



COUVERT

Couvert (por pessoa)
Couvert (per person)

R\$ 9,00

Antipastos – Abobrinha curtida no azeite de alho, berinjela cozida com aceto balsâmico e uvas passas, tomates cereja perfumados com manjeriçã fresco acompanhados de torradas e alho assado.
"Antipasto" – Garlicky zucchini, eggplants with raisins and cherry tomatoes with basil served with toasts.



ENTRADAS APPETIZERS

Camarões frescos, salteados em manteiga de alcaparras, sobre cama de brotos e tomate cereja ao molho Basílico.

R\$ 48,00

Grilled prawns sauteed in butter capers with cherry tomatoes in basil sauce.

Bruschetta de Tomate – Pão italiano grelhado, coberto com tomates italianos perfumados com manjeriçã e pimenta preta, gratinado com parmesão.

R\$ 23,00

Bruschetas served with italian bread, tomato, black pepper, basil and parmesan cheese.

Carpaccio Tradicional de Mignon – Finas fatias de mignon acompanhadas de rúcula precoce, lascas de parmesão e pesto.

R\$ 34,00

Tenderloin Steak Traditional Carpaccio served with arugula, parmesan cheese and toast.



SALADAS

SALAD

Salada Caprese – Tomates italianos maduros acompanhados de mussarela de búfala cremosa e rúcula precoce ao molho pesto.

R\$ 32,00

Caprese salad served with Italian tomato, pesto sauce, mozzarella buffalo cheese and baby arugula.

Salada de Folhas Verdes com tomates cereja, palmito e mussarela de búfala ao molho pesto.

R\$ 33,00

Green salad with cherry tomatoes, palm heart and mozzarella buffalo cheese served with pesto sauce.

Salada Caesar – Alface americana com croutons ao molho caesar com cubos de frango grelhados.

R\$ 32,00

Caesar salad with lettuce, caesar dressing, grilled chicken and croutons.



SOPAS E CREMES

SOUP AND CREAMS

Canja Brasileira – Sopa tradicional brasileira com peito de frango desfiado, legumes, especiarias e arroz. R\$ 26,00
Canja tradicional Brazilian soup served with shredded chicken breast, vegetables, spices and rice.

Creme de Palmito perfumado com azeite. R\$ 22,00
Cream of palm heart with aromatized oil.

Sopa Eslava – Creme de batatas com tiras de mignon e pimenta tabasco. R\$ 27,00
Potato cream with mignon strips and tabasco pepper.



FRUTOS DO MAR

SEA FOOD

Camarões salteados no azeite com cebola, gengibre e amendoim, servido no molho de nata, guarnecido com arroz de ervas. R\$ 68,00
Sautéed prawns in olive oil and onions with ginger and peanuts on sour cream.

Filé de Tilápia grelhada com molho cítrico de limão sobre cama de talharim de pupunha, cenoura, abobrinha e cogumelos frescos. R\$ 49,00
Tilapia filet grilled with lime sauce in the tagliatelle of palm heart, carrot, courgette and fresh mushrooms

Salmão Fresco grelhado com crosta de tomates frescos, alcaparras, manjericão e parmesão, acompanhado de risoto de espinafre ao molho de limão. R\$ 58,00
Grilled salmon with tomato crust, caper, basil and parmesan cheese, served with lime dressing and spinach risotto.



MASSAS E MOLHOS

(Escolha a massa e o molho de sua preferência)

PASTA AND SAUCE

(Choose your pasta and sauce according to your preference)

Penne
Spaghetti
Linguini

Tomate Cereja, queijo gorgonzola e manjericão (<i>Cherry tomato, gorgonzola cheese and basil</i>)	R\$ 39,00
Pomodoro (<i>Pomodoro sauce</i>)	R\$ 35,00
Bolognesa (<i>Bolognesa sauce</i>)	R\$ 37,00
Queijos (<i>Cheese sauce</i>)	R\$ 39,00
Pesto (<i>Pesto sauce</i>)	R\$ 35,00

Lasagna de queijo (<i>Cheese lasagna</i>)	R\$ 35,00
Lasagna à bolognesa (<i>Bolognesa lasagna</i>)	R\$ 35,00

Tagliatelle acompanhado de camarões frescos grelhados e tomates italianos perfumados com manjericão. <i>Grilled prawns with pasta tagliatelle with Italian tomatoes and basil.</i>	R\$ 59,00
--	-----------



RISOTOS

RISOTTO

Risoto de Camarões frescos grelhados com tomates italianos. <i>Risotto with grilled fresh prawns and Italian tomatoes.</i>	R\$ 48,00
Risoto de Paleta de carneiro perfumado com alecrim e finalizado com redução de vinho do Porto. <i>Risotto with lamb palette, rosemary and finished with Porto wine reduction.</i>	R\$ 39,00
Risoto de Queijo gorgonzola com nozes. <i>Risotto with gorgonzola cheese and nuts.</i>	R\$ 37,00
Risoto de Tomate cereja assado com ervas e especiarias, mussarela de búfala e rúcula precoce. <i>Risotto with cherry tomatoes baked with herbs, spices, mozzarella buffalo and baby arugula.</i>	R\$ 37,00



CARNES

STEAK

CARNE BOVINA

BEEF

Bife Ancho acompanhado de farofa de cebola e bacon, vinagrete e pão de alho. R\$ 64,00

Ancho beef, with onion couscous and bacon, vinaigrette and garlic bread.

Mignon ao molho de vinho cabernet, acompanhado de arroz e batata sauté. R\$ 48,00

Grilled tenderloin beef on cabernet wine sauce with sauté potatoes and rice.

Mignon grelhado ao molho escuro acompanhado de risoto de queijo gorgonzola com nozes. R\$ 65,00

Grilled tenderloin beef served with dark sauce gorgonzola cheese risotto with nuts.

Escalopes de Mignon grelhados ao molho de vinho madeira, acompanhados de risoto caprese. R\$ 62,00

Grilled tenderloin beef in wine sauce, served with risotto caprese.

Escalope de Mignon ao molho madeira, acompanhado de arroz e legumes na manteiga ou fritas. R\$ 48,00

Tenderloin beef in madeira sauce with rice, buttered vegetables or french fries.

Hambúrguer Clássico com cheddar – Hambúrguer Angus no pão de água, com rúcula, queijo cheddar, cebola carameladas, bacon, requeijão cremoso e fritas. R\$ 39,00

Angus hamburger, rocket, cheddar cheese, caramelized onions, bacon, cream cheese and fries.

Hambúrguer de gorgonzola - Hambúrguer Angus no pão de água, com queijo gorgonzola, cebola caramelizada e alface americana. R\$ 39,00

Angus hamburger, arugula, gorgonzola cheese, caramelized onions and lettuce.



CARNE DE FRANGO

CHICKEN

Peito de Frango grelhado ao molho de mostarda, acompanhado de arroz branco e legumes salteados na manteiga. R\$ 33,00

Chicken breast grilled in mustard sauce served with rice and buttered vegetables.

Coxa e sobrecoxa a moda Fiorentina com risoto de tomate seco e rúcula. R\$ 33,00

Chicken drumstick with spinach and cheese, served with dried tomato risotto and arugula.



PORÇÕES

SIDE ORDERS

Mignon / <i>Tenderloin Beef</i>	R\$ 39,00
Filé de Frango / <i>Chicken Fillet</i>	R\$ 18,00
Filé de Tilápia / <i>Tilapia Fillet</i>	R\$ 23,00
Filé de Salmão / <i>Salmon Fillet</i>	R\$ 46,00
Legumes / <i>Vegetables</i>	R\$ 7,00
Batata Frita / <i>Fries</i>	R\$ 9,00
Arroz / <i>Rice</i>	R\$ 6,00
Feijão Preto / <i>Black Beans</i>	R\$ 9,00



SOBREMESA

DESSERT

Brownie de Chocolate acompanhado de sorvete de baunilha caseiro e calda hot fudge. <i>Chocolate brownie served with vanilla ice cream and hot syrup.</i>	R\$ 24,00
Trio de Petit Gâteau , chocolate meio amargo, chocolate branco e doce de leite acompanhados de sorvete de baunilha. <i>Three types of petit gateau (dark chocolate, white chocolate and Dulce de leche) with vanilla ice cream.</i>	R\$ 29,00
Creme de Papaya com licor de Cassis. <i>Papaya cream with cassis liqueur.</i>	R\$ 19,00
Salada de Frutas da estação. <i>Seasonal fresh fruit salad.</i>	R\$ 13,00
Sorvete de Baunilha com calda de frutas vermelhas. <i>Vanilla ice cream with red fruit syrup.</i>	R\$ 13,00



VINHOS

WINE

ESPUMANTES

SPARKLING WINES

Espumante Don Roman Brut (Espanha)	R\$ 79,00
Chandon Brut	R\$ 125,00
Cava Cristalino (Espanha)	R\$ 61,00
Fontana Fredda Asti (Itália)	R\$ 99,00
Lambrusco Cella Tinto (Itália)	R\$ 49,00
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial	R\$ 399,00

VINHOS BRANCOS

WHITE WINES

Argentina

Vinã Amalia dos Fincas Chardonnay	R\$ 99,00
Doña Paula los Cardos Sauvignon Blanc	R\$ 139,00
Finca La Linda Chardonnay	R\$ 98,00

Chile

Santa Rita 120 Sauvignon Blanc	R\$ 69,00
Santa Rita 120 Chardonnay	R\$ 69,00
Concha Y Toro Reservado Sauvignon Blanc	R\$ 46,00

VINHOS TINTOS

RED WINES

Argentina

Clos de Los Siete	R\$ 127,00
Casarena 505 Malbec	R\$ 83,00
Vinã Amalia dos Fincas Malbec	R\$ 86,00
Ramanegra Malbec	R\$ 129,00
Punto Final Malbec	R\$ 159,00
Alamos Cabernet Sauvignon	R\$ 147,00
Los Haroldos Cabernet Sauvignon	R\$ 55,00
Los Haroldos Malbec	R\$ 55,00

<i>Brasil</i>	
Casa Valduga Raízes Cabernet Sauvignon	R\$ 104,00
<i>Chile</i>	
Concha Y Toro Reservado Cabernet Sauvignon	R\$ 39,00
Ventisquero Clássico Carmenére	R\$ 59,00
Ventisquero Gran Reserva Queulat Cabernet Sauvignon	R\$ 109,00
Veo Grande Carmenere	R\$ 69,00
Santa Rita 120 Merlot	R\$ 69,00
Marques da Casa Concha Merlot	R\$ 157,00
Chocalan Origem Gran Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 183,00
<i>Espanha</i>	
Toro Loco Crianza	R\$ 78,00
Miguel Torres – Sangre de Toro Tempranillo	R\$ 119,00
Vivir e Vivir – Ribera Del Duero	R\$ 138,00
Artero Tempranillo	R\$ 98,00
Pata Negra Gran Reserva	R\$ 133,00
<i>França</i>	
Auguste Bessac Crozes Hermitage AOP	R\$ 155,00
La Beliere Rouge de Baron Philippe de Rothschild	R\$ 114,00
<i>Itália</i>	
Luccarelli Ampelo Primitivo Di Manduria	R\$ 282,00
Camigliano Brunello di Montalcino	R\$ 465,00
<i>Portugal</i>	
Filipa Pato Baga – Dão e Bairrada	R\$ 135,00
Loios – Alentejo	R\$ 69,00
Quinta Nova Pomares Tinto Douro	R\$ 168,00
Reguengos Reserva Doc – Alentejo	R\$ 97,00
Taça de Vinho (Wine Glass)	R\$ 14,00



BEBIDAS

DRINKS

DIVERSOS

SOFT DRINKS

Água Mineral (<i>mineral water</i>)	R\$ 3,80
Água Tônica (<i>tonic water</i>)	R\$ 4,90
H2O (7up)	R\$ 4,90
Refrigerantes (<i>sparkling soft drinks</i>)	R\$ 4,90
Sucos Naturais (<i>Juices</i>)	R\$ 9,00
*Laranja (<i>Orange</i>); Limonada (<i>Limonade</i>)	
Red Bull	R\$ 16,00
Café Expresso (NESPRESSO)	R\$ 5,50

CERVEJAS

BEER

Skol	R\$ 7,50
Brahma Extra	R\$ 7,50
Bohemia	R\$ 7,50
Heineken	R\$ 7,50
Budweiser	R\$ 7,50
Stella Artois	R\$ 7,50
Chopp Stella Artois (250ML)	R\$ 9,90
Draft beer	

BEBIDAS DESTILADAS COCKTAIL E

LICORES

SPIRITS, LIQUEURS AND COCKTAILS

Seleção de Cachaças (<i>brazilian cachaças selection</i>)	R\$ 9,00
Caipirinha	R\$ 14,00
Caipiroska (<i>Vodka Smirnoff</i>)	R\$ 16,00
Vodka Smirnoff	R\$ 10,00
Caipiroska (<i>Vodka importada</i>)	R\$ 18,00
Vodka Importada *Absolut ; *Wiborowa	R\$ 18,00
Tequila José Cuervo	R\$ 16,00
Grappa	R\$ 14,00
Campari	R\$ 9,50
Steinhäeger	R\$ 9,00
Vinho do Porto	R\$ 19,00
Absinto	R\$ 14,00

BEBIDAS DESTILADAS COCKTAIL E LICORES

SPIRITS, LIQUEURS AND COCKTAILS

Gim Nacional	R\$ 8,50
Gim Importado	R\$ 12,00
Batidas Diversas	R\$ 12,00
Cuba Libre	R\$ 14,00
Pina Colada	R\$ 14,00
Creme de Cassis	R\$ 9,00
Cointreau	R\$ 16,00
Drambuie	R\$ 26,00
Tia Maria	R\$ 19,00
Frangélico	R\$ 21,00
Amarula	R\$ 14,00

WHISKIES

Ballantines Finest	R\$ 13,00
J&B	R\$ 18,00
Johnnie Walker Red Label	R\$ 19,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 28,00
Johnnie Walker Double Black	R\$ 31,00
Johnnie Walker Gold Reserve	R\$ 39,00
Jack Daniel's	R\$ 25,00
Ballantines Gold Seal	R\$ 31,00
Logan	R\$ 19,00
Chivas Regal	R\$ 31,00
Dimple 15 anos	R\$ 49,00

CONHAQUES

BRANDYS

Napoleão	R\$ 16,00
Fundador	R\$ 15,00