



COUVERT

Pães R\$12.00

Acompanha azeite, manteiga da casa e antipasti VALOR POR PESSOA

ENTRADAS

Insalata R\$29.00

Mix de folhas, tomate, palmito, chips de bacon, lasca de parmesão e vinagrete de mostarda

Burrata R\$42.00

Servida com tomate em texturas, tapenade de azeitonas pretas e molho pesto

Polenta Funghi R\$41.00

Polenta cremosa com mix de cogumelos e queijo brie

Uovo in Purgatório R\$41.00

Ovo, pancetta, mix de cogumelo ao molho pomodoro

Arancini Caprese R\$37.00

Bolinhos de arroz arbóreo, recheado de tomate e mozzarella de búfala

CARNE E PESCE

Filetto al Gorgonzola R\$67.00

Filé mignon com Gorgonzola Dolce e Risoto de Cogumelo

Filetto Parmigiano R\$59.00

Filé mignon empanado e gratinado ao molho pomodoro - acompanha: arroz branco e batata frita. SERVE 1 PESSOA

Filetto Parmigiano R\$98.00

Filé mignon empanado e gratinado ao molho pomodoro - acompanha: arroz branco e batata frita. SERVE 2 PESSOAS

Escalope Romeo R\$52.00

Escalope bovino com cogumelos ao creme - acompanha: tagliolini na manteiga

Maiale alla Romana R\$59.00

Porchetta recheada com pesto e parmesão - acompanha: risoto parmesão

Pesce del Giorno R\$52.00

Peixe grelado ao molho de limão e legumes salteados

Bacalhau Vó Edite R\$128.00

Lascas de bacalhau acebolado, gratinado com molho branco e purê de batata - acompanha: arroz com brócolis e alho. SERVE 2 PESSOAS



DOLCE

Tiramisù

R\$19.00

Camadas de biscoito champagne, embebidos em café, entremeados por creme à base de queijo mascarpone

Semifredo de Chocolate e Pistache

R\$20.00

Feito a partir de ovos, açúcar e creme, com recheio de chocolate 70% e pistache. Textura da mousse congelada

Caffè Romeo

R\$26.00

Sorvete de baunilha, café, creme

Meringata de Frutas Vermelhas

R\$19.00

Rodas de merengue em camadas com chantilly e compota de frutas vermelhas feita na casa

Panna Cotta com Frutas Vermelhas

R\$20.00

Elaborada a partir de creme de leite, leite, açúcar, baunilha, acompanhada de calda de frutas vermelhas

Gelato del Giorno

R\$20.00

3 bolas de sorvete French Vanilla com cobertura de chocolate e farofa de castanha do Pará

BAMBINI

Mignon com fritas

R\$29.00

Acompanha arroz

Mignon com macarrão ao pomodoro

R\$29.00



BERE

Exclusivos Romeo

Chá da Casa R\$15.00

Chá mate, chai, xarope de grapefruit e mix cítrico

Chá das Cinco R\$15.00

Capim santo, maçã verde, limão siciliano

Keep the Secret R\$15.00

Chá mate, grapefruit, cereja e limão cravo

Virgin On The Beach R\$22.00

Suco de laranja, suco de pêssego, groselha

Soda Italiana R\$10.00

Morango, maracujá e limão

Limão siciliano e xarope de gengibre

Sucos Naturais R\$10.00

Laranja

Limão

Abacaxi

Melancia (sujeito a disponibilidade)

Refrigerantes R\$7.00

Coca Cola, Guaraná, H2O - Normal e Zero

Água Mineral Prata R\$5.00

Água mineral Prata com ou sem gás

Água Tônica PRATA R\$11.00

Água Acqua Panna (550ml) R\$16.00

Água S. Pellegrino (750ml) R\$23.00

Caffès

Expresso R\$6.00

Acompanha água com gás e creme

Expresso Com Leite R\$8.00

Acompanha água com gás e creme

Cappuccino R\$12.00

Acompanha água com gás e creme

Orange Coffee R\$16.00

Café expresso, cointreau, cardamomo, canela em pó, xarope De açúcar



LA PASTA FRESCA E GRANO DURO

Spaghetti Carbonara R\$47.00

Pancetta, parmesão, gema caipira e pimenta

Spaghetti di Mare R\$78.00

Camarão, lula, polvo e mexilhão

Canelloni alla Norma R\$47.00

Recheado com tomate, berinjela, manjeriço e ricota ao molho pomodoro basilico

Caramelli di Bufala R\$37.00

Recheado com mozzarella de búfala ao molho pomodoro basilico

Tortelli Verde R\$56.00

Recheado com ricota e mascarpone ao creme de cogumelos e salsa trufada

Gnocchi di Gamberi R\$69.00

Com camarão e brócolis ao pomodoro basilico

Gnocchi di Formaggio R\$49.00

De batata ao creme de queijos gratinado

Lasagna alla Bolognese R\$49.00

Camadas ao molho pomodoro, ragu de carne finalizada ao molho bechamel e gratinada

Rigatoni Ripieni R\$59.00

Massa recheada com mozzarella, ao creme de cogumelos e crispy de parma

Tagliatelle alla Funghi R\$52.00

Mix de cogumelos e salsa trufada

Maltagliata alla Bolognese R\$44.00

Ragu de carne ao molho pomodoro



BERE

Drinks Clássicos

Dry Martini 38% ALC R\$22.00

Gin, vermute original dry e azeitona

Negroni 26% ALC R\$24.00

Gin, vermute tinto, bitter italiano e laranja

Gin & Tonic 12% ALC R\$22.00

Gin, água tônica, limão siciliano, limão taiti

Blood Mary 9% ALC R\$26.00

Suco de tomate, molho inglês, manjerição, sal, molho de pimenta, azeitona preta, bacon desidratado

Aperol Spritz 11% ALC R\$22.00

Aperol, espumante, laranja

Mojito 12% ALC R\$22.00

Rum, suco de limão taiti, xarope de menta, hortelã, água com gás

Drinks Clássicos

Moscow Mule 13% ALC R\$22.00

Vodka, xarope de gengibre, suco de limão Taiti, espuma de gengibre, pó de hibisco

Gin & Tonic Maçã Verde e Capim Santo 12% ALC R\$24.00

Gin infundado no capim santo, xarope de maçã verde, água tônica

Gin & Tonic Red Tea 12% ALC R\$24.00

Gin infundado de frutas vermelhas, morango, amora, framboesa, água tônica

Caipirinhas

Cachaça ou Vodka R\$24.00

Standard

Cachaça ou Vodka R\$30.00

Premium

Sake R\$26.00



BERE

Cervejas

Heineken (330ml)	R\$12.00
Budweiser (330ml)	R\$12.00
Stella Artois (275ml)	R\$12.00
Red Stripe (330ml)	R\$19.00

Tequilas

Tequila Premium	R\$34.00
-----------------	----------

Patron

Tequila Standard	R\$20.00
------------------	----------

Jimador

Whiskies

American	R\$22.00
----------	----------

Jack Daniel's n° 7; Gentleman Jack

Irish	R\$24.00
-------	----------

Jameson

Bourbon	R\$26.00
---------	----------

Evan Williams; Jim Bean White

Scotch	R\$28.00
--------	----------

Buchanan's; Chivas 12

Cachaças e Rum

Branca	R\$17.00
Reposada	R\$17.00
Artesanal	R\$20.00
Rum Envelhecido	R\$20.00

Gins

Standard	R\$17.00
----------	----------

Gordon's; Tanqueray

Premium	R\$28.00
---------	----------

Tanqueray Ten; Bulldog

Vodkas

Standard	R\$20.00
----------	----------

Orloff; Absolut; Wiborowa

Premium	R\$24.00
---------	----------

Grey Goose; Ciroc

Flavors	R\$40.00
---------	----------

Ciroc Red Berry; Grey Goose La Poire;
Smirnoff Vanilla

Digestivos

Cointreau	R\$17.00
Campari	R\$17.00
Grappa	R\$20.00
Licor de Café	R\$20.00
Bailey's	R\$24.00
Licor 43	R\$24.00



BERE

Drinks Autorais

Novo Rio 10% ALC **R\$22.00**

Cachaça branca, suco de limão taiti, abacaxi, capim santo, água com gás

Carpe Diem 12% ALC **R\$24.00**

Cachaça branca, morango, xarope de especiarias, suco de limão siciliano, manjerona, licor de amêndoas, perfume de pera, licor 43

Havana 8 30% ALC **R\$26.00**

Rum, licor de café, grappa, vodka com baunilha, canela, limão siciliano, xarope de açúcar

Drinks Autorais

Flor de Lis 19% ALC **R\$24.00**

Gin, albumina, maracujá, suco de limão siciliano, tuili de caramelo com siciliano e angostura orange bitter

Agave Sunrise 14% ALC **R\$28.00**

Tequila, xarope de grapefruit, suco de limão taiti, vodka de baunilha, licor 43, triple sec, suco de laranja, xarope de hibisco

Chá da Meia Noite 10% ALC **R\$26.00**

Whisky irish infusionado no mate, xarope de cereja, xarope de grapefruit, suco de limão cravo, pimenta rosa