

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 6 unid– 54,90

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

Trio de Croquetas porção -42,90

2 de queijo de cabra com limão siciliano, 2 de funghi com gorgonzola e 2 de queijos da montanha com trufas negras

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

Ostras e mexilhões gratinados - 59,90

Gratinadas na brasa com queijo pecorino e bacon crocante
três unidades de cada

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

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

Tiramisú da casa - 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)

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.

Spaghettini 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 manjeriço

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 rôtí 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

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

Risoto de açafrao com camarão e ervilhas– 105,90

Ancho de Hereford - 94,90

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

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.

Carré de cordeiro Doppler - 129,90

Com polenta cremosa, mini rúcula e molho de malbec

Bebidas e carta de vinhos:

Acesse o menu completo pelo celular usando o QR code abaixo

