

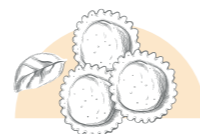
ANTIPASTI

POLENTA CREMOSA (v)	42
Queijo Azul de Bofete (SP)	
BRUSCHETTA DI BRIE E PARMA	46
Tomates assados Balsâmico	
CRUDO DI PESCE	76
Azeite de dill Coentro Flor de sal Avelãs	
CARPACCIO DI MANZO	55
Mostarda Dijon Focaccia	
PANELINHA DE VEGETAIS (vg)	52
Cogumelos Erva doce Abóbora Talo de cebolinha Abobrinha	
MINI PASTÉIS (v)	38
Palmito pupunha Queijo brasileiro	
ARANCINI DO CASA	41
CROQUETA DE CARNE DE PANELA	45
Geleia de pimenta	
BURRATA FIOR D'ITALIA (CUNHA - SP)	60
Tomates frescos Abobrinha marinada Rúcula	



PASTA FRESCA

MEZZALUNA DI MOZZARELLA (v)	65
Pomodoro Pesto genovês	
SORRENTINO DI PATATA VÍOLA (v)	78
Glace de vegetais Castanha brasileira	
RAVIOLI D'ANATRA	89
Manteiga Noisette Sálvia Pecorino	
PAPPARDELLE COM RAGU DE COSTELA	73
Tomate confit Ervas	
TORTELLI DI BRIE	86
Fonduta de parmesão Tartufo Rôti	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	88
Guanciale Pecorino	
GNOCCHI AI FUNGHI (v)	76
Funghi Cogumelos Fonduta	
TORTELLINI DI GAMBERI	89
Tomate cereja Layu Azeite de ervas	
LASAGNA D'AGNELLO	98
Fonduta de parmesão Roti	



CARNE E PESCE

STEAK TARTAR	78
Fritas Mix de folhas	
PESCE DEL GIORNO	94
GAMBERI CON CAPELLINI	138
Tomate cereja Manjeriçã Limão siciliano	
SPALLA DI AGNELLO	117
Risoto de açafraão Alho poró	
STINCO DI MAIALE	112
Polenta Gremolata	
FILETTO AL TARTUFO	135
Spaguetti Fonduta de parmesão	
COSTOLA DISSOSSATA	112
Purê de Abóbora N'duja Cenoura glaceada Pangrattato	
RISOTTI	
RISOTTO AI GAMBERI	98
Laranja Ervas frescas	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	98
Pato defumado Ovo	

DOLCI E CAFFÈ

PANNA COTTA	31
Frutas Vermelhas	
BANOFFEE	35
Banana Chantilly Doce de leite	
CANNOLI SICILIANI	35
Limão Siciliano Pistache	
TIRAMISÙ	33
	
FUDGE AL CIOCCOLATO	40
Brownie de café Caramelo salgado	
GELATO DI RICOTTA SAN LORENZO	28
Pinoli Mel Alecrim	
NESPRESSO	9

MENU EXECUTIVO

Entrada + prato principal + sobremesa
Segunda a sexta, das 12h às 15h