COCKTAILS

CAJU SBAGLIATTO // 36

Espumante de caju, campari e vermute de casa

BELLINI // 35

Espumante brut, purê de pêssego e espuma do mesmo

CIAO CIAO! // 36

Campari, vermu, Jerez fino e grapefruit

MA CHE LAURA? // 36

Gin infusionado com azeitona siciliana, limão siciliano, manjericão e furikake italiano

CUERVO PALOMA // 42

Jose Cuervo Especial Silver, calda de agave, limão Tahiti e soda de grapefruit

PIN FLOI // 39

Whiskey, tomilho, creme de abacaxi tostado e limão siciliano

CUERVO MARGARITA // 42

Jose Cuervo Especial Silver, licor de laranja, limão Tahiti, calda de açúcar e sal

DIRTY CARDINALE // 45

Campari, gin, vermute dry com infusão de azeitona siciliana

SGROPPINO // 35

Espumante brut, sorbet de limão siciliano, vodka e limoncello

AMARETTO SOUR // 39

Amaretto, cítricos, néctar de maçã verde e caramelo salgado

FANCIULLI // 45

Whiskey bourbon, vermute da casa e fernet

BREKEFEST ESPRESSO MARTINI // 35

Vodka com pão amanteigado, licor de tâmaras, espresso e cocoa bitter

BLOODY MARY // 35

Vodka, bloody mix, furikake italiano, vinagre de Jerez e cítricos

CARAJILLO // 35

Licor 43 e café espresso

BEERS

HEINEKEN // 16 CORONA // 16 LAGUNITAS // 25 TARANTINO WITBIER // 22 TARANTINO IPA // 26

SOFT _____

COCKTAIL NÃO ALCOÓLICO // 25 ÁGUA PRATA // 7 ÁGUA TÔNICA // 9 COCA COLA // 9 VIRGIN MARY // 25 CAFÉ ESPRESSO // 8





KRØZTA

XO MARINARA // 45

Tomate, XO, alho laminado e orégano siciliano

MISSÔ MARGUERITA // 49

Tomate fermentado com missô, muçarela, parmesão e manjericão

CALABRESA DE XANGAI // 49

Molho de tomate, calabresa especial, linguiça chinesa, cebola e erva doce

PEPPEROKIMCHI // 52

Tomate, fior di latte, pepperoni e mel silvestre

N'DUJA E MASCARPONE // 58

Tomate fermentado com missô e mel de Borá

CAPRICCIOSA // 55

Mozzarella Fior di latte, presunto, azeitonas, pepperoni, kimchi, alcachofra e cogumelos

QUEIJO AZUL E KALE // 55

Azul Britannia Bela fazenda, ricotta, nozes, mel, kale e pururuca de porco

PIZZA FRITA E OUTRAS Ø_____

MORTADELA // 45

Stracciatella de búfala, pistache e azeite EV

KIMCHI VENTAGLIO // 45

Queijo mogiana, mozzarela, kimchi envelhecido

MONTANARA // 45

Molho de tomate, tomate assado cheio de umami e queijo tulha

APELOU // 58

Presunto cru, mozzarela de búfala, tulha, rúcula e balsâmico teriyaki

PRATINHOS

LASAGNA FRITA // 35

Lasagna de berinjela empanada e frita

BURRATA // 55

Tartare de tomate, algas, tangerina e crunch chilli

FRITTO MISTO // 62

Lula, camarões, peixe, vegetais, kewpie e togarashi

CRUDDO // 48

Peixe curado em kombu, horseradish, ricotta, limão, pistache, azeite EV

CARNE CRUDA // 49

wagyu, cogumelo paris, peras, soja frita, aiöli de pistache e missô e azeite EV

LULA E MILHO // 55

Caldo de pé de porco, couve kale e manteiga de 'nduja

CENOURAS E ALHO PORÓ // 39

Creme de Boursin Cabriola, tomate confit, nozes e chilli crispy

ALCACHOFRA TOSTADA // 49

Minibatata, cogumlelo, espuma de Bagna Cauda e lardo

PORCO TONÉ // 45

Rosbife de lombo de porco, atum, picles de erva doce e ameixa japonesa

IKURA CARBONARA // 68

Guanciale, gemas, pecorino e parmesão, nori, ikurá

GNOCCHI PARISIENNE // 65

Gnocchi parisienne com fonduta de queijo tulha e cogumelos

CANNELLONI // 72

Bochecha, purê de abobora caramelizado, queijo azul, cebola frita e fonduta

SOBREMESA_

COOKIE SANDWICH | 22 CANNOLI | 15 (consulte sabor) MERENGUINHO | 29



ESPUMANTES

VIGNEAU Sélection Vouvray Brut // 255

100% Chenin França, Loire – Sustentável

ÇÃ CIDER // 20

BRANCOS

VAMOS DE PARRANDA // 145

2022 - Criolla grande, Criolla chica e cereza Argentina, San Martin (Mendonza) - Orgânico

LA GRIFFE BERNARD CHÉREAU CARRÉ // 185

2022 – Melon Bourgogne França, Vale do Loire - Orgânico

RIESLING TROCKEN WEINGUT THÖRLE // 220

2022 - 100% riesling Alemanha - Rheinhessen - orgânico

ROSÉS

INCANDESCENTE // 178

100% Syrah França, Languedoc - Biodinamico

TINTOS

VAMOS DE PARRANDA // 165

2022 - Bonarda Argentina, San Martin - Natural

JUANA ROSA // 190

2021 - 100% Pais CHILE, Yumbel - Natural

VOLANDERA // 196

2021 - 100% Garnacha Espanha, Navarra - Orgânico

GIGI ROSSO // 197

2022 - 80%Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon Itália - Toscana - Orgânico

LARANJAS

BIZARRA // 178

2021 - Gros Manseng, Petit Manseng Canelones Uruguai, Juanico - Natural

VAMOS DE PARRANDA // 165

2021 - Trebbiano Argentina, San Martin - Natural

TAÇAS

Branco // 42 Tinto // 45

Pergunte a sommelière



GIN

ROKU GIN // 39 TANQUERAY // 37 BOMBAY // 36 BEEFEATER // 33 TANQUERAY TEN // 52 HENDRICKS // 55

VODKA_____

STOLI // 29 TITO'S HANDMADE // 35

TEQUILA_____

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER // 29 JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD // 29 JOSE CUERVO TRADICIONAL (100% agave) // 35

WHISKEY_____

BUFFALO TRACE // 39 MAKER'S MARK // 52 CHIVAS 12 // 33 BUCCHANANS 12 // 37 DEWARS 12 // 35 JAMESON // 31 JW DOUBLE BLACK // 39 JIM BEAM BLACK // 35

VERMUTES E APERITIVOS

FERNET BRANCA // 35
AMARO AVERNA // 29
AMARO MONTENEGRO // 45
CAMPARI // 27
COCCHI // 59
ROSSO ANTICO // 65
PERERETE (DA CASA) // DS 25 / GF 150
CARPANO CLASSICO // 35
CARPANO PUNT & MES // 36
DOLIN ROUGE // 36
MARTINI ROSSO // 18
CINZANO // 18
CINZANO 1757 // 35
ANTICA FÓRMULA // 54
FERNANDO CASTILLA // 45

LICORES_____

LICOR 43 // 35 VILLA MASSA LIMONCELLO // 27 VILLA MASSA AMARETTO // 27 PEACHTREE // 29

