

Entradas:

Couvert – 15,90 (por pessoa) ✓

Patê do dia, manteiga tostada, caponata e pão de fermentação natural da casa

Burrata– 62,90

Com carpaccio de cogumelo Portobello, pesto de manjeriço da nossa horta, presunto cru, tomate grelhado e torrada de pão da casa

Camarão Popó – 54,90

Camarão empanado (receita em homenagem à Avó chinesa do nosso Chef)
Seis unidades

Trio de Croquetas porção -42,90 ✓

duas de queijo de cabra com limão siciliano, duas de funghi com gorgonzola e duas de queijos da montanha com trufas negras

Bolinho de pato com aioli de azeite ecully e brie - 42,90

Ostras gratinadas (de quinta a domingo) - 59,90

Gratinadas na brasa com queijo pecorino e bacon crocante

Chips Tartar – 48,90

Tartar de filé migon entre lâminas de parmesão crocante e azeite de carvão

Mix de folhas - 39,90

Com azeite de figo, crema de balsâmico, presunto cru e castanhas moídas
(opção vegetariana com tomatinho confitado)

Crudo de atum - 48,90

Com tomate na brasa, crocante de parma e aioli sobre crocante de peixinho



Pratos principais

Nhoque gratinado de parmesão com ragú de carne– 86,90

Moule Et Frites (de sexta a domingo) – 89,90

Mexilhão puxado no vinho branco, tomate e alho
Acompanha fritas da casa com maionese de limão.

Spaghetтини cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 85,90

Leitão cozido em baixa temperatura – 88,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjerição

Pastrami Ecully – 94,90

Com purê de abóbora assada, coulis de framboesa, pickles de rabanete e cogumelos

Atum na brasa– 89,90

Com purê de banana da terra assada, farofa de milho com manteiga de garrafa, azeite trufado e orégano fresco

Risoto de cogumelo - 79,90

Com rôtis vegetariano, manteiga de alho com limão e milho crocante.

Risoto de especiarias com bacon, linguiça curada e rosbife de wagyu em crosta de carvão ativado - 84,90

Peixe do dia – 89,90

Com mousseline de cenoura queimada, acelga na brasa e pupunha

Arroz nero na brasa com lula e polvo confitado– 108,90

Arroz de forno com tinta de lula, lula em rodela e polvo confitado e limão siciliano.

Ancho de hereford - 94,90

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

Lasanha de pato gratinada na brasa – 94,90

Com molho de pecorino com alho assado

Agnolotti de atum confitado - 84,90

Com molho cremoso de aliche e botarga

Carré de cordeiro Doppler – 129,90

Com polenta cremosa, mini rúcula e molho de malbec



Sobremesas

Creme brûlée de doce de leite com suave toque de café – 26,90

Barrinha – 38,90

Bolo de chocolate 70%, brigadeiro de côco babaçu, redução de tamarindo com balsâmico e farofa de bacon com limão siciliano

Banoffee Ecully de pistache – 38,90

Pannacotta de baunilha com calda de mirtilo e praliné de castanha do Pará - 32,90
(zero açúcar)

Mix de sobremesas - 79,90

Sorvetes da casa - 14,90
(consulte o sabor do dia)



Visite nossa loja ou consulte nossa carta de vinhos!

Soft drinks

Água mineral	8,90
Água com gás	8,90
Acqua Panna 0,5L	29,90
Água San Pellegrino (gasosa) 0,5L	29,90
Água Tônica	8,90
Coca Cola / zero	8,90
Guaraná / zero	8,90
Citrus / zero	8,90

Sucos

Limão / Maracujá / Laranja / Abacaxi
/ Melancia

14,90

Café

Café especial Nepal

Café descafeinado

8,90

13,90

8,90

