

Para compartilhar

Iscas de Mignon flambadas no cognac, dijon e cebola roxa [180 gramas de mignon] [pão ciabatta de alho caseiro acompanha]	48	Ceviche de peixe branco, polvo, dedo de moça e tangerina	42
Coxinha de mandioquinha e costelinha [4 unidades]	26	Focaccia de Alecrim, queijo de cabra e tomatinho confit	39
Canapés de carpaccio [8 unidades] [rúcula, molho de mostarda dijon e alcaparras e torradas de ciabatta]	39	Palitos de Tapioca e queijo meia cura [4 unidades] [Sweet Chili de goiaba acompanha]	36
Crostini de Salmão defumado, geléia de damasco e limão	38	Lulinhas no azeite de ervas e aióli de limão [180 gramas] [porção de pão italiano acompanha]	47
Bruschetta de tomate temperado e mussarela de búfala [no pão ciabatta de castanha]	29	Croquete de carne [4 unidades]	26
Camembert crocante e pimenta preta [120 gramas] [geléia de pimenta, mel infundado em fava de baunilha e torrada]	39	Mini burger c/ cheddar inglês [4 unidades]	42
Tartare de atum e guaca mole [120 gramas] [acompanha chips de mandioquinha]	42	Burrata com tomate-uva confit e azeite de ervas	59
		Bolinho de abóbora cabochán e carne seca [4 unidades] [acompanha pimenta da casa]	26

Saladas

Niçoise Salad [atum fresco mi cuit] [Mix de folhas, ovos cozidos, vagem francesa, tomatinhos, azeitonas pretas e mini batatas]	59
Carpaccio [Rúcula, cogumelos paris, parmesão premium e molho de mostarda dijon e alcaparras] [torradas de ciabatta acompanham]	56
Smoked Salmon Salad [Home made] [Mix de Folhas, salmão defumado na casa e molho de Yogurt]	43

Burgers

Burger 200g, mussarela, bacon, alface e tomate [Batatas palito rústicas e maionese Side acompanham]	42
Burger 200g, cheddar inglês, cebola caramelizada e bacon caseiro [Batatas palito rústicas e maionese Side acompanham]	49
Burger 200g, mussarela, ovo frito (gema mole) e bacon caseiro [Batatas palito rústicas e maionese Side acompanham]	38

Principal

Ravioli de mussarela de búfala e molho rústico de tomate	52	Pirarucu grelhado, mousseline de mandioquinha e ratatouille de legumes	55
Nhoque de mandioquinha gratinado em fonduta de grana padano e shitake	62	Frango Thai e arroz infundado em chá de jasmin [médio picante]	56
Tonnarelli al nero di seppia, camarão rosa médio, lulinhas, mariscos e tomate concassé [levemente picante]	69	Bife ancho, manteiga de ervas e legumes grelhados [220 gramas]	69
Frigideira de Frutos do Mar [acompanha arroz de coco]	67	Mignon ao roti, douchesse de batatas e cogumelos glaceados [200 gramas]	62
Polvo croc, arroz negro com castanhas e mini legumes	89	Steak Tartare [100 gramas] [acompanha mix de folhas, pão e batatas fritas]	56
Brisket Black Angus assado na cerveja preta, batatas bolinha, cebolas pérola e mini cenouras	59	Risoto de Aspargos Frescos e ovo molet empanado	58

Sobremesa

Fondant de chocolate belga, sorvete de creme e farofa [aprox. 12 min]	26	Cocada de ovos brûlée [servida com sorvete de nata]	26
Pudim caseiro de leite condensado	16	Choux Cream, creme de baunilha, toffee de caramelo, flôr de sal [Eclair, recheada com creme de baunilha]	18
Cheesecake com calda de goiabada cascão artesanal	19	Sorvete & Sorbet do dia [consulte o atendente]	12