

ALMOÇO

Executivo

ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA



ENTRADAS



BRUSCHETTA

Pão de fermentação natural, pétalas de muçarela e tomates em croutons no azeite de manjeriço.



CARPACCIO DE FILÉ ANGUS

Nosso carpaccio de finas fatias de filé Angus, mostarda dijon, flor de sal, mini alcaparras, esfera de muçarela de búfala, finalizado com rúcula e poeira de parmesão.



MINI SALADA CAPRESE

Bouquet de folhas, muçarela de búfala, tomatinhos e pesto de pistache.



PRINCIPAIS

FILETTO ALLA PARMIGIANA

Mignon empanado, coberto com muçarela e molho de tomate pelati, servido com massa fresca.



POLPETONE

Polpetone suculento recheado com muçarela, servido com fettuccine ao molho de tomate pelati.



BIFE DE CHORIZO GRELHADO

Corte nobre de chorizo no ponto ideal, preservando sua suculência e intensidade de sabor. Acompanha arroz biro-biro e farofa de ovos com banana, em uma combinação que une tradição, textura e personalidade.



NHOQUE COM FILÉ MIGNON

Nhoque artesanal de textura delicada, servido com filé salteado e envolvido em um intenso molho demi-glace, finalizado com farofa crocante de parmesão.



RISOTO DE CAMARÃO

Arroz conduzido à cremosidade ideal, envolvido por manteiga e parmesão, com camarões salteados e molho pelati, finalizado com azeite verde.



PESCADO AO LIMONE

Filé de pescado delicadamente grelhado e finalizado com redução de limão siciliano, na companhia de risoto de parmesão.



SOBREMESAS



BOLO CREMOSO DE BRIGADEIRO

Com farinha de amêndoas, chips de banana-da-terra na companhia de sorvete de creme.



GELATOS DA CASA

(Consultar disponibilidades de sabores.)



PUDIM

Em crumble de biscoito, finalizado com poeira de chocolate 70%.



ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA

79,90

Disponível de Quinta e Sexta, exceto feriados.

