

Entradas:

Couvert – 18,90 (por pessoa) ✓

Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada, caponata 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 – 64,90

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

Pratos principais

Moule Et Frites– 104,90

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

Risone de Polvo – 129,90

Com linguça curada, polvo e aioli de pimenta sriracha

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

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

Risotto de especiarias com linguça curada 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 manjeriçao

Flat Iron com Malfatti de Ricota com espinafre – 104,90

E molho de gorgonzola dolce

Espaguetini nero do mar – 109,90

Com vôngoles 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 – 104,90

Com purê de abóbora assada, cogumelos e farofa de ervas e limão

Ancho de Hereford - 104,90

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

“A Berinjela” – 88,90 

Berinjela assada, limão siciliano, coalhada da casa, hortelã, chalotas e cogumelos na
brasa

Sobremesas

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

Chocolate, caramelo e marzipã – 42,90

Torta ganache com chocolate meio amargo, chocolate ao leite, caramelo e marzipã.

Banoffee Ecully de pistache – 42,90

Pannacotta de baunilha com calda de mirtilo e praliné de castanha do Pará - 34,90
(zero açúcar)

Romeu e julieta – 42,90

Torta de queijo, espuma de goiabada, sorvete de queijo e farofinha de parmesão

Mix de sobremesas - 84,90

Mini banoffee, mini Romeu e Julieta e mini creme brûlée

Sorvetes da casa na casquinha artesanal - 16,90
(consulte o sabor do dia)

Soft drinks

Água sem gás	9,90
Água com gás	9,90
AcquaPanna 0,5L	32,90
Água San Pellegrino (gasosa) 0,5L	32,90
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
--	-------

Café	9,90
Café especial	13,90
Café descafeinado	13,90
Café coado	12,50
Chá diversos	9,50

Carta de vinhos e carta de drinks:



Você já conhece nossa terça dos vinhos?

Todas as **terças-feiras no jantar**, pedindo entrada + prato principal, você pode consumir vinhos Branco, Tinto ou Rosé.

(Obs.: Limite de quatro taças de até 120 ml por pessoa).

Temos música ao vivo de excelente qualidade para acompanhar, com o valor opcional de R\$15,00 por pessoa.

Caso não concorde com o couvert artístico, sinalize a nossa equipe, que retiramos da conta! *

Aproveitem!!!