

“Sugestão do Chef”

Tabua de queijos R\$89,00

(queijo brie, gorgonzola, minas, parmesão, prato, provolone, castanha do Pará, nozes, uva passas e torradas)

Drinks

Moscow mule	\$ 29 / \$ 35
Margarita	\$ 32
Negroni	\$ 38 / \$ 44

Entradas

Berinjela no missô	\$ 28
Carpaccio de haddock com aioli de limão siciliano, laranja e alcaparras (com torradas)	\$ 62
Duo de casquinha de siri	\$ 49
Sopa de ervilha com focaccia e bacon crocante	\$ 35
Linguiça calabresa flambada na cachaça com focaccia	\$ 37
Palitos de polenta frito com molho de gorgonzola	\$ 35

Saladas

Salada niçoise (atum em conserva, alface, azeitona, tomate, batata calabresa, vagem e ovo).	\$ 49
Salpicão com batata palha (380gr)	\$ 60
Adicional de batata palha	\$ 10

Pratos principais

Gnocchi de aipim, recheado com carne seca e catupiry ao molho de queijo	\$ 60
Arroz de costela	\$ 60
Penne primavera com legumes e azeite de ervas (vegano)	\$ 55
Linguado grelhado com ervas, batata torneada, tomate e espinafre sauté	\$ 85
Risoto do mar (camarão, lula e polvo)	\$ 98

Sobremesas

Mini verrine do dia	\$ 11
Bolo da felicidade	\$ 30
(bolo de chocolate quente com sorvete de creme e calda de chocolate)	