



# Antipasti

**Couvert (por pessoa) \$19**

*Pão artesanal, sardella, alichella e a inspiração do chef*

**Tris di Gusti \$59**

*Lâminas de presunto cru, lascas de parmesão e melão ao mel*

**Carpaccio di Filetto \$69**

*Lâminas de mignon, com molho de mostarda e alcaparras, rúcula e parmesão*

**Guscio di Gamberi a Thermidor \$79**

*Camarõezinhos no molho de mostarda e ervas na casquinha gratinada*

**Porchetta Alla Romana \$79**

*Pancetta suína em rolo temperada com ervas finas a pururuca ao pesto de manjericão*

**Mare di Provenza \$109**

*Camarões, mariscos, tentáculos de polvo e anéis de lula na manteiga de ervas com vinho branco e um toque de limão siciliano, acompanhado com uma fatia de pão artesanal*

# Insalata

**Caprese Montata \$59** 

*Tomates frescos, picados em cubinhos, com muçarela de búfala e molho pesto*

**Brie \$59** 

*Palmito, rúcula, alface, fios de cenoura e tomate seco com uma fatia de queijo brie tostado com mel*

**Italiana \$69**

*Alface, rúcula, tomates, peras ao vinho, presunto cru e queijo gorgonzola ao balsâmico de morango*



# Pasta Semplice

## Fettuccine con Paillard \$109

*Paillard de filet mignon grelhado acompanhado de fettuccine Alfredo de Roma*

## Spaghetti Alla Carbonara \$119

*Ao bacon, gema de ovo, queijo Pecorino romano e com um toque de azeite trufado*

## Fettuccine al Ragú di Ossobuco \$119

*Ossobucos desfiados em seu próprio molho, tomatinhos e massa fresca*

## Pappardelle Romane \$119

*Aspargos salteados na manteiga com fios de presunto cru e queijo Grana Padano ralado sobre a massa*

## Tagliarini Giardino \$119

*Saltimboca (filet mignon batido) com lâminas de presunto cru, manjeriço ao demi glace e talharine no azeite extra virgem*

## Fettuccine al 4 Formaggio \$129

*Molho de 4 queijos na massa fresca com tiras de mignon gratinado*

## Tagliarini al Mare \$159

*Massa fresca com camarões, lula, polvo, marisco ao molho basílico e um toque de limão siciliano*

## Spaghetti Verano \$159

*Camarões rosa grelhados ao azeite e alho com abobrinha italiana e rúcula*

## Penne in Georgia \$169

*Camarões rosa flambados, com penne ao creme de catupiry gratinado com parmesão*



# Pasta Ripiena

## Rondelini Verde \$99

*Massa fresca verde recheada com presunto, catupiry, muçarela, gratinado ao molho bechamel e parmesão*

## Mezzaluna Basílico \$99

*Massa em formato de meia lua, recheada com muçarela de búfala e manjericão, ao molho basílico de tomates*

## Cannelloni Alle Noci \$109

*Massa fresca recheada com ricota, nozes e passas ao creme de espinafre, gratinado com parmesão*

## Lasagna Bolognese \$109

*Massa fresca ao molho bolonhesa e bechamel com presunto, muçarela, gratinado com parmesão*

## Lasagna Spinaci e Pancetta \$119

*Massa fresca de espinafre, gorgonzola, bacon, muçarela, gratinado com parmesão*

## Mezzaluna con Agnello \$129

*Meia lua recheada com muçarela de búfala, manjericão, lascas de cordeiro e tomate cereja*

# Gnocchi

## Gnocchi Napoletani \$99

*Polpa de tomate fresco, rúcula e calabresa defumada*

## Gnocchi a Positano \$109

*Ao creme de leite fresco, presunto cru, abobrinha a julienne e parmesão*

## Gnocchi all 4 Formaggio \$119

*Gnocchi de batata aos 4 queijos gratinado*



### Filetto alla Strogonoff \$109

*Acompanhado de arroz branco e batata palha artesanal*

### Polpetone Ripieno \$119

*Polpetone recheado com muçarela de búfala e gratinado com molho basílico, muçarela e parmesão, acompanhado com musseline de batatas trufado e molho pesto.*

### Scaloppina a Portafoglio \$129

*Filé Mignon recheado com queijo brie, ao molho demi glace, acompanhado de legumes na manteiga*

### Medaglione alla Moda \$139

*Medalhões de filé mignon envoltos em bacon, ao molho demi glace, com arroz a piemontese e batata palha artesanal*

### Filetto a Poivre Vert \$139

*Filé mignon aberto ao molho demi glace com pimentas verde acompanhado de batatas rústicas e arroz com cenoura*

### Chateaubriand al Rosmarino \$139

*Corte de file alto ao molho demi glace perfumado com alecrim, arroz com brócolis e batatas rústicas*

### Medaglione Mediterraneo \$146

*Filé mignon grelhado com aspargos envoltos em presunto cru, cogumelos Paris e tomatinhos no azeite extra vagem*

### Ventaglio con Vino di Porto \$149

*Filet mignon em leque grelhado ao molho de vinho do porto acompanhado de musseline de mandioquinha*

### Medaglione alla Groviera \$149

*Medalhões de filé mignon ao molho de queijo Suíço e risoto de açafraão*



# Carni Speciali

## Ossobuco e Gnocchi \$129

*Ossobuco cozido lentamente acompanhado com nhoque tostado na manteiga de salvia*

## Stinco di Agnello \$149

*Ossobuco de cordeiro cozido lentamente, acompanhado de fettuccine alho e óleo ao próprio molho do cozimento*

## Carré Francese \$169

*French rack de cordeiro grelhado ao molho poivre vert, acompanhado de musseline de mandioquinha e risoto de açafrão*

## Costelette \$169

*Prime Rib de Angus grelhado, acompanhado de farofa de banana da terra e vinagrete tropical*

# Uccelli

## Galletto a Francese \$99

*Desossado e grelhado com ervilha, palmito, presunto, batata palha artesanal na manteiga*

## Galletto al Limone \$99

*Desossado e grelhado ao molho perfumado com limão Siciliano, acompanhado de cubos de batata, cenoura e abobrinha na manteiga com salsa*

## Confit Lorraine \$129

*Coxa e sobrecoxa de pato ao molho de laranja acompanhado de risoto de cogumelos Paris*

## Confit e Aligot \$129

*Coxa e sobrecoxa de pato braseado ao vinho do Porto com aligot trufado*



### Trota al Limone \$119

*Filé de truta grelhado ao molho perfumado de limão Siciliano acompanhado de batatas, cenouras e abobrinhas em cubos na manteiga com salsa, finalizado com raspas de limão*

### Moqueca di Mare \$139

*Cubo de badejo, salmão e camarões, acompanhado de batata palha e arroz*

### Salmone del Mediterraneo \$139

*Filé de salmão grelhado acompanhado de aspargos envoltos com presunto cru, cogumelos paris e tomate cereja*

### Salmone Giardino \$142

*Filé de salmão grelhado com musseline de batatas, palmito ao creme rúcula com camarão e crispy de beterraba*

### Badejo a Belle Meunière \$149

*Filé de badejo grelhado com camarões, alcaparras e champignon na manteiga, raspas de limão e batatinhas ao murro*

### Badejo in Primavera \$149

*Filé de badejo grelhado ao molho de mostarda com risoto de legumes*

### Baccalá a Gomes de Sá \$169

*Lascas de bacalhau no azeite com batatas, ovos, azeitonas pretas, tomate, cebola e pimentão*

### Baccalá a Don Grigio \$199

*Postas de bacalhau Gadus Morhua ao bechamel gratinado com parmesão, acompanhado brócolis, cebolas e batatas*

### Baccalá Gigi \$199

*Posta de bacalhau Gadus Morhua grelhado no azeite extra virgem com alho, pimentão, acompanhado de batatinhas ao murro, brócolis, azeitonas pretas com um toque de tomilho e alecrim*





# Gamberi

## Gamberi all Aglio \$189

*Camarões rosa grelhados com azeite de salsa e lâminas de alho crocante e rúcula finalizado com raspas de limão siciliano acompanhado de batata palha artesanal e arroz com alho e salsa*

## Gamberi di Newburg \$189

*Camarões rosa flambados na vodka, ao molho newburg, acompanhado de brócolis e batata palha*

## Gamberi a Vienna \$192

*Camarões rosa puxados na manteiga e flambados com whisky, creme de leite fresco com uvas passas brancas, acompanhado com musseline de mandioquinha*

## Gamberi al Poró \$192

*Camarões rosa ao vinho branco, alho poró e creme de leite fresco, acompanhado de risoto ao próprio molho*

## Gamberi di Bristol \$192

*Camarões rosa recheados com catupiry e empanados, acompanhado de batatas rústicas e arroz com brócolis*

## Gamberi all Indiano \$196

*Camarões rosa ao molho de curry, uva passa branca, manga e castanha de caju, acompanhado com arroz cremoso do próprio molho.*

# Frutti di Mare

## Polpo Brasato \$219

*Com especiarias, preparado no sous vide, acompanhado de risoto de beterraba com mascarpone*

# Sazonal

## Lagosta e Ostra

*(Consulte nossos conselheiros gastronômicos)*



# Risottos

## Risotto Basilico \$109

*Ao molho basilico, tomate seco, muçarela de búfala e manjeriço*

## Risotto alle Melanzane \$119

*Berinjela defumada na grelha, com toque de queijo mascarpone e parmesão dentro da própria berinjela com tomates secos*

## Risotto di Agnello \$129

*Ragout de cordeiro, cozido lentamente, com tomatinhos frescos*

## Risotto di Ossobuco \$129

*Ossobuco desfiado com tomatinhos e rúcula*

## Risotto al Funghi \$129

*Tiras de mignon e funghi, com vinho tinto, caldo de carne e tomilho*

## Risotto al Prosciutto di Parma \$129

*Rúcula, gorgonzola e presunto cru*

## Risotto Trufado \$149

*Arroz negro salteado com cogumelos frescos e trufas negras ao azeite de ervas*

## Risotto al Mare \$159

*Camarões, anéis de lula, mariscos e tentáculos de polvo, puxados na manteiga, ao vinho branco e molho basilico*

## Risotto di Polpo \$169

*Polvo preparado no sous vide com ervas finas, envolvido no arbóreo e molho de tomate fresco*





## Dolci

Gelato Amattio \$29

Sorvete Gourmet (consulte sabores)

Budino di Formaggio \$32

*Pudim de queijo com calda de frutas  
vermelhas*

Banana Fiammata \$32

*Flambada ao conhaque com canela e  
sorvete de creme*

Crema di Papaia \$32

*Papaya e sorvete de creme servido com  
licor de cassis*

Manga ao Cointreau \$36

*Manga flambada com aroma de cointreau  
e sorvete de coco*

Guava Speciale \$39

*Goiaba flambada, com sorvete de  
mascarpone e goiabada cascão*

Petit Gateau \$39

*Bolo cremoso de chocolate com sorvete  
de creme*

Tiramisù \$36

*Biscoito champanhe, queijo mascarpone,  
café, cacau e calda de café*

Caffè Espresso \$9

Cappuccino \$9

Liquores \$36

## Bebidas Soft

Água Prata (com ou sem gás) \$9

Água San Pellegrino \$39

Água Panna \$39

Refrigerante \$11

Suco Natural \$ 21

Suco Dois Sabores \$ 25

Suco de Uva Integral \$29

## Cervejas

Heineken Long Neck \$16

Cerpa Export Long Neck \$22

Antarctica Original 600ml \$26

Paulaner Weissbier 500ml \$39

## Caipirinhas

Caipirinha Cachaça \$32

Caipiroska Vodka \$39

Especial (Disaronno) \$49

Saquerinha \$39

## Whiskies

( Doses )

Consulte nossos conselheiros  
gastronômicos



# Drinks

**Dry Martini \$36**

*Gin e Vermouth Dry*

**Gin Tônica \$36**

*Gin tônica*

**Blody Mary \$39**

*Vodka, suco de tomate e especiarias*

**Cosmopolitan \$39**

*Vodka, limão Tahiti, licor de laranja e xarope de cranberry*

**Cocktail Giardino \$39**

*Gin, limoncello, limão Tahiti e xarope de maçã verde*

**El Diablo \$39**

*Campari, gin, whisky, xarope de cranberry, licor de cassis e limão Siciliano*

**Gin Tônica Especiarias \$39**

*Gin, tônica e especiarias a gosto*

**Margarita \$39**

*Tequila, Cointreau e limão Tahiti*

**Aperol Spritz \$42**

*Espumante, Aperol e água com gás*

**Milano Frisante \$42**

*Espumante, suco de laranja e Campari*

**Manhattan \$46**

*Whisky americano, Vermouth tinto, Dash de Bitter*

**Mojito \$32**

*Rum Carta Branca, limão Tahiti e água com gás*

**Moscow Mulle \$39**

*Vodka, xarope de gengibre, limão Tahiti, tônica e espuma de gengibre*

**Negroni \$46**

*Gin, Campari e Vermouth tinto*

**Negroni Sbagliato \$49**

*Campari, Vermouth tinto espumante e Dash Bitter*

## Mocktail

( não alcoólico )

**Verão Refrescante \$29**

*Suco de abacaxi, suco de laranja, e suco de uva*

**Virgem Mary \$32**

*Suco de tomate e especiarias*

**Apple Green \$32**

*Xarope de maçã verde, suco de abacaxi e água com gás*

**Pina (des)Colada \$34**

*Leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado*