



## PRINCIPAIS

**Camarão** na lenha, manteiga de limão e arroz à provençal | \$ 125

**Polvo** assado, batatas com maionese de páprica, cebola tostada, farofa de azeitona e ervas | \$ 116

**Brisket** assado, tagliatelle na manteiga, creme mascarpone | \$ 95

**Chorizo** grelhado, salada de agrião, pickles de cebola, batatas rústicas e maionese da casa | \$ 116

**Mignon** grelhado, molho de mostarda em grãos e aligot | \$ 107

**Panceta** na lenha, cenoura, cebola e acelga assada ao aceto balsâmico | \$ 86



**Ravioli** de muçarela, molho de tomate e manjeriço | \$ 71

**Tortelli** de abóbora, manteiga de sálvia e avelã | \$ 71

**Nhoque** grelhado, fonduta, abobrinha, cenoura, agrião, azeite de ervas e nozes | \$ 75

**Moqueca** vegana, inhame, quiabo, tomate, leite de coco, cebola, azeite de dendê e coentro | \$ 68

**Risoto** de cogumelos e ervas | \$ 75

**Peixe** fresco, tortelli de abóbora na manteiga, tomatinho e alcaparra | \$ 89

**Arroz** no caldo do mar, chorizo, peixe, lula e camarão grelhado, raspas de limão e ervas | \$ 138



## PIZZA só jantar

**Tuna** | molho de tomate, atum fresco, cebola roxa, azeitona preta e tomilho | \$ 68

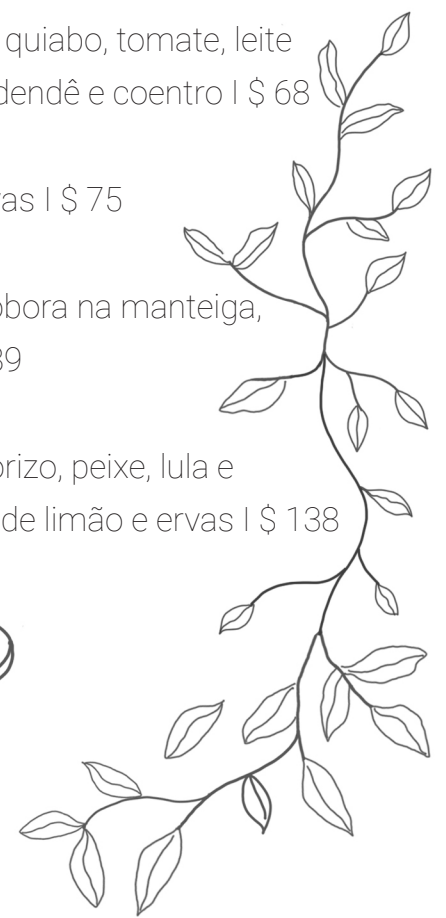
**Romana** | molho de tomate, búfala, anchova, orégano e azeite | \$ 66

**Italiana** | tomate fresco, panceta, cebola, canastra, rúcula e pesto de manjeriço | \$ 62

**Canastra** | molho de tomate, queijo canastra, calabresa curada, cebola e orégano | \$ 65

**Pepperoni** | molho de tomate, queijo de búfala defumado e pepperoni | \$ 68

**Cogu** | molho de tomate, cogumelos variados, alho e tomilho | \$ 66



**Margherita** | molho de tomate, búfala e manjeriço basilico | \$ 62

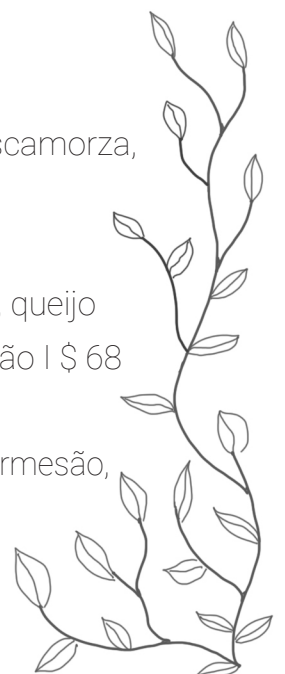
**Verde** | molho de tomate, abobrinha marinada, pesto de manjeriço e folhas de rúcula | \$ 57

**Chèvre** | molho de tomate, abobrinha e berinjela, queijo chèvre, tomilho, raspas de limão e azeite | \$ 62

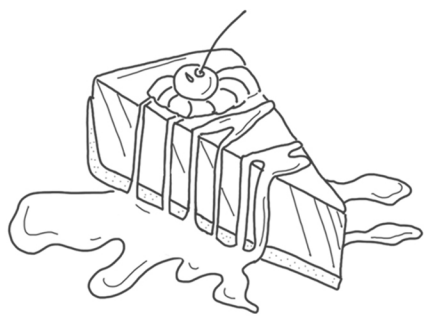
**3 Queijos** | molho de tomate, queijo scamorza, lua cheia e parmesão | \$ 68

**Portobello** | molho de tomate, búfala, queijo lua cheia, cogumelo fresco e parmesão | \$ 68

**Moda** | molho de tomate, muçarela, parmesão, alho e manjeriço | \$ 57



## SOBREMESA



Mascarpone, morango, mirtilo, suspiro, manjeriço e maracujá | \$ 39

Tuile, ganache de chocolate ao leite, calda de frutas vermelhas e sorvete de pistache | \$ 38

Torta de chocolate belga amargo, calda de chocolate e laranja fresca | \$ 38

Churros, doce de leite e sorvete de baunilha | \$ 35

Pudim de leite, doce de leite, flor de sal | \$ 35

Cheesecake desmontado, goiabada e telha de parmesão | \$ 38

Fondant de chocolate, sorvete de baunilha | \$ 44

## VINHO DOCE

Ortega Auslese Ludwig Wagner  
Alemanha, 70ml | \$ 41

Porto Ruby Poças  
Portugal, 70ml | \$ 35

Porto Tawny 10 anos  
Portugal, 70ml | \$ 44

Jerez Pedro Ximenez Sánchez Romate  
Espanha, 70ml | \$ 48

## CAFÉ

Espresso | Fruit Bomb Blend | Um Coffee & co | \$ 8

Coado | Pink Bourbon | Um Coffee & co | \$ 14

proibido vender bebidas alcoólicas a menores

## INÍCIO



Panzotti de pupunha e brie | \$ 38

Flatbread de rúcula, búfala, parma e parmesão | \$ 59

Pupunha assado, azeite de ervas, queijo canastra | \$ 53

Croquete de abobrinha e queijo de cabra | \$ 44

Pastel | canastra e azeitona | carne e ervas | \$ 44

Torresmo de barriga, pimenta caseira | \$ 44

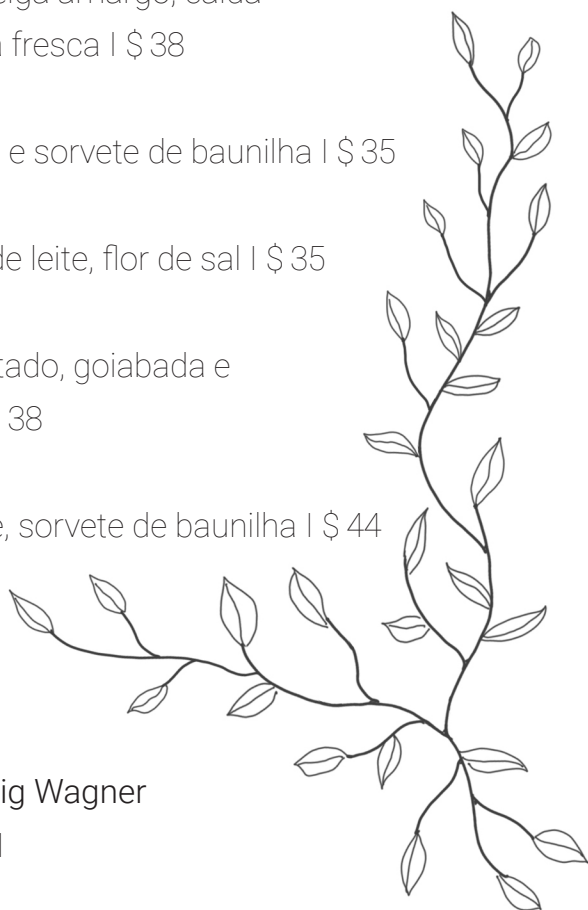
Tagliata de filé, salada de rúcula, vinagrete de rôti, farofa de pão e alcaparras | \$ 62

Carpaccio de atum, maionese de avocado, pickles de cebola, broto de coentro e rabanete | \$ 62

Tábua | canastra, fontina, lua cheia, parma e linguíçinha curada | \$ 75

Burrata, castanha ralada, tomatinhos, tangerina, hortelã, e manjeriço | \$ 75

Salada de folhas, berinjela, abobrinha e tomate, castanha do pará, queijo canastra e vinagrete de limão | \$ 44



MENU

