



MENU EXECUTIVO

ENTRADAS

SALADA

Folhas de alface ao molho de mostarda e mel, e lâminas de maçã.

CROQUETES

Costela desfiada, temperada com ervas da casa, empanada na farinha panko e aioli de azeitona preta.

BRUSCHETTAS

Torradas de pão baguete com tiras de filé mignon al molho de mostarda e rúcula fresca.

PRINCIPAIS

RISOTO DE FILET

Risoto de filé mignon com queijo parmesão.

SCALOPPINE SPICACCI

Escalopine de filé mignon e linguine ao molho de espinafre.

PEIXE DO DIA

Tilápia selada com musseline de batata e legumes salteados.

SOBREMESAS

PUDIM

Pudim de leite condensado.

PAPAIA COM CASSIS

Mamão papaia batido com sorvete de creme de nata e licor de cassis.

AFFOGATO

Sorvete de creme de nata com café.

SEGUNDA A SÁBADO

R\$ 99,90 - (Entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho)

R\$ 89,90 - (Entrada, prato principal e sobremesa)

DOMINGOS E FERIADOS

R\$ 119,90 - (Entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho)

R\$ 109,90 - (Entrada, prato principal e sobremesa)

Sugestão do Chef

ENTRADAS

MINI BURGER

Mini burger de fraldinha com muçarela gratinada, aioli de ervas no pão brioche.

MINI STEAK TARTAR

Crudo de filé mignon temperado, emulsão de Dijon, conhaque, ervas finas, e crocantes de baguete.

PRINCIPAL

FILET I RISOTTO

Filet grelhado, molho secreto e risoto de grana padano com azeite trufado.

SOBREMESAS

SEMIFREDO

Semifredo de chocolate branco, compota de frutas vermelhas e crumble de castanhas.

BROWNIE COM GELATTO

Brownie de chocolate com castanhas, gelatto de creme e cobertura de chocolate.

SEGUNDA A SÁBADO

R\$ 119,90 - (Entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho)

R\$ 109,90 - (Entrada, prato principal e sobremesa)

DOMINGOS E FERIADOS

R\$ 139,90 - (Entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho)

R\$ 129,90 - (Entrada, prato principal e sobremesa)