

ÍNDICE

- ENTRADAS
- CARNES & AVES
- PESCADOS
- MASSAS & RISOTOS
- SALADAS
- SOBREMESAS
- MENU EXECUTIVO
- SOFT DRINKS
- CAFÉS
- CERVEJAS
- DESTILADOS
- WHISKYS
- DIGESTIVOS & LICORES
- COCKTELARIA
 - Drinks com espumante
 - Drinks com gin
 - Mules
 - Drinks clássicos e autorais

ENTRADAS

189 Bolinho de bacalhau \$44

Bolinhos de bacalhau artesanais, finalizados com maionese de alcaparras, salsa e cebola confitada



14 Bruscheta brie e parma \$ 42

Fatia de pão de fermentação natural tostado com lâminas de queijo brie, presunto de parma, rúcula e manjericão fresco, na redução de laranja e mel



187 Fish and chips \$46

Tiras de peixe fritos na massa tempurá, aioli de limão siciliano acompanhado de batatas rústicas



19 Filezinho Medit \$55

Preparado ao molho de carne, com cubinhos de queijo e acompanhado de torradinhas crocantes



16 Carpaccio de carne do Chef \$49

Lâminas finas de carne bovina fresca, creme de alcaparras com mostarda dijon e salsa, finalizado com rúcula fresca, lascas de parmesão e alcaparras fritas, acompanhado de torradas



33 Carpaccio de salmão \$52

Lâminas de salmão fresco, ao molho de pimenta do reino verde, creme fresh de limão e azeite de limão siciliano, acompanhado de torradas



1279 Vinágrete de polvo \$56

Polvo cozido marinado em azeite com limão siciliano, pimentões coloridos, cebola roxa e ervas frescas, acompanhado de fatias de pão italiano



188 Rock shrimp \$69

Camarões na massa de tempurá, servido com maionese agri-doce levemente apimentada



022 Polvo e lula a provençal \$63

Polvo e lula salteados na manteiga de ervas da provençe, tomate confitado, cebola pérola tostada, azeitona preta e ervas frescas acompanhado de torradas



21 Camarão mediterrâneo \$72

Camarões salteados na manteiga de ervas, cebola confitada, tomate cereja, mix de azeitonas e ervas frescas



28 Burrata de parma \$79

Burrata fresca com presunto de parma, tomates confit, tartar de tomate fresco com ervas, rúcula, pesto rustico e castanhas, acompanhada de torradas



23 Escargot \$86

Puxado na manteiga biarritz e gratinado na farinha panko, acompanhado de pão italiano



CARNES E AVES

1280 Filé beurre blanc \$89

Tornedor de filé na manteiga noiset, gengibre, cebolinha e salsa acompanhado de massa fresca ao molho beurre blanc e ervas



351 Filé mil folhas \$87

Tornedor de filé acompanhado de mil folhas de batata na manteiga de ervas e queijo. pode ser ao molho bernaise ou gorgonzola ou poivre, a sua escolha



53 Filé Paris \$88

Tornedor de filé, acompanhado de risoto de parmesão siciliano com cogumelos frescos salteados ao molho de funghi



54 Carré de cordeiro \$108

Carré de cordeiro grelhado ao molho demi-glace com hortelã e acompanhado de couscous marroquino com pimentões, cebola roxa e ervas frescas



55 Confit de pato marroquino \$93

Nosso clássico pato confitado com redução do seu molho acompanhado com couscous marroquino salteado com castanha de caju, castanha do pará, uva passas e ervas frescas



1315 Magret de canard lorange \$102

Peito de pato grelhado ao molho de redução de laranja e mel acompanhado de batata bolinha salteada na gordura de pato



56 Magret de canard glacê \$104

Peito de pato grelhado ao molho de caramelo balsâmico acompanhado de batata sarladaise



392 Costela Prime Fogo 36 \$95

A legítima costela prime fogo 36, acompanhada de risoto de parmesão

PESCADOS

138 Salmão janu \$90

Salmão grelhado servido ao molho holandaise clássico, acompanhado de risoto de parmesão e limão siciliano



140 Sirigado Florença \$88

Peixe grelhado na manteiga de alcaparras, limão e amêndoas, acompanhado com arroz de brócolis e alho frito



139 Sirigado marbella \$90

peixe grelhado e puxado na manteiga de ervas e alcaparras, acompanhado de legumes grelhados



141 Sirigado lanai \$94

Peixe na crosta pão e limão siciliano, servido ao molho beurre blanc, finalizado com manteiga de camarão e risoto de parmesão e aspargos



198 Camarão Veneza \$89

Camarões puxados na manteiga de ervas e limão, servido com purê de mandioquinha e farofinha panko com castanha de caju



145 Camarão Mônaco \$92

Camarões ao molho branco gratinado no forno, servido com arroz puxado no próprio molho



142 Camarão brie e damasco \$95

Camarão salteado na manteiga de ervas ao molho beurre blanc, salsa e cebolinha, com risoto de queijo brie e geleia de damasco



146 Polvo provence \$94

Polvo tostado na manteiga de ervas e conhaque, com vegetais confitados, azeitonas pretas, ervas frescas e batata salteada na manteiga noiset



158 Bacalhau do Xand \$128

Bacalhau gadus morhua, assado e gratinado no azeite e servido com legumes, batatas, cebola confitada, alho laminado e azeitonas, acompanhado de arroz branco



149 Lagosta biarritz \$120

Lagosta grelhada na manteiga de ervas e servido com risoto de limão siciliano.

**produto sujeito a disponibilidade*



MASSAS & RISOTOS

317 Spaghetti com tiras de filé

\$72

Spaghetti grano duro com tiras de filé mignon ao molho roti, finalizado com azeite trufado



319 Spaghetti com camarão

\$82

Massa grano duro servido com camarões, ao molho de tomate italiano ou molho branco, a sua escolha



338 Tagliatelle Asttore

\$79

Massa fresca com tiras de filé ao molho de queijo gorgonzola e amêndoas laminadas



1316 Rigatoni di Parma alla gamberi

\$86

Massa de grano duro ao molho de moqueca, servido com camarões e finalizado com crispy de parma e molho pesto



199 Risoto de filé com funghi

\$84

Arroz arbóreo ao molho roti, com tiras de filé mignon e ragu de cogumelos



1316 Risoto com camarão

\$88













Arroz arbóreo com camarões ao molho de limão siciliano e açafraão



SALADAS

205	Salada Caprese	\$40
	Mix de folhas, tomates cerejas frescos e confitados, mussarela de búfala, pesto de manjericão, castanhas e croutons	
200	Salada Brie	\$52
	Mix de folhas, queijo brie, crocante de parmesão, geleia de damasco, amêndoas laminadas e molho agridoce de mel trufado	
201	Salada com Camarões	\$62
	Mix de folhas, camarões salteados na manteiga, lascas de parmesão, tomatinhos cereja e molho de redução de balsâmico	

SOBREMESAS

220	Sorvete de requeijão	\$25
	Coberto com deliciosa calda de goiaba 	
221	Torta de maçã	\$29
	Acompanhada de uma bola de sorvete de canela  	
223	Brownie com chocolate belga	\$33
	Servido com cremeux de chocolate belga e uma bola de sorvete de baunilha   	
1092	Cheesecake de frutas vermelhas	\$26
	Chessecake clássico com base de biscoito, creme de queijo e calda de frutas vermelhas artesanal  	
1312	Brigadeiro brulé	\$28
	Brigadeiro brulé de canela, servido com sorvete de pistache e amêndoas laminadas    	
1313	Frutas da estação	\$16

MENU EXECUTIVO

ENTRADAS

- 3027 **Crudo de peixe na massa de pastel**
Tilápia temperada com cebola roxa, raspas de limão e azeite, servida sobre massa de pastel crocante
- 3028 **Croqueta de camarão**
Camarão envolto em massa leve e dourada
- 1299 **Mini carpaccio de carne**
Carne bovina fatiada bem fina com alcaparras, queijo parmesão e molho de mostarda
- 1020 **Salada mix de folhas verdes**
Mix de folhas verdes com tomate cereja assado, parmesão ralado, creme cheese, torradas crocantes e molho pesto.

PRATOS PRINCIPAIS

- 1306 **Peixe grelhado com cruudo de tomate fresco e risoto de limão siciliano \$79**
Filé de tilápia grelhado, acompanhado de cruudo de tomate fresco e risoto aromático de limão siciliano.
- 3030 **Filé com aligot de batata e farofinha panko \$82**
Filé grelhado servido com aligot de batata e queijo, acompanhado de farofa panko cítrica.
- 1308 **Prime rib com batatas coradas \$75**
Prime rib grelhado com molho de açafrão, batatas douradas na manteiga e salsa criolla
- 1310 **Picadinho Medit Clássico \$78**
Picadinho tradicional com banana empanada, farofa panko cítrica e ovo frito.
- 1131 **Atum selado ao molho de ervas \$80**
Acompanhado de legumes grelhados
- 128 **Rigatone com camarões ao molho de vinho branco \$84**
Massa rigatone com camarões salteados em um delicado molho de vinho branco
- 4787 **Filé à parmegiana clássico \$79**
Acompanhado de espaguete ao sugo

SOBREMESAS

- 1109 **Cheesecake de goiaba do nosso jeito**
- 1183 **Brownie de chocolate com doce de leite e sorvete de canela**
- 1114 **Cocada cremosa**
- 1023 **Frutas da estação**

SOFT DRINKS

500	Refrigerante	\$9
543	Água Tônica Schweppes	\$9
524	Água Mineral Minalba Premium	\$9
779	Água San Pellegrino com Gás 500ml	\$25
526	Suco de Limão Copo	\$8
527	Suco de Laranja Copo	\$10
529	Suco de Uva Casa de Madeira (garrafa 250ml)	\$18
530	Limonada Suíça Copo	\$13
528	Suco de Morango	\$13

CAFÉS

1269	Espresso Colômbia	\$8
	Sabor intenso e acentuado, com notas adocicadas de chocolate com um toque de acidez. <i>Intensidade 7</i>	
1269	Espresso Chapada Diamantina	\$8
	Sabor adocicado, notas frutadas e de cacau, corpo aveludado, acidez média, finalizações prolongadas. <i>Intensidade 4</i>	
1269	Espresso Descafeinado	\$8
	Café espresso com aroma suave, sabor levemente adocicado e baixa acidez. Garante o teor máximo de 0,1% de cafeína. <i>Intensidade 4</i>	
1269	Espresso Atento	\$8
	Uma bebida de corpo elevado, acidez média e sabor marcante, com notas intensas de caramelo e leve sabor frutado. <i>Intensidade 8</i>	
476	Capuccino	\$ 13
618	Chá	\$ 10

CERVEJAS

745	Corona Extra	\$15
534	Stella Artois	\$13
775	Stella Pure Gold	\$13
531	Budweiser	\$12
1068	Budweiser Zero Ácool	\$12
533	Heineken	\$14
535	Cerpa	\$15

DESTILADOS

562	Tequila Jose Cuervo Gold	\$18
643	Tequila Jose Cuervo Silver	\$18
208	1800 Tequila Reposado (100% Agave)	\$28
209	Vodka Stoli	\$18
557	Vodka Absolut	\$19
536	Vodka Ciroc	\$24
560	Gin Tanqueray	\$20
218	Gin Martin Miller's	\$28
786	Ypióca 160	\$18
777	Conhaque Hennessy Very Special	\$49
4000	Campari	\$13

WHISKYS

564	Johnnie Walker Red Label	\$18
565	Johnnie Walker Black Label	\$23
784	Johnnie Walker Gold Label	\$35
785	Jack Daniel's	\$18
566	Old Parr	\$22
567	Chivas	\$22

DIGESTIVOS & LICORES

217	Rum Bacardi	\$14
576	Licor 43	\$24
579	Bailey's	\$21
575	Cointreau	\$23
503	Peachtree	\$24
577	Frangelico	\$25
606	Drambuie	\$28
613	Bénédictine	\$28
578	Villa Massa Limoncello	\$24
196	Villa Massa Amaretto	\$24
206	Fireball	\$19
207	Fernet Branca	\$28

COCKTELARIA

DRINKS COM ESPUMANTE

1058	Kir Royal	R\$ 32
	Espumante brut, licor de cassis e cereja	
1082	Limoncello Spritz	R\$ 32
	Espumante brut, Limoncello e água com gás	
1061	Aperol Spritz	R\$ 30
	Espumante brut, Aperol e água com gás	

DRINKS COM GIN

1060	Gin Tônica	R\$ 30
	Gin importado, limão e água tônica	
1082	Gin Frutas Tropicais	R\$ 32
	Gin importado, redbull tropical e suco de maracujá	

1060 **Gin com Chá de Frutas Vermelhas** R\$ 30
Gin importado, limão siciliano, schweppes citrus e chá de frutas vermelha

1060 **GT Apple Citrus** R\$ 30
Gin importado, xarope de maçã verde e schweppes citrus

MULES

1059 **Moscow Mule** R\$ 31
Vodka, cordial de gengibre e espuma de gengibre

1059 **Strawberry Mule** R\$ 31
Vodka, xarope de morango, cordial de gengibre e espuma de morango

1058 **Love Apple** R\$ 29
Vodka, xarope de maçã verde e schweppes citrus

1058 **Cuervo Muletta** R\$ 32
Jose Cuervo Silver, Xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre

PREMIUMS

1059 **Stoli Mule** \$ 34
Vodka Stoli, cordial de gengibre e espuma de gengibre

1059 **Strawberry Mule** \$ 34
Vodka Stoli, xarope de morango, cordial de gengibre e espuma de morango

1058 **Love Apple** \$ 32
Vodka Stoli, xarope de maçã verde e schweppes citrus

DRINKS CLÁSSICOS E AUTORAIS

1080	Caipirinha de Limão Cachaça, açúcar e limão	R\$ 18
1058	Caipiroska de Frutas Vodka, com frutas à sua escolha e açúcar	R\$ 29
1058	Stoli Caipiroska de Frutas <i>Vodka Stoli</i> , com frutas à sua escolha e açúcar	R\$ 32
1061	Negroni Clássico drink feito com campari, gin e vermute rosso, com twist de laranja	R\$ 30
1060	Fitzgerald Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e angostura	R\$ 30
1060	Coffee Bird Run, Campari, licor de café xarope de abacaxi e suco de limão	R\$ 30
1081	Cuervo Paloma Jose cuervo silver, xarope de grapefruit, suco de limão e água com gás	R\$ 30
1081	1800 Tequila Margarita 1800 Tequila reposado, triple sec, suco de limão	R\$ 32
1081	Carajillo Dose de Licor 43 com café e gelo	R\$ 27
503	Dragonade Fireball, suco de limão e soda limonada	R\$ 29
1169	Fizzy Peachtree Peachtree, suco de limão, água com gás	R\$ 30
1060	Enzoni Gin, Campari, limão siciliano, uva e xarope simples	R\$ 31

DRINKS SEM ÁLCOOL

552	Coquetel de Morango Feito com sumo de limão, xarope de morango e schweppes citrus	R\$ 19
553	Coquetel de Maça Verde Feito com sumo de limão, xarope de maçã verde e schweppes citrus	R\$ 19

Sinalização dos alergêneos



