

Cardápio

HAPPY HOUR

Das 18h às 19h

PORÇÕES 500g

- ◆ **Batata frita**
R\$ 40
- ◆ **Polenta frita com parmesão**
R\$ 40
- ◆ **Mandioca com bacon**
R\$ 38,60
- ◆ **Camarão empanado** 15 und.
R\$ 95,20

DRINKS

- ◆ **Gin Tônica**
Gin, Tônica, suco de limão siciliano
R\$ 30,40
- ◆ **Caipirinha de Cachaça**
R\$ 23,40

ENTRADAS

Tartar de salmão com fritas e salada	R\$ 80
Steak tartar com fritas e salada	R\$ 80
Salada mix de folhas, parmesão, presunto parma, fruta da estação, molho mostarda e mel	R\$ 53,80
Salada caesar com camarão ou mignon, croutons e parmesão	R\$ 67,60
Burrata de búfala com rúcula, tomate fresco, presunto de parma e focaccia	R\$ 117,30
Prato de queijos e frios	R\$ 62,10



Burrata de búfala com rúcula, tomate fresco, presunto parma e focaccia



Salada mix de folhas, parmesão, presunto parma, fruta da estação, molho mostarda e mel



Penne - Ao molho arrabiata com alho laminado ou ao molho pomodoro



Pizza - Queijo mozzarella, pera laminada, queijo gorgonzola e geleia de pimenta

PRATOS PRINCIPAIS

Entrecôte com tagliatelle

Com molho branco ou pomodoro

R\$ 96,60

Filé mignon

Com risoto de parmesão ou penne 4 queijos

R\$ 124,20

Rabada ao molho com polenta cremosa e agrião

R\$ 96,60

Salmão

Com legumes grelhados ou risoto de limão siciliano

R\$ 109,10

Peixe do dia 🌿

Com legumes grelhados ou tagliatelle com manteiga e sálvia

R\$ 75,90

Bacalhau com legumes e tapenade de azeitona e tomate seco 🌿 🍷

R\$ 131,10

Robalo 🌿

Com risoto de alho poró ou legumes grelhados

R\$ 131,10

Grelhada de frutos do mar

Camarão, anéis de lula, cabeça de lula, mexilhão, salmão, robalo e abacaxi grelhado

R\$ 274,70





Grelhada de frutos do mar
Camarão, anéis de lula, cabeça de lula, mexilhão,
salmão, robalo e abacaxi grelhado



Spaghetti com camarão picante e alho laminado ao
molho pomodoro



Spaghetti alla carbonara

PIZZAS

Mozzarella - *Queijo mozzarella e orégano*

R\$ 94,30

Marguerita - *mozzarella e tomate fresco*

R\$ 103,50

Bacon - *Queijo mozzarella e bacon*

R\$ 96,60

Milho - *Queijo mozzarella e milho*

R\$ 96,60

Calabresa - *Queijo mozzarella e calabresa*

R\$ 102,40

Café do teatro - *Queijo mozzarella, calabresa, cebola e azeitona*

R\$ 109,30

Portuguesa - *Mozzarella, presunto, cebola, azeitona e ovo*

R\$ 109,30

Quatro Queijos - *Mozzarella, parmesão, provolone e gorgonzola*

R\$ 109,30

Pepperoni - *Queijo mozzarella e peperoni*

R\$ 109,30

Pera - *Queijo mozzarella, pera laminada, queijo gorgonzola e geleia de pimenta*

R\$ 110,40

Burrata - *Queijo mozzarella, tomate fresco, rúcula, burrata e parmesão*

R\$ 110,40

PIZZAS DOCES

Chocolate

R\$ 94,30



Pizza - Queijo mozzarella e calabresa



Gnochi fresco ao molho quatro queijos, nozes e pera



Ravioli de mozzarella ao molho pomodoro e manjericão



Gnochi ao molho pomodoro e manjericão



Tagliatelle com frutos do mar

MASSAS

Tagliatelle com frutos do mar	R\$ 98,40
Spaghetti com camarão picante e alho laminado ao molho pomodoro	R\$ 84
Spaghetti alla carbonara	R\$ 65
Penne 	R\$ 65
<i>Ao molho arrabiata com alho laminado ou ao molho pomodoro</i>	
Tortelli recheado de costela ao molho demi glacê com cogumelos laminados e salsa de trufa e brunoise de cenoura	R\$ 88,20
Ravioli de mozzarella ao molho pomodoro e manjerição	R\$ 83
Gnochi fresco ao molho quatro queijos e nozes e pera	R\$ 83
Gnochi ao molho pomodoro e manjerição	R\$ 72,50
Gnochi ao molho pomodoro e camarão picante e alho laminado	R\$ 96,60
Gnochi ao molho pesto	R\$ 72,50

SOPAS

Frutos do mar	R\$ 82,80
Sopa de legumes	R\$ 58,80
Sopa de capeletti em brodo com aspargos e brunoise	R\$ 72,50

 Sem glúten.

 Sem lactose.

SOBREMESAS

Crepe de Creme de Avelã

R\$ 31,80

Brownie

R\$ 41,40

Petit Gâteau de Chocolate

R\$ 41,40

CAFÉ ESPRESSO

R\$ 12,30

SOFT DRINKS

Água com gás

R\$ 8,30

Água sem gás

R\$ 8,30

Refrigerante

R\$ 9,70

Limonada suíça

R\$ 16,60

Suco natural de laranja

R\$ 16,60

Água tônica

R\$ 9,70

Água tônica zero

R\$ 9,70

Red Bull 250ml

R\$ 22,10

Soda italiana *Consultar sabores disponíveis*

R\$ 20,70

CERVEJA E CHOPE

Stella Artois, Heineken ou Corona (Long Neck)

R\$ 18

Chopp Taça 330 ml

R\$ 16,60

DRINKS

Por Julyandra Fantin

Amaretto Sour Amaretto, limão siciliano, Bourbon, xarope simples e albumina	R\$ 49
Mojito Rum, limão e hortelã	R\$ 28
Caipirinha de Cachaça Cachaça, limão e açúcar	R\$ 35
Gin Tônica Gin, Tônica, fatia de limão siciliano	R\$ 38
Gin Tropical Gin, Red Bull tropical e fatia de laranja	R\$ 32
Fitzgerald Gin, limão siciliano, xarope simples e Angostura Bitter	R\$ 40
Aperol Aperol, espumante brut, fatia de laranja e água com gás	R\$ 30
Negroni Gin, Vermouth Rosso e Campari	R\$ 50
Negroni Sbagliato Campari, Vermouth Rosso, Angostura Bitter e espumante brut	R\$ 50
Coffee Negroni Gin, Vermouth Rosso, Campari infusionado com café	R\$ 50
Carajilho Licor 43 e café expresso	R\$ 48
Thommys Margarita Tequila, limão taiti e xarope de agave	R\$ 40
Limonade 43 Licor 43, Vodka, limão taiti e açúcar	R\$ 45
Cuba Libre Rum, limão taiti e Coca-Cola	R\$ 40
Espresso Martini Vodka, café expresso e licor de café	R\$ 45
Garibaldi Campari e suco de laranja	R\$ 40

DOSES

WHISKY

Jack Daniel's	R\$ 46,90
Red Label	R\$ 33,20
Black Label	R\$ 41,40

CACHAÇA

Salinas	R\$ 19,40
---------	-----------

TEQUILA

Prata	R\$ 26,30
Ouro	R\$ 27,60

DIVERSOS

Campari	R\$ 19,40
Steinhaeger	R\$ 19,40
Shot Rainbow	R\$ 41,40