

Menu Executivo

Terça a sexta-feira

(exceto feriados)

Escolha um prato principal.

O valor deste prato será o valor do seu menu executivo.
Como cortesia, escolha uma entrada e uma sobremesa
dentre as opções a seguir.



Entradas

Frango Crocante com Coleslaw de Manga

Salada Panzanella

Sopa Quente de Ervilha com Bacon

Destaques da Semana – Pratos Principais

Conchiglione ao Creme de Gorgonzola com Castanhas e Basilicão – 95,90

Risone com Ragu de Linguiça, Tomate tostado na Brasa e Coalhada Fresca da Casa – 96,90

Carré de Cordeiro na brasa, Chimichurri, Batata bolinha e Farofa de Cebola Tostada – 149,90

Peixe do Dia com Molho de Caju, Cuscuz de Couve-flor e Brócolis, Aspargos e Erva-Doce Caramelizada no Missô – 109,90

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Sobremesas

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com Suave Toque de Café

Bolo Farofa da Vó Cidinha

Abacaxi

Sorvetes Artesanais da Casa

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

Pratos principais

Moule Et frites – 104,90

mexilhões puxados no vinho branco, tomate e alho acompanha fritas da casa com maionese de limão

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

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

Risotto de especiarias e açafraão 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 manjericão

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, limão e crisp de alho poró

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

Bife de chorizo Black Angus com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta – 114,90

Ravioloni de Stracciatella – 99,90

Com cruudo de atum

Lasanha folhada de Rabada - 109,90

Com molho de vinho tinto, espinafre salteado e balsâmico branco

Bebidas e Carta de Vinhos:

