



G A S T R O N O M I A

E N T R A D A S

Couvert	19
Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada, patê de fígado e pão de fermentação natural da casa (por pessoa)	
Crudo de atum	70
Com tomate na brasa, farofa de pancetta e aïoli sobre crocante de peixinho	
Burrata	60
Com copa lombo, tomatinhos confitados, crema di balsâmico e basilicão	
Atum fresco	70
Atum fresco cru, com coalhada de leite fresco feita na casa, zaatar, azeite e pão de fermentação natural na chapa	
Camarão da Popó	80
Camarão empanado com molho agri-doce Receita em homenagem à Avó chinesa do nosso Chef (Seis unidades)	
Trio de croquetas ✓	60
Duas de queijo de cabra com limão siciliano, duas de funghi com gorgonzola e duas de queijos da montanha com trufas negras	
Chips tartar	63
Tartar de filé mignon entre lâminas de parmesão crocante e azeite de carvão	
Mix de folhas	42
Com azeite da casa, crema de balsâmico, presunto cru e castanhas moídas	
Vitello Tonnato	63
Rosbife, aioli de atum, azeitona taggiasca, pimenta do reino e ponzu	
Lula confitada	65
Com homus de feijão fradinho, aioli de tinta de lula, azeitona taggiasca e guanciale	

P R A T O S P R I N C I P A I S

Risoni de Polvo	130
Com Linguíça curada e maionese de pimenta	
Espaguetini nero	115
Com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano Levemente picante	
Atum selado na brasa	110
Com purê de banana da terra, farofa de milho e azeite trufado	
Chorizo black angus	115
Com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta	
Entremêt de cupim	110
Com mandioquinha, vinagrete de maçã verde, farofa de milho, cogumelo Erynge e Rôti	
Copa-lombo de porco preto	110
Com purê de mandioca, rôti, acelga na brasa e farofa de oleaginosa	
Moule et frites	115
Mexilhão puxado no vinho branco, tomate e alho. Acompanha fritas da casa com maionese de limão	
Peixe do dia na brasa	115
Com molho de caju, cuscuz de couve-flor e brócolis, aspargos e erva-doce caramelizada no missô	
Pêra confitada 	93
Com purê de cará e castanha, cogumelo salmão, redução de vinho e chips de batata roxa	
Conchiglione de açafraão	110
Com fonduta de Talegio e mini almondegas de Porco Preto	
Linguini Cacio e Pepe 	105
Tartufato com crisp de cogumelos	
Leitão em baixa temperatura	105
Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjerição	
Risotto de cogumelos 	95
Com rôti vegetariano, alho assado e crisp de alho poró	
Nhoque gratinado de parmesão com ragú	99
Ragú cremoso de carne (branco)	

S O B R E M E S A S

Mix de sobremesas	85
Mini Brulée, Mini Mousse de Chocolate Belga e Mini Gelato Romeu e Julieta	
Crème brûlée	30
De doce de leite com suave toque de café	
Mousse de chocolate belga	40
Com azeite de Borriello e flor de sal	
Pannacotta de cajú	35
Com coulis de frutas amarelas	
Romeu e Julieta	43
Gelato de queijo, goiabada cremosa e crumble de parmesão	
Tarta Basca de Cumaru	43
Com crumble de limão com mascavo	
Sorvete da casa	20
Consulte os sabores do dia	
*opções zero adição de açúcar disponíveis	

B E B I D A S N ã o A L C O Ó L I C A S

Água mineral natural ou gasosa	10
375 ml	
Acqua Panna	35
500 ml	
San Pellegrino	35
500 ml	
Refrigerantes	10
Variedades sazonais — consulte a equipe	
Suco Natural	20
Limão /Maracujá /Laranja /Abacaxi /Melancia	
Adicional de frutas, leite condensado (acrécimo de 10%)	

C A F É S E C H Á S

Espresso	10
Espresso exclusive selection	16
Blend exclusivo, extração precisa	
Café coado	16
Grão selecionado, filtro de papel	
Descafeinado	16
Descafeinado espresso	
Chás	10
Infusões selecionadas — consulte a equipe	

Carta de Vinhos

E X P L O R E N O S S A S E L E Ç Ã O
C O M P L E T A D E V I N H O S



U M B R I N D E !

MICHELIN BIB GOURMAND