





ENTRADAS

	BOLINHO DE BACALHAU	49
	CROQUETA	
	• ossobuco com burrata e gremolata	45
	• camarão	48
	BRUSCHETTA	
	• panzanella	36
	• brie com mel e nozes	43


SALADAS

	VERDES	44
	mix de folhas, palmito grelhado, lascas de parmesão e crispy de alho poró ao azeite de laranja	
	GREEN APPLE	45
	maçã verde, rúcula, gorgonzola, nozes e molho de iogurte	
	FIGO	46
	mix de folhas, com queijo fetta e parma	
	BURRATA	62
	com tomate grelhado e pesto siciliano	

RISOTOS

	RISOTO AL FUNGHI	58
	RISOTO DE CAMARÃO	72
	RISOTO DE ALHO PORÓ COM PISTACHE	56
	RISOTO DE FRUTOS DO MAR	65
	RISOTO DE BACALHAU com azeitona preta, brócolis, ovo cozido, tomate grelhado e alho confit	75
	RISOTO DE BRIE COM NOZES	60
	LASANHAS	
	LASANHA À BOLONHESA	72
	LASANHA OSSOBUCO com burrata e gremolata	78
	*TEMPO DE PREPARO 20MIN	

PASTA

	SORRENTINO CANASTRA com molho pomodoro basílico	63
	CARBONARA	68
	fettuccine artesanal com molho tradicional a base de gema, guaciale, grana padano e toque de creme de leite	
	FETUCCINE COM POLPETONE	72

PEIXES

ROBALO com molho de frutos do mar e batata dauphinois	113
SALMÃO com crosta de pistache, com risoto cítrico	115
BACALHAU com legumes braseados (baby batata ao murro, milho grelhado, brócolis, azeitona, alho confit e tomate grelhado)	130

CARNES

CARRÉ DE CORDEIRO com risoto de cebola caramelizada no melaço de romã e crouton de queijo brie	125
ANCHO AU POIVRE com risoto de alho poró e pistache	105
ANCHO com aligot de batata e legumes grelhados (batata, brócolis, milho e tomate)	100
T-BONE A FIORENTINA com gremolata e risoto milanês	145
PRIME RIB com alho confit, aligot de batata	160

FILETO DA VINCI

filé bovino a milanesa
com tomate em pedaços,
muçarela e fettuccine
pomodoro 78

MEDALHÃO DE MIGNON
molho amarela e
mascarpone, com risoto de
tomate confit 110

COSTELA BOVINA
com aligot de mandioca e
ora pro nobis e azeite 90

FILETTO LEONARDO
filé de frango a milanesa
com tomate em pedaços,
muçarela e fettuccine
Alfredo 68

OSSOBUCO
com polenta crioula de
trigo sarraceno e creme
de mascarpone 88

*TEMPO DE PREPARO 20MIN

SOBREMESAS

MOUNTAIN LAVA CAKE 27
com gelato de baunilha e
creme inglês

*TEMPO DE PREPARO 15MIN

CREME BRULÉE 25

• CONSULTE NOSSOS
ATENDENTES PARA AS
OPÇÕES DE SOBREMESAS
DE BALCÃO

SUCOS

LARANJA 330ML 13

LIMÃO 330ML 13

*CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS

REFRIGERANTES E ÁGUA

COCA COLA 220ML 6

COCA COLA ZERO 220ML 6

GUARANÁ 8

GUARANÁ ZERO 8

TÔNICA 8

TÔNICA ZERO 8

H2O 9

SCHWEPES 8

ÁGUA SEM GÁS -

MINALBA VIDRO 300ML 15

ÁGUA COM GÁS - 15

MINALBA VIDRO 300ML

ÁGUA DE COCO 269ML 13

CERVEJAS

HEINEKEN LONGNECK 330ML 17

STELLA LONGNECK 330ML 17

EISENBAHN LONGNECK 330ML 17

BADEN BADEN 55

BLUEMOON 32

DELIRIUM NOCTURNUM 78

PAULANER 52

VINHOS

NA TAÇA BRANCO OU
TINTO - PORTUGAL 27

GARRAFAS 186.5 ML

CORDILLERA ANDINA
Sauvignon blanc - Chile 34

Rosé Syrah - Chile 34

MONTE PASCHOAL -
BRASIL

Espumante Brut prosecco 34

Espumante zero alcool 32

BRANCOS

OURO MEU
Portugal 74

ANYA RESERVA
chardonnay - Chile 98

ENCOSTAS DO BAIRRO
Portugal 89

MI TERRUÑO
Expression - Argentina 155

ROSÉS

TERRA BENDITA 18
Chileno 63

OURO MEU
Português 74

TULIPA
Portugal 89

ROSE DE JULIE
França 109

TINTOS

OURO MEU
Portugal 74

MARQUÊS DE ESTREMOZ
Portugal 79

JAQUE MATE RESERVA
Malbec - Argentina 106

MONTEPULCIANO D'ABRUZZIO
Itália 89

VEO
Pinot Noir - Chile 93

CASAL DA COELHEIRA
reserva - Portugal 320

ESPUMANTES

LAMBRUSCO AMABILE
Bianco - Itália 59

FAMILIA VEADRIGO
Moscatel - Brasil 98

MONTE PASCHOAL
Zero Alcool - Brasil 78

MONTE PASCHOAL
Brut prosecco - Brasil 85

GARIBALDI VIOGNIER
Brut - Brasil 94

NERO MODAVIN
Pinot - Itália 105