

## CESTA DE PÃES / *BREAD BASKET*

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural  
*Basket homemade breads of natural fermentation*

## ENTRADAS / *APPETIZER*

Antepasto Especial (2 pessoas)  
*Special appetizer (for 2 persons)*

Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas  
*Burrata with pesto sauce and green salad*

Bruschettas Mistas  
(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo ou de brie e shitake)  
*Parma ham with gorgonzola cheese and fig or brie and shitake*

Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês  
*Hot burrata with confit tomato and genovese pesto*

Steak Tartare com Bouquet de Folhas  
*Steak tartare with green salad*

Caprese Due Cuochi  
*Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce*

Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata  
*Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of modena and mashed potatoes*

Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Espinafre Perfumado ao Molho de Trufa Negra  
*Raviolini egg yolk in butter, spinach, sage and black truffle sauce*

Capeletti in Brodo com Azeite Trufado  
*Capeletti in brodo with truffle oil*

Carpaccio de Filé Mignon com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano  
*Filet mignon carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano*

Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e Fatias de Presunto Cru Italiano  
*Salad with mushrooms, slices of parmesan and italian prosciutto*

Polenta Gratinada com Gorgonzola e Salsa Trufada  
*Gratinated polenta with gorgonzola and tartufo parsley*

Salada da Nonna  
(Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)  
*Grandma salad (Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce)*

Salmão Defumado com Mix de Folhas, Rabanetes, Quinoa Crocante, Limão Siciliano e Creme Azedo  
*Smoked salmon with mix lettuce and radishes, crispy quinoa, sicilian lemon and sour cream*

Salada Mediterrânea  
(Alface romana, ervas frescas, tomate, pepino, azeitonas pretas marinadas, cebola roxa, mini pimentão doce e queijo pecorino)  
*Mediterranca salad (Romaine lettuce, fresh herbs, tomato, cucumber, marinated black olives, purple onion mini sweet chili and grilled pecorino cheese)*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## CAFÉS / *COFFEE & TEA*

Chás Diversos  
*Teas various*

Café Espresso 3 Corações  
*Espresso*

Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinado)  
*Nespresso coffee (ristretto, leggero or decaffeinated)*

Cappuccino  
*Cappuccino*

## CRIANÇAS / *KIDS*

Nhoque de Batata ao Sugo  
*Potato gnocchi with tomato sauce*

Peixe do Dia Grelhado com Purê de Batata  
*Grilled fish and mashed potatoes*

Escalope de Filé com Tagliolini na Manteiga  
*Filet scalope with tagliolini in butter*

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas, que não são compulsórias. As gorjetas sugeridas 13%, quando efetivamente concedidas, são integralmente direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento direto e indireto – de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a Lei Federal 12.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

Nossos preços tem validade até: 01/02/2024

Our prices are valid: 01/02/2024



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## SOBREMESAS / *DESSERTS*

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

*Due cuochi cannoli with pistachio ice cream*

Creme Brulée Aromatizado com Fava de Baunilha

*Creme brulee flavored with vanilla*

Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone Italiano com Cobertura de Nutella

*Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella*

Soufflé de Chocolate (15 min.)

*Chocolate soufflé (15 minutes)*

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit

*Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger*

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha

*Lemon petit gateau with vanilla ice cream*

Tiramisú

*Mascarpone cream, cocoa powder and coffee*

Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)

*Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)*

Frutas da Estação

*Season fruit*

Panna cotta com calda frutas vermelhas

*Panna cotta with syrup red fruit*

Petit gâteau de chocolate com sorvete de baunilha (20 min.)

*Chocolate petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## MASSAS / *PASTA*

### MASSAS FRESCAS / *FRESH PASTE*

Tagliatelli Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala, Molho ao Pesto e Orégano Fresco

*Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano*

Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão \*prato vegano

*Heart of palm pupunha in fettucine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread  
\*vegan*

Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Tartufo

*Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and tartufo sauce*

Tagliolini com Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula

*Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula*

Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos

*Fettucine with duck ragu and mushrooms*

Fusilli Fresco com Ragu de Calabria Levemente Picante e Farofa de Pão

*Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread*

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

*Lasagna with rib ragu and porcini with fonduta of burrata*

Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos

*Fettucine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms*

### MASSAS SECAS / *DRIED PASTA*

Spaghetti ao Pesto, Lula, Polvo e Limão Siciliano

*Spaghetti with pesto, squid, octopus and lemon*

Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes

*Spaghetti carbonara with crispy onion*

Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite Extra Virgem

*Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil*

Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano

*Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola Dolce

*Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream*

Sofioti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Compota de Figo e Mel Trufado

*Goat cheese sofioiti, walnuts with butter, sage, fig compote and honey truffle*

Ravioli Recheado com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Molho de Tomate

*Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce*

Tortelli Recheado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes

*Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brunoise with truffled sauce*

## NHOQUE / GNOCCHI

Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjeriçã

*Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil*

Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjeriçã

*Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus*

## RISOTOS / RISOTTO

Risoto de Camarões Grelhados e Tomate Fresco com Tabasco

*Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco*

Risoto Sá Moreira

(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)

*Risotto Sá Moreira*

*(funghi porcini, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)*

Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie

*Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto*

Risoto cremoso de abóbora com sálvia, cebola crocante e salsa de tartufo\*prato vegano

*Creamy pumpkin risotto with sage, crispy onion and tartufo parsley\*vegan*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]

## PEIXES / FISH

Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas

*Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs*

Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano

*Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce*

Frutos do Mar Grelhados com Mix de Folhas do César Tralli

*Grilled seafood with green salad from César Tralli*

Peixe do Dia Grelhado com Spaguetti de Legumes

(Abobrinha, cenoura e pupunha)

*Grilled fish of the day with vegetable spaguetti*

*(zucchini, carrots and peach palm)*

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

*Supplement for garment exchange: additional fee*

## CARNES / MEAT

600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes e Azeite de Ervas Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate

*Florentine-style steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad the tomato*

Costeleta de Cordeiro Uruguaio com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado

*Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresh herbs sauce and garlic candied*

Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia

*Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage*

250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Italiano ao Molho de Cogumelos com Batata Rösti

*Beef tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes*

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

*Supplement for garment exchange : additional fee*



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN  
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM  
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]  
[Don't drink and drive]