

Entradas:

Couvert – 18,90 (por pessoa) 

Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada, patê de fígado e pão de fermentação natural da casa

Crudo de atum – 64,90

Com tomate na brasa, farofa de pancetta e aïoli sobre crocante de peixinho

Burrata – 59,90

Com copa lombo, tomatinhos confitados, crema di balsâmico e basilicão

Atum fresco - 68,90

Atum fresco cru, com coalhada de leite fresco feita na casa, zaatar, azeite

Ecully e pão de fermentação natural na chapa

Camarão Popó – 79,90

Camarão empanado com molho agridoce

Receita em homenagem à Avó chinesa do nosso Chef - Seis unidades

Trio de Croquetas porção - 49,90 

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

Chips Tartar – 62,90

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

Mix de folhas – 41,90

Com azeite da casa, crema de balsâmico, presunto cru e castanhas moídas

Vitello Tonnato – 62,90

Roscífe, aioli de atum, azeitona taggiasca, pimenta do reino e ponzu

Lula Confitada – 64,90

Com homus de feijão fradinho, aioli de tinta de lula, azeitona taggiasca e guanciale

Pratos principais

Moule Et Frites – 104,90

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

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

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

Magret de Pato – 129,90

Com mousseline de funghi porcini, no molho de missô e balsâmico, e semente de girassol tostada

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

Leitão cozido em baixa temperatura – 99,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjericão

Lasanha folhada de Rabada – 109,90

Com molho de vinho tinto, espinafre salteado e balsâmico branco

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 e crisp de alho poró

Peixe do dia – 109,90

Com molho de caju, cuscuz de couve-flor e brócolis, aspargos e erva-doce
caramelizada no missô

Bife de chorizo Black Angus – 114,90

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

Ravioloni de Stracciatella – 99,90

Com crudo de atum

Sobremesas

Creme brûlée de doce de leite com suave toque de café – 29,90

Mousse de chocolate belga, azeite de Borriello e flor de sal – 39,90

Pannacotta de caramelo salgado – 34,90
(zero açúcar)

Pudim de pistache com espuma de coalhada de leite fresco feita na casa – 34,90

Romeu e julieta – 42,90

Gelato de queijo, goiabada cremosa e crumble de parmesão

Tarta Basca de cumaru com crumble de limão siciliano – 42,90

Sorvetes da casa na casquinha artesanal – 19,90

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

Soft drinks

Água sem gás	9,90
Água com gás	9,90
AcquaPanna 0,5L	35,90
Água San Pellegrino (gasosa) 0,5L	35,90
Água Tonica / zero	9,90
Coca Cola / zero	9,90
Guaraná / zero	9,90
Citrus / zero	9,90

Sucos

Limão /Maracujá /Laranja /Abacaxi /Melancia Adicional de frutas, leite condensado (acríscimo de 10%)	19,90
---	-------

Café	9,90
Café especial	15,90
Café descafeinado	15,90
Café coado	13,50
Chá diversos	9,50

Carta de vinhos e carta de drinks:

