

**COUVERT**

Pão italiano quentinho, focaccia de alecrim, gorgonzola gratinado, manteiga de cebote e iscas de berinjela temperadas (por pessoa)

PETISCOS

Pastel de Brie (5 uni.)
Pastel recheado com queijo brie e geleia de framboesa

Arancini (5 uni.)
Bolinho de risoto recheado com mussarela

Bruschetta (3 uni.)
Bruschetta com mussarela, tomate e alho

Burrata fresca
Burrata fresca artesanal com pesto de manjeriçao e pão quente

Croquete (7 uni.)
Croquete de abóbora com carne seca

CARNES E PEIXES

Peixe fresco a Meuniere
Peixe branco na manteiga, alho e alcaparras acompanhado por legumes ao vapor e tomate comfit

Salmão
Salmão preparado no azeite com risoto de limão siciliano e coulis de frutas vermelhas

Bacalá Joaquim
Bacalhau dourado no azeite com batata, brócolis, ovo cozido, azeitona e cebola

Pancia di porco com gnocchi al gorgonzola
Costela de porco recheada de cogumelos com nhoque gratinado ao gorgonzola

Lombo de Cordeiro
Lombo de cordeiro em crosta de pistache com risoto de queijo de cabra e ervas balsâmicas

Filetto alto al vino del chianti
Corte alto de filé mignon ao vinho tinto com gratin de mandioquinha

Milanesa di Mignon
Milanesa de filé mignon com spaghettini na manteiga e sálvia ao perfume de tartufo bianco

Entrecote com mostarda
Entrecote ao molho mostarda, redução de balsâmico e batata rústica

Stracotto al zafferano
Risoto de açafrão com carne levemente cozida e servida em seu próprio molho

Frango agrodolce
Filé de frango ao molho agrodolce. Acompanha purê de batata com emmenthal

ENTRADAS

Carpaccio di filetto
Carne crua de filé mignon servida com molho Cipriani - NY e folhas verdes

Tartare di carne
File mignon cru bem temperado cortado na ponta da faca. Acompanha fritas

Insalata di mini foglie
Salada de mini folhas com tomate cereja, pupunha, lascas de parmesão e nozes pecan ao molho de mostarda e mel

Cre moso di formaggio di Capra
Queijo de cabra cremoso gratinado sobre torrada. Acompanha folhas com redução de balsâmico

Salada Caprese
Mussarela de búfala, tomate, pesto de manjeriçao com salada de rúcula

DOCE

Torta de Limão
Torta de Limão com Merengue

Sorvete Italiano
Com farofa e calda de chocolate

Tiramisú Brasile
Tiramisú Brasil

Pavê da casa
Pavê de gianduia com creme de baunilha

Torta Mousse
Torta mousse de três chocolates

Fruta da estação

**MASSAS E RISOTOS**

Arroz de Pato
Arroz com pato desfiado cozido no próprio assado e linguiça portuguesa

Linguini tartufato com filetto
Massa seca com tiras de filé mignon ao molho de cogumelos frescos aromatizados com tartufo bianco

Fettuccine com presunto de parma
Massa fresca ao molho de manjeriçao e nozes com presunto de parma

Gnocchi com Fondue
Nhoque de batata com fonduta de três queijos e ragu de carne

Ravioli di bufala
Massa recheada com mussarela de búfala ao molho pomodoro

Mezzaluna de queijo de cabra e pistache
Massa recheada com queijo de cabra e pistache ao molho de brie com azeite de ervas frescas

Agnolotti di manzo brasato
Massa recheada de costela de boi braseada em seu molho com fonduta de parmesão

Papardelle al ragu di salsiccia
Massa fresca ao ragu de linguiça levemente picante com semente de erva doce e escarola

Risotto de 4 cogumelos
Risoto com mix de cogumelos

Risotto de camarão Brasil
Risoto de camarão com azeite de dendê e um leve toque de pimentão vermelho

EXECUTIVO**ENTRADA**

Salada de pepino, tomate, rabanete e folhas ao molho de hortelã
Carpaccio de filé mignon com molho cipriani
Soufflé de parmesão com fondue de emmenthal e lâminas de pupunha

PRATO PRINCIPAL

Lascas de Bacalhau gratinado com batatas, cebolas e ovos
Filé Suíno com risoto de laranja
Parmeggiana de filé mignon com batata rústica
Estrogonofe com arroz biro biro e farofa de mandioca
Penne ao molho de ervas frescas com mussarela de búfala e tomate
Sugestão do Chef

DOCE

Pudim de Laranja
Pavê de gianduia
Frutas do dia

Almoço de Segunda à Sexta exceto feriados.

