

MENU EXECUTIVO (R\$ 39 POR PESSOA)

ENTRADA

PÃO COM MOLHO / pão e molho de tomate para chuchar

BRUSQUETTA / Pão assado na hora na lenha com pickles de tomate, tomate confit, tomate tostado, tomate cru, óleo de alho e manjericão

BOLINHO DE ARROZ / Bolinho de arroz do dia (3 unidades)

SOPA DE FEIJÃO/ com cavollo nero e pão do dia

SALADA DE TOMATE / agrião, tomate assado na lenha e confitado, pickles de tomate, pão do dia e emulsão de balsâmico e mel

LINGUIÇA IMIGRANTE / linguiça feita na casa, geléia de cebola, pickles de pepino, mostarda fermentada da casa e pão de milho

PRINCIPAL

RISOTO DE IMIGRANTE / arroz com pedaços de frango e de porco, legumes orgânicos do dia, queijo meia cura e ovo mole

BIFE A CAVALO / fraldinha de angus grelhada, purê de batata cremoso, cavoloo nero caramelizado, cebola confit, demi glace e gema curada

BOLONHESA / massa fresca feita na casa, molho de tomate com carne de porco e carne bovina, fonduta de meia cura e tostado na lenha

MILANESA / coxão mole de angus empanado e frito, salada de batata com maionese caseira e agrião

POLENTA MOLE/ com ragú de cogumelo, quiabo, queijo fundido e gema curada

TORTA DE FRANGO / massa da mãe do Lucas, pedaços de frango confitado, catupiry, molho cremoso com legumes orgânicos

ARROZ DE POLVO / arroz de polvo cozido e grelhado na brasa, pickles de tomate, ervas orgânicas frescas

A La Carte

ENTRADAS

PÃO COM MOLHO / pão e molho de tomate para chuchar. **R\$24**

LINGUIÇA IMIGRANTE / linguiça feita na casa, geléia de cebola, pickles de pepino, mostarda fermentada da casa e pão de milho. **R\$36**

BRUSQUETTA / Pão assado na hora na lenha com pickles de tomate, tomate confit, tomate tostado, tomate cru, óleo de alho e manjerição. **R\$36**

ENROLADINHO / pão da casa enrolado com presunto, queijo, tomate e assado na lenha. **R\$28**

BOLINHO DE ARROZ / Bolinho de arroz do dia. (8 unidades) **R\$24**

TUTANO / assado na lenha, acompanha polenta grelhada e saladinha de cítricos **R\$32**

SOPA DE FEIJÃO / com cavollo nero e pão do dia. **R\$26**

SALADAS

BATATA / salada de batata com maionese da casa - **R\$24**

SALADA DE TOMATE / agrião, tomate assado na lenha e confitado, pickles de tomate, pão do dia e emulsão de balsâmico e mel. **R\$24**

SALADA COMPLETA / folhas orgânicas do dia, ovo cozido, cebola, presunto, queijo, legumes orgânicos do dia. **R\$30**

SANDWICH / TORTA

CHURRASQUINHO / pão com contra filé de angus, vinagrete da casa e creme de queijo **R\$30**

PÃO COM TOMATE / pão com tomate assado, creme de queijo e agrião. **R\$26**

TORTA DE FRANGO / massa da mãe do Lucas, pedaços de frango confitado, catupiry, molho cremoso com legumes orgânicos. **R\$38**

TORTA DE LEGUMES / massa da mãe do Lucas, pedaços de palmito pupunha tostados na lenha e confitados, creme de legumes orgânicos, pedaços de legumes. **R\$36**

COMIDAS

RISOTO DE IMIGRANTE / arroz com pedaços de frango e de porco, legumes orgânicos do dia, queijo meia cura e ovo mole **R\$48**

BIFE A CAVALO / fraldinha de angus grelhada, pure de batata cremoso, cavolo nero caramelizado, cebola confit, demi glace e gema curada. **R\$74**

PORCO IMIGRANTE / copa lombo de porco duroc assada lentamente, legumes orgânicos do dia, purê de abóbora, molho do próprio porco, farofa crocante de pão de milho e saladinha de citrinos. **R\$54**

ARROZ DE POLVO / arroz de polvo cozido e grelhado na brasa, pickles de tomate, ervas orgânicas frescas. **R\$62**

BOLONHESA / massa fresca feita na casa, molho de tomate com carne de porco e carne bovina, fonduta de meia cura e tostado na lenha. **R\$47**

MILANESA / coxão mole de angus empanado e frito, salada de batata com mayonesa caseira e agrião. **R\$44**

POLENTA MOLE/ com ragú de cogumelo, quiabo, queijo fundido e gema curada. **R\$38**

ACOMPANHAMENTOS

MAYONESE DE LEGUMES - **R\$18**

BATATA FRITA - **R\$18**

LEGUMES GRELHADOS - **R\$18**

MIX DE FOLHAS - **R\$16**

PÃO - **R\$8**

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE HOSPEDARIA - **R\$22**

BOLO DE COCO GELADO - **R\$12**

GELATINA COLORIDA - **R\$18**

PAVÊ DA MONICA - **R\$24**

CARTA DE VINHOS - Vinho branco, tinto ou espumante em taça: R\$22,00 (consulte-nos a disponibilidade).

Vinícola Vallontano

Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul.

Espumante Brut. Chardonnay, Pinot Noir (método charmat). **R\$116**

Espumante Extra Brut Luis H. Zanini, 2011. Chardonnay, Pinot Noir (método tradicional, 24 meses de autólise). **R\$169**

Chardonnay, 2016. **R\$111**

Vinícola Villagio Bassetti

São Joaquim, Santa Catarina.

Sauvignon Blanc, 2015. **R\$122**

Rosé, 2015. Merlot, Pinot Noir. **R\$124**

Ana Cristina, 2014. Pinot Noir (12 meses em barrica de carvalho). **R\$176**

Vinícola Cordilheira de Santana

Santana do Livramento, Rio Grande do Sul.

Chardonnay, 2005 (12 meses em barrica de carvalho). **R\$132**

Cabernet Sauvignon, 2005 (12 meses em barrica de carvalho). **R\$132**

Vinícola Aracuri

Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul.

Chardonnay, 2013 (10 meses em barrica de carvalho). **R\$96**

Sauvignon Blanc, 2016. **R\$96**

Collector, 2012. Merlot (12 meses em barrica de carvalho). **R\$145**

Reduto, blend de 03 safras, elaborado com uvas passificadas. Merlot (12 a 36 meses em barrica de carvalho). **R\$329**

Vinícola Helios

São Joaquim, Santa Catarina.

NDN, 2013. Malbec (04 meses em barrica de carvalho). **R\$94**

Guaporé, Rio Grande do Sul.

Dórico, 2013. Merlot (12 meses em barrica de carvalho). **R\$84**

Corcéis, 2010. Tannat (12 meses em barrica de carvalho). **R\$102**

Vinícola Guatambu

Campanha Gaúcha, Rio Grande do Sul.

Espumante Rosé Brut, 2014. Gewürztraminer, Pinot Noir (método tradicional, 12 meses de autólise). **R\$84**

Rastros do Pampa, 2016. Pinot Noir (06 meses em barrica de carvalho). **R\$105**

Rastros do Pampa, 2014. Cabernet Sauvignon (03 meses em barrica de carvalho). **R\$84**

Da Estância, 2015. Cabernet Sauvignon, Tannat, Tempranillo (03 meses em barrica de carvalho). **R\$74**

Vinícola Villa Francioni

São Joaquim, Santa Catarina.

VF Rosé, 2016. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir, Merlot, Malbec. **R\$162**

VF Francesco, 2011. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Syrah (14 meses em barrica de carvalho). **R\$173**

Joaquim Tinto, 2013. Cabernet Sauvignon, Merlot (10 meses em barrica de carvalho). **R\$173**

Vinícola Fin

Missões, Rio Grande do Sul.

Licoroso Porto das Missões. Cabernet Sauvignon, Ancellota, Merlot e Tannat. R\$95 ou
taça. **R\$24**