

PIZZAS:

G**P**

Abobrinha	R\$ 76,00	R\$ 45,00
Muçarela, Abobrinha Marinada ao alho e Parmesão		
Alho-Poró	R\$ 78,00	R\$ 46,00
Muçarela, Alho Poró, Peito de Peru, Catupiry, Tomate Cereja e Parmesão		
Atum	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Atum, Cebola		
Bacon e Milho	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Milho, Fatias de Bacon		
Baiana	R\$ 73,00	R\$ 43,00
Muçarela, Calabresa, Cebola, Pimenta Dedo de Moça		
Bauru	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Presunto, Rodelas de tomate		
Brócolis	R\$ 76,00	R\$ 45,00
Muçarela, Brócolis marinado ao alho, Bacon, Catupiry, Alho Frito		
Calabresa	R\$ 73,00	R\$ 43,00
Muçarela, Calabresa, Cebola		
Creмоса	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela Frango desfiado e Creme branco		
Crocante	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Frango, Bacon, Queijo Cheddar, Batata Palha		
Dom Valori	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela Frango desfiado, Creme de Milho e Bacon		
Verona	R\$ 72,00	R\$ 44,00
Presunto cozido, Palmito, Bacon, Champignon, Catupiry		
Fiorela	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Calabresa, Bacon e Catupiry		
Francesa	R\$ 72,00	R\$ 44,00
Palmito, Champignon, Gorgonzola, Catupiry, Alho Poró		
Frango Catupiry	R\$ 73,00	R\$ 43,00
Muçarela, Frango, Catupiry		
Genovesa	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Presunto, Creme de leite e Ervilhas frescas		

	G	P
Governador	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Frango desfiado, Milho, Rodela de tomate, Ervilha fresca e Catupiry		
Lombo Canadense	R\$ 76,00	R\$ 45,00
Muçarela, Lombo Canadense, Catupiry		
Lombo Canadense ao Creme	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Lombo Canadense, Creme Branco		
Marguerita	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Tomate, Manjerição Fresco		
Mexicana	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Calabresa, Cebola, Pimentão e Pimenta Calabresa		
Milho	R\$ 73,00	R\$ 43,00
Muçarela, Milho, Catupiry		
Mineira	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Calabresa, Bacon, Milho, Ervilha Fresca, Rodela de tomate		
Moda da Casa	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Presunto, Milho, Ervilha fresca, Rodela de tomate, Cebola		
Muçarela	R\$ 72,00	R\$ 42,00
Muçarela		
Palmito	R\$ 76,00	R\$ 45,00
Muçarela, Palmito, Catupiry, Parmesão		
Pepperoni	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Pepperoni, Parmesão		
Portuguesa	R\$ 74,00	R\$ 44,00
Muçarela, Presunto, Palmito, Ervilha Frescas, Ovo, Cebola		
Quatro Queijos	R\$ 76,00	R\$ 45,00
Muçarela, Catupiry, Gorgonzola e Parmesão		
Rúcula	R\$ 73,00	R\$ 43,00
Muçarela, Alho Frito, Tomate Seco, Folhas de Rúcula		
Siciliana	R\$ 72,00	R\$ 43,00
Muçarela, Champignon, Bacon, Catupiry		
Vegetariana	R\$ 75,00	R\$ 45,00
Muçarela, Brócolis, Palmito, Ervilha Frescas, Milho, Tomate, Alho frito		
Aliche	R\$ 85,00	R\$ 55,00
Muçarela, Molho de Tomate e Aliche		

	G	P
Aliche Especial	R\$ 89,00	R\$ 59,00
Molho de Tomate, Aliche, Alcaparras, Parmesão		
Brie	R\$ 110,00	R\$ 74,00
Muçarela, Queijo Brie, Presunto Parma, Nozes e Geleia de Damasco		
Camarão	R\$ 106,00	R\$ 69,00
Muçarela, Camarão, Gorgonzola, Catupiry, Alho-Poró, Tomate Cereja		
Caprese	R\$ 89,00	R\$ 59,00
Muçarela, rodela de Tomate, Muçarela de Búfalo, Pesto de Azeitona Preta, Folhas Manjerição fresco		
Carne Seca	R\$ 92,00	R\$ 59,00
Muçarela, Carne seca desfiada, Catupiry e Pimenta biquinho		
Cinco Queijos & Mel	R\$ 89,00	R\$ 59,00
Muçarela, Parmesão, Gorgonzola, Catupiry, Provolone, Mel e Alecrim		
Cogumelos	R\$ 92,00	R\$ 62,00
Muçarela, Mix de Cogumelos, Parmesão, Tomate Cereja, Tomilho		
Costela	R\$ 92,00	R\$ 62,00
Muçarela, Costela Desfiada, Catupiry, Pimenta Biquinho		
Cupim ao Creme de Alho	R\$ 92,00	R\$ 59,00
Muçarela, Cupim desfiado ao Creme de Alho		
Cupim ao Molho de Mostarda	R\$ 92,00	R\$ 59,00
Muçarela, Cupim desfiado, Molho de Mostarda		
Churrasquinho	R\$ 92,00	R\$ 62,00
Muçarela, Filé mignon em tiras, Vinagrete, Creme de Alho		
Oriental	R\$ 89,00	R\$ 59,00
Muçarela, Atum, Cream Cheese, Molho Tare, Gergelim, Cebolinha		
Pantaneira	R\$ 92,00	R\$ 59,00
Muçarela, Carne Seca desfiada, Banana da Terra frita, Catupiry e Cebolinha		
Parma	R\$ 110,00	R\$ 74,00
Muçarela, Burrata Cremosa, Presunto Parma, Raspa de Limão Siciliano		
Pesto	R\$ 89,00	R\$ 59,00
Muçarela, Tomate Concassé Confitados, Molho Pesto, Muçarela de Búfala		
Peito de Peru	R\$ 92,00	R\$ 62,00
Muçarela, Peito de Peru, Catupiry, Ricota Temperada, Ervilha Frescas, Manjerição		

Parma Especial R\$ 110,00 R\$ 74,00

Muçarela, Gorgonzola, Presunto Parma, Rúcula e Parmesão

Shitake R\$ 89,00 R\$ 59,00

Muçarela, Shitake, Parmesão e Tomilho

Texana R\$ 92,00 R\$ 62,00

Muçarela, Filé Mignon em Tiras, Queijo Cheddar e Molho Barbecue

*Todas Pizzas Salgadas Acompanha Molho de Tomate Italiano, Azeitonas Preta e Orégano

Borda de Pizzas Recheada somente Tamanho Grande:

Catupiry/Cheddar/Cream Cheese/ Chocolate R\$ 15,00

PIZZAS DOCES:

Somente Tamanho Pequeno 4 fatias

Califórnia R\$ 45,00

Muçarela, Figo, Pêssego e Abacaxi, finalizado com Leite Condensado e Cerejas para decorar

Cheesecake R\$ 55,00

Muçarela, Chocolate Branco, Cream Cheese, finalizado com Geleia de Frutas Vermelhas

Banana R\$42,00

Muçarela, Banana, finalizada com Canela em Pó e Leite Condensado

Sensação R\$52,00

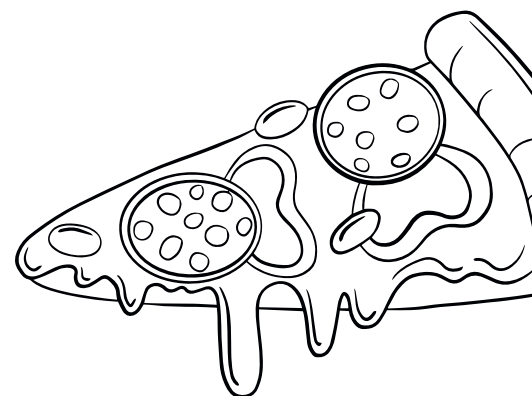
Muçarela, Chocolate ao Leite finalizado com Morango Fresco

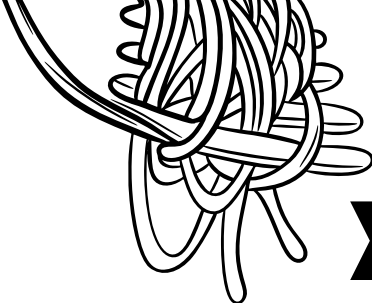
Choconana R\$52,00

Muçarela, Banana, Chocolate ao leite

Confete R\$52,00

Chocolate ao Leite e Confete





MASSAS:

Talharim ao Molho Pesto R\$ 62,00

Molho Pesto (preparado com folhas de manjeriço, parmesão e nozes),
finalizado com Tomate Cereja confitado e Muçarela de Búfala em Rodelas

Talharim ao Molho Bolonhesa R\$ 64,00

Molho preparado com Tomate Italiano, refogados com carne moída,
finalizados com Parmesão

Talharim ao Molho Putanesca R\$ 64,00

Molho Pomodoro com Alcaparras, Anchovas e Azeitona Pretas salteados no
azeite

Talharim ao Molho Romanesca R\$ 63,00

Molho Bechamel, Presunto, Champignons, Ervilhas Frescas e Parmesão

MASSAS RECHEADAS:

Sorrentino Recheado com Abóbora Cabotiá R\$ 62,00

reparado na Manteiga Aromatizada com Ervas Finas finalizados com Nozes

Sorrentino Recheado com Abóbora Cabotiá R\$ 64,00

preparado ao Molho Bechamel finalizado com Carne Seca Desfiada

Manicaretti R\$ 64,00

Recheado com Gorgonzola e Castanha ao Molho Pomodoro Rústico

Raviolone Massa Verde R\$ 65,00

Recheado com Palmito e Alho Poró ao Molho Bechamel

GNOCHI:

Gnocchi R\$ 63,00

ao Molho Quatro Queijos, servido gratinado com Parmesão

Gnocchi R\$ 64,00

ao Molho Bolonhesa , finalizado com lasca de parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 66,00

ao Molho de Limão Siciliano, servido Gratinado com Parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 67,00

ao Molho de Tomate Rústicos refogado com Bacon e creme branco, fatias finas
de Calabresa, servido Gratinado com Parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 64,00

ao Molho de Queijo Gorgonzola, servido Gratinado com Parmesão

SOBREMESA:

Banana Flambada R\$ 24,00

Banana Caramelizada, flambada ao Rum, servida quente, acompanha Sorvete de Creme

Merenguada R\$ 27,00

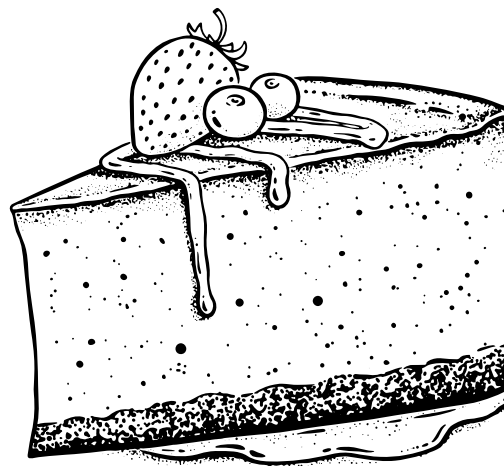
Creme de Baunilha servido em Taça com Morangos, Suspiros, finalizado com Chantilly

Petit Gateau R\$ 26,00

Bolo de Chocolate com Recheio Cremoso, servido com Sorvete de Creme e Calda Quente de Frutas Vermelhas

Torta Holandesa R\$ 18,00

Fatia



BEBIDAS:

Água Mineral Sem Gás / Água Mineral Com Gás R\$ 7,00

Água Tônica R\$ 10,00

Refrigerante Lata: Coca Cola, Coca Cola Zero, Guaraná ... R\$ 9,00
Antártica, Guaraná Antártica Zero, Sprite e Fanta

Schweppes Citrus R\$ 10,00

H2O R\$ 10,00

Café R\$ 6,00

SUCO:

Laranja, Limão, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, R\$ 12,00
Morango, Maracujá

Suco Integral Uva R\$ 14,00

SODA ITALIANA:

Frutas Vermelhas, Maracujá, Kiwi R\$ 16,00

Preparada com Xarope de Fruta e Água com Gás

CERVEJA:

Original 600ml	R\$ 18,00
Heineken 600ml	R\$ 20,00
Spaten Puro Malte 600ml	R\$ 18,00
Cerveja Sem Álcool - Heineken Zero Long Neck	R\$ 14,00
Heineken Long Neck	R\$ 14,00

DRINKS SEM ALCOOL:

Morango	R\$ 23,00
Morango, Leite Condensado, Suco de Morango	
Abacaxi	R\$ 23,00
Abacaxi, Suco de Abacaxi, Leite Condensado	

DRINKS:



Aperol Spritz	R\$ 34,00
Aperol, Sprite, Espumante, Laranjas em Rodelas	
Limoncello Spritz	R\$ 34,00
Limoncello, Espumante, Sprite, Rodela de Limão Siciliano	
Mojito	R\$ 34,00
Rum, Limão, Açúcar, Sprite e Folhas de Hortelã	
Mojito Morango	R\$ 34,00
Rum, Morango, Açúcar, Sprite, Folha de Hortelã	
Marguerita	R\$ 36,00
Tequila, Limão, Licor Cointreau	
Maracujack	R\$ 38,00
Jack, Maracujá, Schweppes	
Lemonjack	R\$ 38,00
Jack, Limão Siciliano, Laranja, Schweppes	
Pinã Colada	R\$ 37,00
Rum, Leite de Coco, Suco de Abacaxi	
Cosmopolitan	R\$ 37,00
Vodka, Triple Sec. Suco de Cranberry, Suco de Limão	
Nevada	R\$ 34,00
Vodka, Limão, Leite Condensado	
Coconut	R\$ 34,00
Vodka, Leite de Coco, Leite Condensado	

Cuba Libre	R\$ 29,00
Rum, Coca Cola, Limão	
Sex On The Beach	R\$ 37,00
Vodka, Licor de Pêssego, Grenadine, Suco de Laranja	
Negroni	R\$ 34,00
Gim, Campari, Vermute Rosso, Laranja Decorar	
Dry Martini	R\$ 34,00
Gim, Martini Dry, Azeitonas ou Cereja	
Batida de Morango	R\$ 33,00
Vodka, Morango, Leite Condensado	
Batida de Pêssego	R\$ 33,00
Vodka, Pêssego, Licor de Pêssego, Leite Condensado	
Batida de Cacau	R\$ 33,00
Vodka, Licor de Cacau, Leite Condensado, Creme de Leite	
Sangria	R\$ 110,00
Vinho Tinto, Frutas Tropicais, Licor Cointreau, Sprite - Jarra 1litro	
Clericot	R\$ 110,00
Vinho Branco, Frutas Tropicais, Licor Cointreau, Sprite - Jarra 1litro	

DRINKS COM GIN:

Gin Morango	R\$ 32,00
Gin, Morango, Xarope de Morango, tônica	
Gin Tradicional	R\$ 29,00
Schweppes, Limão Sicilianos, Alecrim	
Leite de Pantera	R\$ 32,00
Gin, Leite Condensado, Canela em Pó	
Georgina Gin	R\$ 32,00
Gin, Licor Pêssego, Suco Laranja	

CAIPIRINHAS:

Frutas: Limão, Maracujá, Limão Siciliano, Kiwi, Morango, Frutas Vermelhas

Vodka Absolut	R\$ 32,00
Vodka Smirnoff	R\$ 28,00
Saquê	R\$ 32,00
Cachaça	R\$ 28,00



DESTILADOS E LICORES:



Whisky Red Label	R\$ 29,00
Whisky Black Label	R\$ 32,00
Whisky Jack Daniel´s	R\$ 34,00
Whisky Buchanan´s	R\$ 34,00
Whisky Balantines	R\$ 26,00
Campari	R\$ 22,00
Licor Baileys	R\$ 26,00
Licor 43	R\$ 26,00
Limoncello	R\$ 26,00

Venda proibida de Bebidas para menores 18 anos

PROCON

Disque 151 lei municipal 7547/93

www.Procon.campinas.sp.gov.br

art.5 no caso de divergência de preço
para o mesmo produto entre sistema e
informação preço utilizado pelo estabelecimento
o consumidor pagará menor deles
lei federal 10,962/04

consumidor: o acesso às dependências onde são
preparadas e armazenados os alimentos é garantido
por lei nº 8431 de 17 julho 1995

Se beber, não dirija
lei federal nº12.760/2012
lei municipal nº14.897/2014

VINHOS:

TINTO ARGENTINO:

Alfredo Roca Fincas	R\$ 94,00
Uva Cabernet Sauvignon, ano 2022, teor alcoólico 13,5%, região de Mendoza Argentina	
Porteño	R\$ 98,00
Uva Malbec, ano 2023, teor alcoólico 13,5%, região de Mendoza Argentina	
San Telmo	R\$ 115,00
Uva Cabernet Sauvignon, ano 2022, teor alcoólico 13%, região de Mendoza Argentina	
Trivento	R\$ 118,00
Uva Malbec, teor alcoólico 13%, região de Mendoza Argentina	
Cordero Con Piel de Lobo	R\$ 124,00
Uva Cabernet Sauvignon, teor alcoólico 13,2% região de Mendoza Argentina	
Alma negra	R\$ 349,00
ano 2018, região Mendoza Argentina	
D.V. Catena	R\$ 369,00
Uva Cabernet Sauvignon – Malbec, ano 2018 região de Mendoza Argentina	
D.V. Catena	R\$ 369,00
Uva Cabernet Sauvignon – Malbec, ano 2019	
Angélica Zapata	R\$ 610,00
Uva Malbec Alta, ano 2018, região de Mendoza Argentina	
Angélica Zapata	R\$ 578,00
Uva Cabernet Sauvignon, ano 2016, região de Mendoza Argentina	
Angélica Zapata	R\$ 560,00
Uva Merlot, ano 2017, região de Mendoza Argentina	





TINTO CHILENO:

Perez Cruz R\$ 115,00

Gran Reserva - Uva Cabernet Sauvignon, teor alcoólico 14%
região de Chile

Toro de Piedra - Reserva R\$ 96,00

Uva Pinot Noir - ano 2024 – região do Chile

TINTO ESPANHOL:

Pata Negra R\$ 96,00

Uva Tempranillo, teor alcoólico 13% região Espanha

TINTO ITALIANO:

Chianti - Le Casine R\$ 144,00

ano 2022, teor alcoólico 12% região Toscana Itália

Montepulciano d'abruzzo - Mellianum Murelle R\$ 179,00

ano 2022, teor alcoólico 13%, região da Toscana Itália

Chianti - Ruffino R\$ 189,00

região da Toscana Itália

TINTO PORTUGUÊS:

Cartuxa R\$ 478,00

ano 2020, região de Évora Portugal

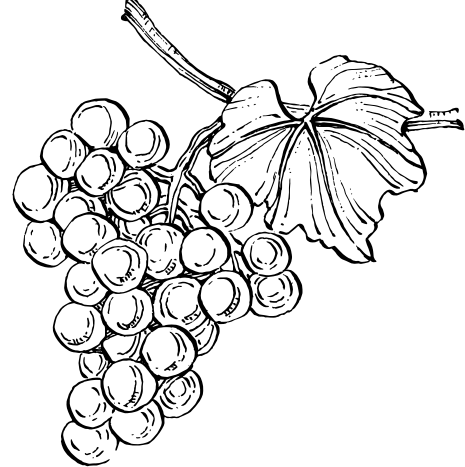
Ciconia R\$ 96,00

ano 2023, teor alcoólico 13,5% região do Alentejo Portugal

EA – Cartuxa R\$ 135,00

teor alcoólico 13,5%, região Alentejo Portugal

VINHOS BRANCOS:



CHILENO:

Doña Eleonora - Gran Reseve R\$ 123,00

Uva Chardonnay, teor alcoólico 13,5%, Região Chile

Loma Negra R\$ 96,00

Uva Sauvignon Blanc - ano 2021, região Chile

PORTUGUÊS:

Villa de Corgos R\$ 98,00

teor alcoólico 12%, região de Alentejo Portugal

EA-Cartuxa R\$ 96,00

ano 2023, teor alcoólico 12,5%, região de Alentejo Portugal

ARGENTINO:

Roca R\$ 123,00

Uva Chardonnay, ano 2023, teor alcoólico 13,3%, região de Mendoza Argentina

Trapiche R\$ 112,00

Uva Chardonnay, ano 2020, teor alcoólico 13%, região de Mendoza Argentina

Tonel 14 R\$ 98,00

Uva Chardonnay, ano 2020, teor alcoólico 13,5%, região de Mendoza Argentina

Poncho Argentino R\$ 89,00

ano 2022, região de Mendoza Argentina

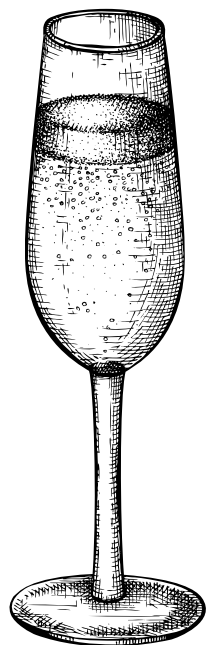
VINHO ROSÉ PORTUGUÊS:

Monte de Lá R\$ 114,00

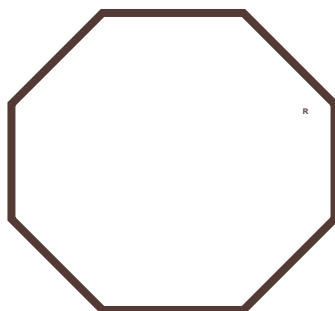
teor alcoólico 13%, região de Alentejo Portugal

ESPUMANTES:

BRASILEIRO:



Casa Perine Branco	R\$ 112,00
Prosecco	
Casa Perine Branco	R\$ 108,00
Brut	
Casa Perine Branco	R\$ 108,00
Moscatel	
Casa Perine Rosé	R\$ 108,00
Moscatel	
Garibaldi Branco	R\$ 112,00
Brut	
Garibaldi Branco	R\$ 112,00
Moscatel	
Garibaldi Rosé	R\$ 112,00
Moscatel	



Venda proibida de Bebidas para menores 18 anos

PROCON

Disque 151 lei municipal 7547/93

www.Procon.campinas.sp.gov.br

art.5 no caso de divergência de preço
para o mesmo produto entre sistema e
informação preço utilizado pelo estabelecimento
o consumidor pagará menor deles
lei federal 10,962/04

consumidor: o acesso às dependências onde são
preparadas e armazenados os alimentos é garantido
por lei nº 8431 de 17 julho 1995

Se beber, não dirija
lei federal nº12.760/2012
lei municipal nº14.897/2014

CARDÁPIO DE ALMOÇO EXECUTIVO:

CARNE BOVINA:

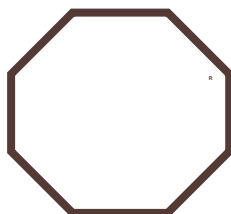
Strogonoffe de Carne	R\$ 34,90
acompanha arroz branco e batata palha	
Filé Parmegiana	R\$ 37,00
acompanha arroz branco e batata frita	
Picanha Grelhada	R\$ 39,90
acompanha arroz , farofa, vinagrete e fritas	
Filé ao Molho madeira	R\$ 39,90
acompanha arroz branco e batata sauté	
Contra Filé Grelhado	R\$ 37,00
talharim molho de 4 queijos	
Contra Filé Acebolado	R\$ 37,00
arroz, farofa , batata fritas e ovo frito	

FRANGO:

Filé de Frango Grelhado	R\$ 34,90
acompanha arroz e legumes salteados na manteiga	
Isca de Frango Empanado ao Creme de Milho	R\$ 34,90
acompanha arroz branco e batata frita	
Filé de Frango Crocante ao Molho de 4 queijos	R\$ 34,90
arroz , farofa e fritas	
Strogonoffe Frango	R\$ 34,90
arroz e batata palha	

PEIXE:

Filé de Tilápia ao Molho de Alcaparras	R\$ 34,90
acompanha arroz com brócolis , e batata rústica	
Filé de Tilápia Crocante ao Molho Branco	R\$ 34,90
acompanha arroz e batata palha e molho da casa	
Isca de Peixe com Creme de Palmito	R\$ 34,90
acompanha arroz e batata sauté	



ENTRADAS:

Carpaccio R\$ 46,00

Carpaccio com nosso delicioso Molho de Mostarda, alcaparras filetadas, mini Folhas de Rúculas, finalizado com lascas de Parmesão, Acompanha Torradas

Burrata Caprese R\$ 66,00

Burrata Cremosa servida com molho Pesto Genovese, Folhas de Manjeriço, Tomate Cereja Confit, acompanha torrada

Burrata com Figo e Presunto Parma R\$ 69,00

Burrata Cremosa, fatias de Figos Fresco, Presunto Parma, mini Folha de Rúcula, temperada com de mel e ervas finas, finalizado com pistache moído, acompanha torrada

Tábua de Frios R\$ 72,00

Queijo Parmesão, Queijo Brie, Queijo Gorgonzola, Queijo Gouda, Azeitona Azapa Temperadas, Salame, Presunto de Parma, Copa, Geleia, Castanha, acompanha torradas temperadas

PORÇÃO:

Batata Fritas R\$ 37,00

Batata Fritas crocantes e douradas

Bolinho de Bacalhau R\$ 58,00

06 unidades de bolinho de Bacalhau

Bolinho de Costela R\$ 48,00

6 unidades de bolinho de Costela

Picanha na Chapa R\$ 72,00

Acebolada coberta com Muçarela, acompanha torradas

Isca Frango Crocante R\$ 58,00

Acompanha molho da casa

Creme Queijo Servido no Pão Italiano R\$ 67,00

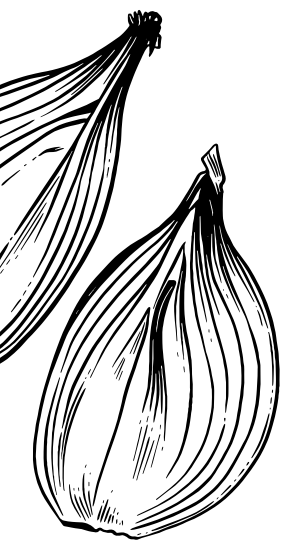
SALADAS:

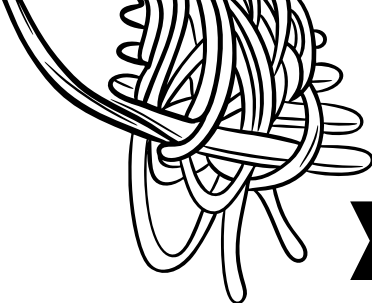
Crocante R\$ 39,00

Mix de Folhas Verdes, Tomate Cereja, Palmito, Lascas de Parmesão, Nozes temperada com mostarda Dijon e mel

Caprese R\$ 36,00

Tomate Caqui em Rodelas, Mozzarella de Búfalo folhas de manjeriço fresco e Molho Pesto Genovese





MASSAS:

Talharim ao Molho Pesto R\$ 62,00

Molho Pesto (preparado com folhas de manjeriço, parmesão e nozes),
finalizado com Tomate Cereja confitado e Muçarela de Búfala em Rodelas

Talharim ao Molho Bolonhesa R\$ 64,00

Molho preparado com Tomate Italiano, refogados com carne moída,
finalizados com Parmesão

Talharim ao Molho Putanesca R\$ 64,00

Molho Pomodoro com Alcaparras, Anchovas e Azeitona Pretas salteados no
azeite

Talharim ao Molho Romanesca R\$ 63,00

Molho Bechamel, Presunto, Champignons, Ervilhas Frescas e Parmesão

MASSAS RECHEADAS:

Sorrentino Recheado com Abóbora Cabotiá R\$ 62,00

reparado na Manteiga Aromatizada com Ervas Finas finalizados com Nozes

Sorrentino Recheado com Abóbora Cabotiá R\$ 64,00

preparado ao Molho Bechamel finalizado com Carne Seca Desfiada

Manicaretti R\$ 64,00

Recheado com Gorgonzola e Castanha ao Molho Pomodoro Rústico

Raviolone Massa Verde R\$ 65,00

Recheado com Palmito e Alho Poró ao Molho Bechamel

GNOCHI:

Gnocchi R\$ 63,00

ao Molho Quatro Queijos, servido gratinado com Parmesão

Gnocchi R\$ 64,00

ao Molho Bolonhesa , finalizado com lasca de parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 66,00

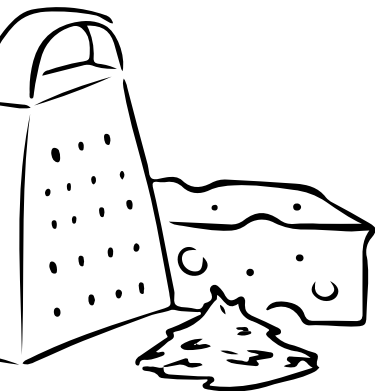
ao Molho de Limão Siciliano, servido Gratinado com Parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 67,00

ao Molho de Tomate Rústicos refogado com Bacon e creme branco, fatias finas
de Calabresa, servido Gratinado com Parmesão

Gnocchi Recheado com Muçarela R\$ 64,00

ao Molho de Queijo Gorgonzola, servido Gratinado com Parmesão



RISOTOS:

Risoto de Camarão R\$ 72,00

Camarão Rosa Grelhado na Manteiga e Ervas finas, finalizados com Raspa de Limão Siciliano

Risoto de Filé Mignon R\$ 66,00

Filé Mignon em Tiras ao Molho de Funghi Seco, finalizado com Lascas de Parmesão

Risoto de Grana Padano R\$ 65,00

Com Nozes e Fios de Mel Trufados, finalizados com fatias de Presunto Parma

Risoto de Cogumelos R\$ 64,00

Com Mix de Cogumelos Salteados na Manteiga, Pistache Triturado e Ramas de Tomilho

MENU FAMÍLIA PARA 2 PESSOAS:

Camarão ao Catupiry R\$ 182,00

Camarão Rosas G ao Molho de Queijo Gorgonzola em cama de Catupiry, gratinado com Parmesão, acompanha Arroz e Batatas fritas

Filé à Parmegiana R\$ 160,00

Filé Mignon Macio e Suculento, empanado servido ao Molho de Tomate Rústico, gratinado com Muçarela e Parmesão, acompanha Arroz Branco e Batatas Fritas

Filé Mignon ao Molho Madeira R\$ 156,00

Acompanha Risoto de Parmesão

PRATO KIDS:

Espaguete R\$ 32,00

à Bolonhesa

Filé Mignon R\$ 39,00

Filé em Tiras, Arroz branco e Batatas Fritas

