

PANE COUVERT

Couvert

Pão de fermentação natural com manteiga da casa e sardela.

R\$ 19,00

ANTIPASTTI

SELEZIONE DI FORMAGGI DI PARDINHO

Queijo Cuesta, Cuestinha, Cuesta Azul, Mandala, Grana Padano e porção de pães

R\$ 85,00

CROCCHETTA D' ANATRA

Croquete de pato desfiado ao molho tartáreo (4 unidades)

R\$ 36,00

BURRATA

Burrata cremosa, tapenade de azeitonas, tomate sweet grape e manjericão.

R\$ 52,00

RAVIOLI FRITTI

Massa de ovos frita recheada de muçarela de búfala, acompanhada de geléia de pimenta.

R\$ 38,00

RAVIOLO ALLA UOVA

Massa de ovos recheada com gema mole, ricota e espinafre, sobre cogumelos salteados.

R\$ 42,00

SALMONE

Gravlax de salmão, com aroma trufado, alcaparras e mix de brotos

R\$ 58,00

CRUDO DI MANZO

Tartar de filé mignon com parmesão e avelãs

R\$ 58,00

CIABATTA

Ciabatta com muçarela de búfala gratinada e azeitonas pretas.

R\$ 38,00

INSALATA

FICHI E FORMAGGIO DI CAPRA

Mix de folhas, figo assado, queijo de cabra, mel e nozes

R\$ 46,00

CAPRESE CLASSICA

Tomates, muçarela de búfala e pesto da casa.

R\$ 39,00

RISO

RISOTTO DI ZUCCA

Risoto com abóbora, manteiga noisette, queijo de cabra e avelãs.

R\$ 65,00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risoto com mix de cogumelos e demi-glace.

R\$ 72,00

RISOTTO AL LIMONE E FRUTTI DI MARE.

Risoto com limão siciliano, lula, polvo e camarão.

R\$ 84,00

RISOTTO CON PARMEGIANO E MANZO

Risoto com queijo parmesão, medalhão de filé mignon e demi-glace.

R\$ 84,00

PASTA

TORTELLI D ANATRA

Massa de ovos recheada com pato, ricota e laranja ao demi-glace do assado.

R\$ 69,00

FETTUCCINE CON FUNGHI E MANZO

Massa de ovos com cogumelos salteados e costela assada bovina com demi glace.

R\$ 79,00

FIORI DI BRIE E ALBICOCCA

Massa verde recheada com queijo brie e geléia de damasco, servida na manteiga de sálvia de nossa horta.

R\$ 68,00

SORRENTINO DI BUFALA AL LIMONE

Massa de ovos recheada de muçarela de búfala, raspas de limão siciliano e molho de tomates frescos.

R\$ 56,00

CAVATELLI CON POLPO

Massa curta de sêmola ao molho matriciana e polvo crocante.

R\$ 88,00

GAMBERI

Massa bicolor, 3 camarões grandes ao molho de prosecco e laminas de pêra.

R\$ 115,00

RAVIOLI DI BRASATO AL VINO ROSSO

Massa branca recheada com carne assada lentamente no Cabernet, servida com creme de queijo e molho do assado.

R\$ 69,00

LASANGNE GRATINATE ALLA BOLOGNESE

Massa de espinafre do Chef, molho bolonhesa e bechamel.

R\$ 65,00

PAPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO

Massa larga de ovos ao ragu de cordeiro.

R\$ 65,00

GNOCCHI E MANZO

Nhoque de batatas com molho de tomates frescos e manjeriço tiras de mignon e fonduta de queijo.

R\$ 63,00

GNHOCCI AL DUO DI ZUCCA

Nhoque de abóbora com abobrinha italiana e cogumelos Paris.

R\$ 56,00

PESCI

PESCI DEL GIORNO

Peixe do dia com purê de grão de bico, tomates e cebola confitada.

R\$ 78,00

ROBALO

Robalo com crosta de castanha de caju, nhoque de batata roxa e manteiga de limão siciliano

R\$ 108,00

POLPO ALLA GRIGLIA E SALSA VERDE

Polvo grelhado, molho de ervas e alcaparras, acompanhado de nhoque grelhado.

R\$ 115,00

BACCALÁ Á BEIRA ALTA

Posta de bacalhau *Gadus Morhua* conflitada no azeite, com linguiça defumada, batatas ao murro e cebola

R\$ 118,00

CARNI

MANZO

Medalhão alto de filé mignon, aligot, cebolas confitadas e aspargos.

R\$ 105,00

AGNELLO

Paleta de cordeiro cozido em baixa temperatura com risoto funghi.

R\$ 92,00

RISO D ANATRA

Arroz de pato com confit glaceado ao melaço de romã.

R\$ 86,00

MAIALE AI DUO DI PURE

Costela suina com purês de batata doce e maçã, acompanhada de farofa de damasco.
R\$ 88,00

BISTECA ALLA FIORENTINA (para compartilhar - 2 pessoas)

Corte alto de T-Bone com batatas rústicas, molho béarnaise e rúcula fresca.
R\$ 249,00

AGNELLO (para compartilhar - 3 pessoas)

Paleta de cordeiro cozido em baixa temperatura, com risoto de cogumelos mistos e amêndoas laminadas.
R\$ 219,00

DOLCI

TORTA AL LIMONE E LAMPONE

Torta de limão e framboesa.
R\$ 24,00

CREME BRULE COM PISTACHE

Creme de pistache assado com crosta de açúcar caramelizada.
R\$ 34,00

TIRAMISÙ CLASSICO

R\$ 28,00

FOUNDANT DI CIOCCOLATO

R\$ 29,00

FRUTTA DEL DIORNO

Fruta da estação.
R\$ 18,00

TRIO DI DOLCI

R\$ 36,00

GELATO FRITTO ALLA MENTA

R\$ 36,00

BUDINO AL LATE

Pudim de leite com tuile de amendoas.
R\$ 22,00

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Batata rustica
R\$ 18,00

FETUCCINE

Fetuccine

R\$ 19,00

RISOTTO PARMIGIANO

Risotto Parmesão

R\$ 25,00

PANNE (4 fatias)

Pão

R\$ 12,00