

## 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 – 69,90

Com tomate na brasa, farofa de pancetta e aioli 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 - 59,90

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

Rosbife, 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 Guanciaie

## Pratos principais

### Caldeirada de Polvo – 129,90

Com leite de castanha de caju, farofa de manjericão e pupunha na brasa

### Espaguetini Nero do Mar – 114,90

Com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano - levemente picante

### Atum selado na brasa – 109,90

Com purê de banana da terra, farofa de milho e azeite trufado

### Bife de Chorizo Black Angus –114,90

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

### Entremet de Cupim – 109,90

Com mandioquinha, vinagrete de maçã verde, farofa de milho, cogumelo Erynge e Roti

### Copa-Lombo de Porco Preto – 109,90


Com purê de mandioca, roti, acelga na brasa e farofa de oleaginosa

### Moule Et Frites – 114,90

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

### Peixe do dia – 114,90

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

Pera Confitada com purê de cará e castanha, cogumelo salmão, redução de vinho e chips de batata roxa – 92,90 

### Conchiglione de Açafrão – 109,90

Com fonduta de Talegio e mini almondegas de Porco Preto

Linguini Cacio e Pepe, tartufato com crisp de cogumelos – 99,90 

### Leitão cozido em baixa temperatura – 104,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjericão

### Risotto de Cogumelo – 94,90

Com rôti vegetariano, alho assado e crisp de alho poró

Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne – 99,90

## Sobremesas

Mix de Sobremesas: Mini Brule, Mini Mousse de Chocolate Belga e Mini Gelato Romeu e Julieta – 84,90

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 Cajú com Coulis de frutas amarelas – 34,90  
(zero açúcar)

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

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

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 Tônica / 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 (acrécimo de 10%)	19,90
--	-------

<b>Café</b>	9,90
<b>Café exclusive selection</b>	15,90
<b>Café descafeinado</b>	15,90
<b>Café coado</b>	13,50
<b>Chá diversos</b>	9,50

---

Carta de vinhos e carta de drinks:

