

REGIONAL | MEDITERRÂNEO
M E Z Z A N

CARDÁPIO | MENU

O EQUILÍBRIO PERFEITO
ENTRE A TÉCNICA E A PAIXÃO
PELA COZINHA.

PANE E COPERTO (COUVERT)

R\$

Pão italiano, pasta de queijo de cabra com geleia de tomate, manteiga aromatizada e abobrinhas crocantes

22,00

ANTIPASTI

CARPACCIO DI POLIPO

Finas fatias de polvo com pepinos marinados e creme de burrata

39,00

INSALATA MEDITERRÂNEA

Misto de folhas com tomates, muçarela de búfala e vinagrete de limão siciliano

34,00

TARTAR DI SALMONE

Tartar de salmão fresco com buquê de folhas e creme de limão siciliano

36,00

CAESAR SALAD

Salada verde com lascas de parmesão, frango, croutons e molho clássico caesar

36,00

INSALATA DI GAMBERI

Salada de camarão flambado com espaguete de abobrinha

41,00

CARPACCIO DI MANZO

Finas fatias de filé mignon, rúcula, parmesão e lâminas de avelã

36,00

GAMBERI FRESCHI CON AGLIO E OLIO D'OLIVA

Camarão ao alho e óleo

48,00

TARTAR DI MANZO

Tartar de filé mignon com batatas douradas e creme de castanha de caju

39,00

RAVIOLI FRITTI MISTI

Pastéis mistos com recheios de carne e queijo do reino

18,00

RAVIOLONE FRITTI

Massa fresca frita recheada com muçarela de búfala, manjericão e limão siciliano no molho de tomate fresco

36,00

DADINHOS DE TAPIOCA

Com geleia de pimenta

22,00

LE PASTE

R\$

FETTUCCINE AL POMODORO E GAMBERI

Massa fresca ao molho de tomates frescos e camarões

66,00

LASAGNA AL TARTUFO NERO

Lasanha com ragu de filé mignon e azeite de trufas com fonduta de parmesão

79,00

LASAGNA DI AGNELLO

Lasanha de cordeiro ao molho de beringela

64,00

PICI ALLA TOSCANA CLÁSSICO

Massa fresca sem ovos com ragu de linguiça, cogumelos e tomates confitados

58,00

RAVIOLI DI BRIE AL BURRO

Massa fresca com recheio de queijo brie e geleia de figo, ao molho de manteiga e sálvia com tomatinhos confitados

62,00

SPAGHETTI ALLÀ CARBONARA

Massa fresca com creme carbonara e bacon

52,00

PENNE CON BACCALÁ

Massa seca com lâminas de bacalhau, azeitonas e tomate fresco

68,00

RAVIOLI DI ANATRA

Massa fresca com recheio de pato, molho do próprio assado e raspas de laranja

66,00

RAVIOLI DI BURRATA

Massa fresca com recheio de burrata, molho de tomates e camarões

76,00

I RISOTTI

R\$

RISOTTO DI GAMBERI E CARNE SECCA

Arroz italiano com camarões, carne seca desfiada, leite de coco, abóbora e queijo coalho

54,00

RISOTTO AL FUNGHI FRESCHI

Arroz italiano com cogumelos frescos e azeite extra virgem

55,00

RISOTTO AI BASILICO E GAMBERI

Arroz italiano com manjeriço, grana padano e camarões salteados no azeite

56,00

PESCE E FRUTTI DI MARE

R\$

SALMONE GRIGLIATO CON MANDORLE

Salmão grelhado com purê de abóbora, espinafre ao alho e manteiga de amêndoas

62,00

MISTO DI POLIPO E GAMBERI

Polvo e camarão grelhados com sauté de shiitake e legumes

69,00

PESCADA ALLA GRIGLIA

Pescada amarela grelhada, com fregula ao vinho tinto, azeite extra virgem e ervas

58,00

SIRIGADO CON GAMBERI E COCCO

Sirigado ao molho de coco e camarão, com arroz branco e purê de batatas

59,00

GAMBERONI ROSA CREMOSI

Camarão cremoso ao leite de coco e abóbora, com arroz de alho poró

69,00

TONNO IN CROSTA DI PANNE AL VINO ROSSO

Atum com crosta de pão e tomilho, muçarela de búfala e vinho tinto

56,00

POLIPO DORATO CON LEGUMI

Polvo dourado com espaguete de massa fresca, legumes e tomate cereja confitado

58,00

BACCALÁ CON SALSA DI CREMA

Posta de bacalhau grelhado com pimentões salteados, batatas assadas e molho de nata

74,00

LE CARNI

R\$

AGNELLO AL FORNO CON FREGULA

72,00

Paleta de cordeiro assada, com fregula de sêmola e legumes (assado 10 horas)

CARNE SECCA DI MANZO

66,00

Filé mignon de carne de sol, com arroz de leite e macaxeira salteada na manteiga da terra

TAGLIATA DI CONTRA FILET

64,00

Contra filé grelhado e fatiado com nhoque de batatas douradas, rúcula e molho de gorgonzola

PICANHA ARGENTINA

68,00

Picanha argentina com arroz vermelho, castanhas de caju e farofa de ovos

FILETTO DI MANZO CON PORCINI E VINO ROSSO

72,00

Medalhões de filé mignon grelhado ao molho de vinho tinto e cogumelos porcini secos, com risoto parmigiano e batata gratin

PORCHETTA AL FORNO CON MELE VERDI

63,00

Leitoa recheada com ervas, purê de maçã verde e abóbora confit

POLLO DISOSSATO ALLE ERBE

49,00

Frango desossado com farofa de ovos e arroz branco

SOBREMESAS

R\$

BUDINO DI LATTE

18,00

Pudim de leite

BUDINO DI PISTACCHIO

22,00

Pudim de pistache

MILLE FOGLIE DI CIOCCOLATO

20,00

Mil folhas de chocolate meio amargo e coulis de frutas amarelas

CARTOLA

16,00

Banana com queijo manteiga e canela

PICCOLA TORTA CALDA CON LIMONCELLO

22,00

Bolinho de rolo recheado com limoncello

GOCCIA DI CIOCCOLATO

22,00

Gotas de chocolate belga com geleia de frutas vermelhas

PARIS BREST

22,00

Massa choux com creme de avelã e sorvete de baunilha

PANNACOTTA

20,00

Flan de baunilha, morango, hortelã e calda de tangerina

CROSTATA AL LIMONE

18,00

Tortinha de limão, amêndoas e cachaça

PICCOLA GENOVESE

20,00

Petit gateau de chocolate com sorvete

DIET DESSERT

20,00

Brownie de cacau com sorvete de morango

FRUTTA DEL GIORNO

16,00

Fruta da Estação

PROCON: +55 83 3214.3040

A venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos é proibida de acordo como art. 243 da lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

According to the Law nº 8.069/90, it 's forbidden to sell alcoholic beverages to minors under 18 years old.

10% da taxa de serviço opcional.
10% of optional service charge.

Se beber não dirija, se dirigir não beba.
If drinking does not drive, if driving do not drink