

PARA COMPARTILHAR

Crostini de Salmão defumado, geléia de damasco e limão	44	Ceviche de peixe branco, polvo, dedo de moça e tangerina	46
Lulinhas no azeite de ervas e aióli de limão	49	Focaccia de Alecrim com queijo de cabra e tomatinho confit	44
Coxinha mandioquinha e costelinha [Sweet Chili] [6 un]	30	Palitos de Tapioca e queijo meia cura [Sweet Chili de goiaba] [6 un]	29
Iscas de Mignon flambadas no cognac, dijon e cebola a julienne [servido com pão de alho]	52	Burrata com tomate-uva confit e azeite de ervas	47
Bruschetone caponata siciliana di melanzane agridolce [berinjelas a moda siciliana]	28	Croquete de carne [molho de pimenta da casa] [6un.]	30
Camembert crocante e pimenta do reino [geléia de pimenta, mel infundado em fava de baunilha e torradas de ciabatta]	59	Mini burger c/ cheddar inglês [4 un]	42

SALADAS

Niçoise Salad [atum fresco mi cuit] [Mix de folhas, ovos cozidos, vagem francesa, tomatinhos, azeitonas pretas e mini batatas]	56
Smoked Salmon Salad [Home made] [Mix de Folhas, salmão defumado em casa e molho de Yogurt]	44
Caesar Side Salad [Mix de folhas, cubos de frango, parmesão premium e molho caesar]	39

SANDUÍCHES ESPECIAIS

Burger 200g, cheddar inglês, cebola caramelizada e bacon caseiro [Batatas rústicas e maionese Side acompanham]	46
Burger 200g, camembert, rúcula baby e tomate confit [Batatas rústicas e maionese Side acompanham]	43
Burger 200g, mussarela, ovo frito (gema mole) e bacon caseiro [Batatas rústicas e maionese Side acompanham]	40
Pulled Pork Sandwich [relish de abacaxi, cebola roxa e pimenta vermelha]	39

PRINCIPAL

Ravioli de mussarela de búfala e molho rústico de tomate	59	Frango Thai e arroz infundado em chá de jasmim [picante]	54
Nhoque de mandioquinha em fonduta de grana padano e shitake	59	Picanha Argentina, chimichurri e crocante de mandioca	69
Linguine, camarão médio, lulinha e molho rústico de tomate [levemente picante]	73	Mignon ao roti e batatas gratin com mix de cogumelos	79
Fetuccine c/ cogumelos e zest de limão siciliano	59	Steak Tartare [acompanha mix de folhas, pão e batatas fritas]	59
Polvo croc, arroz negro com castanhas e mini legumes	89	Risoto moquecado de camarão	69
Namorado, batatas ao murro, cebolas caramelizadas e brócolis	62	Quiche de alho porró, salada de folhas e molho side	42

SOBREMESA

Fondant de chocolate belga, sorvete de baunilha e farofa [aprox. 12min]	22	Torta de chocolate belga e praliné de amêndoas [calda de chocolate com cognac]	21
Pudim caseiro de leite condensado	18	Choux Cream, creme de baunilha, toffee de caramelo e flôr de sal [Eclair gigante, recheada com creme de baunilha]	22
Cheesecake com calda de goiabada cascão artesanal	23	Sorvete & Sorbet do dia [consulte o atendente]	14