

Menu Executivo

Terça a sexta-feira

(exceto feriados)

Escolha um prato principal.

O valor deste prato será o valor do seu menu executivo.

Como cortesia, escolha uma entrada e uma sobremesa dentre as opções a seguir.



Entradas

Couvert – Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada e pão de fermentação da casa

Mix de folhas com straciatella, pesto de manjeriço, tomate na brasa e croûtons

Bolinho de moqueca com maionese verde e pickles de pimenta de cheiro

Pão Sírio com pasta de queijos e mini rúcula

Destaques de pratos principais da semana:

Paleta de Cordeiro com polenta cremosa – 92,90

Linguini com pepperoni – 89,90

Risoto de pato com queijo de cabra fresco – 99,90

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Sobremesas:

Mini creme brûlée de doce de leite com suave toque de café

Tiramisu

Sorvetes artesanais do dia (consulte os sabores)

Frutas da estação

Pratos principais


Moule Et frites – 99,90

mexilhões puxados no vinho branco, tomate e alho acompanha fritas da casa com maionese de limão

Risone de Polvo – 129,90

Com linguiça curada, polvo e aioli de pimenta sriracha

Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne– 93,90

Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 93,90 

Risotto de especiarias e açafração com rosbife artesanal na crosta de carvão ativado. – 89,90

Leitão cozido em baixa temperatura – 98,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjericão

Flat Iron com malfatti de ricota com espinafre – 104,90

Espaguetini nero do mar – 109,90

Com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano - levemente picante

Atum selado na brasa– 104,90

Com purê de banana da terra, farofa de milho e azeite trufado

Risotto de cogumelo - 88,90 


Com rôti vegetariano, alho assado, limão e crisp de alho poró

Peixe do dia – 99,90

Com purê de abóbora assada, cogumelos e farofa de ervas e limão

Ancho de Hereford - 104,90

Com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta

“A Berinjela”– 84,90 

Berinjela assada, limão siciliano, coalhada da casa, hortelã, chalotas e cogumelos na brasa

Bebidas e carta de vinhos:



Você já conhece nossa quarta dos vinhos?

Todas as **quartas-feiras**, pedindo entrada + prato principal, você pode consumir vinhos branco, tinto ou Rosé. Da linha Selección de Parcelas (ou similar)

(Obs.: Limite de quatro taças de até 120 ml por pessoa).

Temos música ao vivo de excelente qualidade para acompanhar, com o valor opcional de R\$15,00 por pessoa.

Caso não concorde com o couvert artístico, sinalize a nossa equipe, que retiramos da conta! *

Aproveitem!!!