

Entradas:

Couvert – 15,90 (por pessoa)

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

Crudo de atum - 54,90

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

Burrata– 48,90

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

Atum fresco - 59,90

Atum fresco, crú, com coalhada de leite fresco feita na casa, zaatar, azeite Ecully e pão de fermentação natural na chapa

Camarão Popó – 54,90

Camarão empanado com molho agridoce

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

Trio de Croquetas porção - 42,90

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

Confit do mar - 69,90

Confit de ostras frescas, mexilhões e polvo, com alho assado, pão da casa e aioli de açafraão

Chips Tartar – 54,90

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

Ostras frescas (de terça a domingo) – 49,90

Com sorbet de limão siciliano, caviar mujol e molho ponzu

Mix de folhas - 39,90

Com azeite de figo, crema de balsâmico, presunto crú e castanhas moídas

Pratos principais

Moule Et Frites (de terça a domingo) – 94,90

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

Galetinho suculento com fusilli ao gorgonzola dulce e copa
lombo - 86,90

Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne– 86,90

Linguini cacio e pepe, tartufato com crisp de cogumelos – 86,90 ✓

Risotto de especiarias com linguiça curada e açafrão com
rosbife artesanal na crosta de carvão ativado. – 84,90

Leitão cozido em baixa temperatura – 92,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjeriço

Espaguetini nero do mar – 108,90

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

Atum selado na brasa– 94,90

Com purê de batata roxa, cogumelos, ponzu e pistache

Risotto de cogumelo - 79,90 ✓

Com rôti vegetariano, alho assado e crisp de alho poró

Peixe do dia – 99,90

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

Ancho de Hereford - 94,90

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

“A Berinjela”– 79,90 ✓

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 – 26,90

Chocolate, caramelo e marzipã – 38,90

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

Banoffee Ecully de pistache – 38,90

Pannacotta de baunilha com calda de mirtilo e praliné de castanha do Pará - 32,90
(zero açúcar)

Romeu e julieta – 38,90

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

Mix de sobremesas - 79,90

Mini banoffee, mini Romeu e Julieta e mini creme brûlée

Sorvetes da casa na casquinha artesanal - 14,90
(consulte o sabor do dia)

Soft drinks

Água sem gás	9,50
Água com gás	9,50
Acqua Panna 0,5L	32,90
Água San Pellegrino (gasosa) 0,5L	32,90
Água Tônica / zero	9,50
Coca Cola / zero	9,50
Guaraná / zero	9,50
Citrus / zero	9,50

Sucos

Limão /Maracujá /Laranja /Abacaxi /Melancia Adicional de frutas, leite condensado (acrécimo de 10%)	18,90
--	-------

Café	9,50
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 quarta dos vinhos?

Todas as **quartas-feiras**, pedindo entrada + prato principal, você pode consumir vinhos branco, tinto ou Rosé. Da linha Selección de Parcelas (ou similar)

(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!!!