**LE COUVERT**

**TRIO ITALIANO**  **R$19,80**

Antepasto de abobrinhas marinadas com ervas, tapenade de azeitonas pretas e caponata de berinjela. Acompanha cesta de pães da casa.

**ENTRADAS** (para 2 pessoas)

**TARTAR DE SALMÃO**  **R$68,40**

Lombo de salmão em cubos, temperado com cebola roxa, pimenta dedo de moça, suco de tangerina, azeite e cebolinha, acompanhado de molho pesto, milho crocante e minissalada de folhas temperada com vinagrete Dijon.

**TARTINE DE SALMÃO**  **R$58,40**

Delicados canapés de salmão gravlax, servidos com honey mustard, sour cream com alcaparras e finalizados com redução de aceto balsâmico.

**CEVICHE DE MARACUJÁ**  **R$48,40**

Cubos de tilápia, maracujá, limão siciliano, hortelã, cebola roxa, pimentas biquinho e dedo-de-moça, cheiro verde, alcaparras e milho crocante. Acompanham chips de batata doce.

**CEVICHE DE CAJÚ**  **R$48,40**

Cubos de tilápia, cajú, limão siciliano, hortelã, cebola roxa, pimentas biquinho e dedo-de-moça, cheiro verde, alcaparras e milho crocante. Acompanham chips de batata doce.

**STEAK TARTARE**  **R$58,40**

Tradicional receita francesa de filet mignon delicadamente picado na ponta da faca, servido cru e temperado com ingredientes clássicos como mostardas à l’Ancienne e Dijon, pimenta Tabasco, picles, cebola roxa e alcaparras. Acompanha cesta de pães ou batatas fritas.

**CARPACCIO DO LENNON**  **R$49,80**

Servido com honey mustard e tapenade de azeitonas pretas. Acompanha cesta de pães da casa.

**CARPACCIO DO RINGO**  **R$48,40**

Servido com honey mustard e alcaparras. Acompanha cesta de pães da casa.

**DADINHOS DE BEIJÚ**  **R$39,80**

Cubinhos crocantes de tapioca com queijo coalho, acompanhados de saborosa geleia de pimenta biquinho.

**BRIE PANÉ**  **R$49,80**

Bastonetes de queijo brie empanados e fritos, servidos com minissalada de rúcula, torradinhas de pão italiano, mel com pimenta rosa e geleia de pimenta biquinho.

**SALADAS (entradas individuais)**

**SALADA CAPRESE**  **R$39,80**

Folhas de rúcula, burrata, tomates cereja, pesto de manjericão, tapenade de azeitonas pretas e flor de sal.

**SPRING SALAD** **R$39,80**

Mix de folhas, camarões grelhados com raspas de limão, manga, cebola roxa, cenoura e vinagrete de mostarda Dijon.

**SALADA BRUNO MARS**  **R$39,80**

Mix de folhas, queijo brie, lascas de parma, nozes e molho de vinagre balsâmico com mel.

**CLÁSSICOS**

**FILÉ À PARMEGIANA**  **R$74,00**

Filet mignon empanado na farinha Panko, mussarela e parmesão, regados com molho de tomates da casa e orégano fresco. Acompanham arroz e fritas.

**BACALHAU À BRÁS**  **R$74,00**

Típico prato português de bacalhau desfiado, ovo mexido, cebola caramelizada, batata palha, azeitonas pretas e salsa. Acompanha arroz branco.

**BACALHAU CARBONARA**  **R$76,00**

Lascas de bacalhau Gadus Morhua, cubos de bacon, ovo mexido, cebola caramelizada, azeitonas pretas e batatas fritas, finalizadas com alho laminado tostado e azeite. Acompanha arroz branco.

**BOUEF BOURGUIGNON**  **R$64,00**

Tradicional prato da culinária francesa, elaborado com cubinhos de carne cozidos lentamente no vinho tinto, acompanhados de bacon, pétalas de cebola caramelizadas, bastonetes de cenoura, cogumelos paris e gratin de batatas.

**COQ AU VIN**  **R$54,00**

Clássico da culinária francesa, elaborado com sobrecoxas de frango marinadas no vinho tinto, laqueadas ao seu próprio molho e acompanhadas de gratin de batatas.

**ABACAXI THAI**  **R$68,00**

Cubos de frango, camarões grelhados, mix de temperos tailandeses com curry, leite de coco, amendoim e pimentões, servidos no abacaxi com arroz de jasmim e chutney de manga.

**LAQUEADOS**

**OSSOBUCO DI GENNARO**  **R$59,00**

Ossobuco bovino, marinado e cozido ao seu próprio molho e acompanhado de risotto de açafrão com rúcula.

**LOMBO WEIZENBIER**  **R$54,00**

Lombo suíno marinado e cozido na cerveja de trigo, laqueado ao seu próprio molho e acompanhado de purê de mandioquinha.

**MASSAS E RISOTTOS**

**FETTUCINNE ALLA CARBONARA**  **R$46,00**

Receita clássica da culinária romana: fettuccine puxado com bacon, manteiga, gema de ovo, parmesão e finalizado com salsinha.

**FETTUCINNE AL PESTO CON BURRATA R$54,00**

Fettucinne puxado na manteiga ao molho pesto com burrata, tomates cereja e finalizado com tapenade de azeitonas pretas, pimenta do reino e azeite.

**FETTUCCINE MADONNA R$74,00**

Fettuccine al limone com camarões e lascas de salmão grelhadas, pimenta-dedo-de-moça e finalizado com raspas e azeite de limão.

**SOFFIATELLI DELICATO R$56,00**

Soffiatelli de massa verde, recheado de 4 queijos com nozes, regados ao molho de tomates da casa e gratinados com parmesão.

**PENNE NORAH JONES**  **R$56,00**

Penne grano duro na manteiga e salsa, servido com molho de tomates da casa com manjericão, iscas de filet mignon e cubinhos de tomate no azeite.

**GNOCCHI TOSCANO**  **R$54,00**

Massa artesanal de mandioquinha, puxada na manteiga e sálvia, servida com ragu de linguiça toscana, mix de cogumelos e erva doce.

**GNOCCHI AL POMODORO E BASÍLICO**  **R$49,00**

Massa artesanal de batatas ao molho de tomates frescos, manjericão, bacon crocante e azeitonas pretas.

**GNOCCHI DI MILANO R$49,00**

Massa artesanal de batatas ao molho branco com queijo gorgonzola, bacon picado e espinafre, finalizado e gratinado com parmesão.

**GNOCCHI PIEMONTE**  **R$58,00**

Massa artesanal de mandioquinha ao molho branco com parmesão, mix de cogumelos e azeite trufado.

**RISOTTO DE PALMITO**  **R$49,00**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com aliche, azeitonas pretas, pimenta calabresa seca, alcaparras e tomates, finalizado com parmesão e manteiga.

**RISOTTO A BOCCELI**  **R$49,00**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com palmito delicadamente picado, finalizado com manteiga e parmesão.

**RISOTTO A BUARQUE DE HOLANDA**  **R$49,00**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com gorgonzola, finalizado com parmesão, lâminas de pera grelhadas e folhas de rúcula.

**RISOTTO DE CAMARÕES R$74,00**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com camarões grelhados e empanados, manjericão e limão siciliano, finalizado com tomates picados e parmesão.

**RISOTTO DO PORTO R$74,00**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com lascas de bacalhau Gadus Morhua no azeite, tomates cereja, azeitonas pretas e manjericão.

**FILÉS**

**FILÉ RAY CHARLES**  **R$79,00**

Medalhões de filet mignon grelhados e gratinados em crosta de parmesão e ervas com um leve toque de redução de aceto balsâmico. Acompanha risotto de queijo brie.

**FILÉ MICK JAGGER**  **R$76,00**

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos ao molho de cogumelos e acompanhados de fettuccine na manteiga, sálvia e azeite trufado.

**FILÉ B.B. KING**  **R$79,00**

Medalhões de filet mignon grelhados, envoltos em tiras de bacon e gratinados em crosta de parmesão com mostarda Dijon. Acompanha risotto de gorgonzola com rúcula.

**FILÉ A PARMEGIANA COM BURRATA R$88,00**

Filet mignon empanado na farinha Panko com parmesão, regado com molho de tomates da casa e finalizado com burrata fresca, azeite de oliva extravirgem e pimenta do reino. Acompanha batatas rústicas e minissalada de rúcula.

**FILÉ JIMI HENDRIX**  **R$ 79,00**

Medalhões de filet mignon grelhados com molho de cerveja preta e shitake. Acompanha gnocchi na manteiga, sálvia e azeite trufado.

**FILÉ VILLA-LOBOS**  **R$79,00**

Medalhões de filet mignon grelhados ao molho *marchand du vin*. Acompanha risotto de gorgonzola com lâminas de pera grelhadas e rúcula.

**FILÉ DO VELOSO**  **R$76,00**

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com panaché de legumes grelhados, alho laminado crocante e arroz branco.

**FILÉ PAVAROTTI**  **R$76,00**

Medalhões de filet mignon grelhados servidos ao molho cremoso de queijos. Acompanha fettuccine na manteiga e salsa.

**FILET À LA SAUCE DIJON**  **R$79,00**

Medalhões de filet mignon grelhados, regados ao molho de mostarda Dijon e acompanhados de risotto de alho-poró com bacon.

**FILET AU POIVRE**  **R$76,00**

Filet mignon grelhado, servido ao molho de mix de pimentas do reino com creme de leite e mostarda Dijon. Acompanha gratin de batatas.

**GRELHADOS**

Os grelhados são acompanhados de minissalada de rúcula com azeite de limão e flor de sal, batatas rústicas, farofa da casa e chimichurri.

**PRIME RIB (500gr)**  **R$98,00**

**SHORT RIB (500gr)**  **R$84,00**

**RIBEYE (300gr)**  **R$88,00**

**SHOULDER STEAK (400gr)**  **R$78,00**

**CORDEIROS**

**CARRÉ DELLA CUCCINA ROMANA**  **R$98,00**

Carré de cordeiro grelhado com leve toque de molho rôti, servido malpassado em crosta de ervas e mostarda Dijon. Acompanha polenta cremosa com parmesão.

**CARRÉ DU LANGUEDOC**  **R$98,00**

Carré de cordeiro grelhado, servido malpassado, acompanhado de sour cream de hortelã, batatas rústicas e folhas de rúcula finalizadas com azeite de limão e flor de sal.

**PEIXES**

**SALMÃO JANIS JOPLIN**  **R$98,00**

Posta de salmão grelhada, servida sobre cama de mix de cogumelos, regada com manteiga de ervas e raspas de limão. Acompanham limão siciliano grelhado e risotto de alho-poró.

**SALMÃO AMY WINEHOUSE**  **R$98,00**

Posta de salmão assada no papelote em cama de limão siciliano e tomilho. Acompanham fettuccine ao molho de fonduta de gruyère com parmesão e espinafre.

**SAUMON À LA SAUCE FRAMBOISE**  **R$89,00**

Posta de salmão grelhada no azeite, finalizada com molho de framboesas e vinho tinto. Acompanha risotto de limão siciliano.

**BACALHAU DO ALENTEJO**  **R$114,00**

Posta de bacalhau grelhada em crosta de farinha de pão, servida sobre cama de cebola confitada no azeite. Acompanham legumes grelhados, batatas crocantes com alho, tomates cereja, ovo cozido e azeitonas pretas.

**BACALHAU FERNANDO PESSOA**  **R$114,00**

Posta de bacalhau assada no forno, finalizada com azeite trufado, batatas ao murro com flor de sal, tomates confit e aspargos grelhados.

**ACOMPANHAMENTOS**

**ARROZ BRANCO R$4,50**

**FAROFA DA CASA R$4,80**

**PURÊ DE MANDIOQUINHA R$8,40**

**PANACHÊ DE LEGUMES R$8,80**

**BATATAS FRITAS R$7,80**

**BATATAS RÚSTICAS R$9,80**

**CESTA DE PÃES R$4,80**

**CESTA DE CROSTINI R$6,40**

**PARMESÃO RALADO R$4,50**