

# Cardápio

PRATOS INDIVIDUAIS

## MASSAS SEM RECHEIO

**FETTUCCINE POMODORO** \_\_\_\_\_ **R\$47,00**

Massa branca fresca artesanal, molho tomate fresco e azeitonas pretas.

**FETTUCCINE SHITAKE** \_\_\_\_\_ **R\$47,00**

Massa verde fresca artesanal ao shitake com especiarias.



**NHOQUE BATATA DOCE** \_\_\_\_\_ **R\$47,00**

Massa fresca artesanal ao molho pomodoro.

## MASSAS RECHEADAS

**MANICARETTI PORÔ** \_\_\_\_\_ **R\$69,00**

Massa branca fresca artesanal, mussarela búfala, bacon, alho porô ao molho pomodoro.



**RAVIOLONE CAPRESE** \_\_\_\_\_ **R\$58,00**

Massa branca fresca artesanal, mussarela, tomate e manjericão ao molho pomodoro.

**RAVIOLE SICILIANO** \_\_\_\_\_ **R\$60,00**

Massa branca fresca artesanal, cream cheese com limão siciliano ao molho pomodoro



**CONCHIGLIONE 3 QUEIJOS** \_\_\_\_\_ **R\$60,00**

Massa branca fresca artesanal, mussarela, provolone e requeijão ao molho pomodoro.

## MASSAS VEGANA

**RAVIOLE** \_\_\_\_\_ **R\$60,00**

Massa branca fresca artesanal com abobrinha e castanha de caju ao molho pomodoro.



**NHOQUE ESPINAFRE** \_\_\_\_\_ **R\$60,00**

Massa verde fresca artesanal (sem trigo, leite, ovos e soja) ao molho pomodoro.

Todos os pratos acompanham queijo parmesão ralado.

Temos opções de molhos Branco ou

Pesto para todos os pratos.



## PETISCOS

**BRUSQUETA POMODORO** \_\_\_\_\_ **R\$39,00**

Pão italiano ao forno no azeite com tomates, manjeriço e especiarias.



**BRUSQUETA SHITAKE** \_\_\_\_\_ **R\$43,00**

Pão italiano ao forno no azeite ao molho de shitake com especiarias.



**MINI LINGUIÇA** \_\_\_\_\_ **R\$68,00**

Linguiça mista com queijo provolone com antepastos especiais e pão.

**TÁBUA DE FRIOS** \_\_\_\_\_ **R\$110,00**

Três tipos de queijo, salame, antepasto de pimenta e pão.



## CALDOS

**(Todos os caldos acompanham cesta de pães e queijo parmesão ralado.)**

**LEGUMES** \_\_\_\_\_ **R\$37,00**

Mix de legumes com especiarias.



**VERDE** \_\_\_\_\_ **R\$37,00**

Batata, bacon, couve com especiarias.



**MANDIOQUINHA** \_\_\_\_\_ **R\$39,00**

Creme de mandioquinha com especiarias.



## FONDUE

**(serve 2 pessoas)**

**QUEIJO** \_\_\_\_\_ **R\$120,00**

Preparado a base de queijos especiais, pão italiano e goiabada em cubos.



**CHOCOLATE** \_\_\_\_\_ **R\$110,00**

Chocolate Blend cremoso com frutas da época e marshmallow.

## SOBREMESAS

Petit Gâteau \_\_\_\_\_ R\$32,00

Peti Gâteau com sorvete de creme artesanal e calda de chocolate.



Browner \_\_\_\_\_ R\$38,00

Browner com creme de açaí coberto com leite condensado.



## BEBIDAS

Sucos Naturais \_\_\_\_\_ R\$10,00

(Frutas Vermelhas, Maracujá, Abacaxi com hortelã)

Refrigerantes (lata 350ml) \_\_\_\_\_ R\$7,00

(Coca Cola, Coca Cola sem açúcar, Guaraná)

Cerveja ( long neck 330ml) \_\_\_\_\_ R\$11,00

(Heineken, Stella Artois)

Água Mineral s/ Gás \_\_\_\_\_ R\$ 4,00

Água Mineral c/ Gás \_\_\_\_\_ R\$ 4,50

## VINHOS

Vinho Tinto Seco (Tannat Carménère Merlot) \_\_\_\_\_ R\$75,00

Vinho Tinto Doce \_\_\_\_\_ R\$75,00

Vinho Branco Seco \_\_\_\_\_ R\$75,00

Vinho Branco Suave \_\_\_\_\_ R\$75,00

## ESPUMANTES

Salton (Brut-Demi Seco Moscatel) \_\_\_\_\_ R\$75,00

Salton Classic (Brut Moscatel) \_\_\_\_\_ R\$55,00

**HORARIO DE FUNCIONAMENTO DAS 19:00 HS ÀS 21:30HS.**

**\*jantar incluso na diária um prato por pessoa, exceto Tábua de frios e Fondue.**

**Bebidas, sobremesas ou prato adicional será cobrado à parte.**