

# 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**

Pancetta crocante, Purê de Couve-flor e Pesto de Hortelã

Tortilha de Queijos Brasileiros, Lombo Defumado e Guacamole

Salada de Pepino, Vinagrete de Maçã e Tomatinho Seco

### **Destaques da Semana – Pratos Principais**

Linguine Caprese – 94,90

Arroz de Pato e Picles de Mostarda – 119,90

Nhoque de Batata com Queijo Fontina e Mini Almôndegas de Linguiça – 109,90

Peixe do Dia com Molho de Caju, Cuscuz de Couve-flor e Brócolis, Aspargos e Erva-Doce Caramelizada no Missô – 109,90

**Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir**

## **Sobremesas**

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com Suave Toque de Café

Bolo de Tapioca Cremoso e Geleia de Tamarindo

Manga

Sorvetes Artesanais da Casa

Consulte os sabores do dia (\*opções zero adição de açúcar disponíveis)

## **Pratos principais**

**Moule Et frites – 104,90**

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

**Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne – 96,90**

**Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 95,90** 

**Risotto de especiarias e açafrão com rosbife artesanal na crosta de carvão ativado – 89,90**

**Leitão cozido em baixa temperatura – 99,90**

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjericão

**Espaguetini nero do mar – 109,90**

Com vongoles 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 – 92,90** 

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

**Caldeirada de polvo com leite de castanha de caju, farofa de manjericão e pupunha na brasa – 124,90**

**Bife de chorizo Black Angus com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta – 114,90**

**Ravioloni de Stracciatella – 99,90**

Com crudo de atum

**Lasanha folhada de Rabada – 109,90**

Com molho de vinho tinto, espinafre salteado e balsâmico branco

## **Bebidas e Carta de Vinhos:**

