

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****INSALATA MEDITERRÂNEA**

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

34,00

**CAESAR SALAD**

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

36,00

**BURRATA CON POMODORI FRESCHI**

Burrata com tomates frescos, rúcula, couve folha, molho pesto e pão assado

42,00

**CARPACCIO DI POLIPO**

Finas fatias de polvo com pepinos marinados e creme de limão siciliano

39,00

**TARTAR DI SALMONE**

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

36,00

**CARPACCIO DI MANZO**

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

36,00

**TARTAR DI MANZO**

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

39,00

**INSALATA DI GAMBERI**

Salada de camarão flambado com espaguete de abobrinha

41,00

**GAMBERI FRESCHI CON AGLIO E OLIO D'OLIVA**

Camarão ao alho e óleo

48,00

**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, manjeriço e limão siciliano no molho de tomate fresco

36,00

**DADINHOS DE TAPIOCA**

Com geleia de pimenta

22,00

## LE PASTE

R\$

### LASAGNA AL TARTUFO

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 berinjela

64,00

### RAVIOLI DI QUAGLIA

Massa fresca com recheio de codorna, fonduta de parmesão e molho pomodoro

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

### 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 frescos e camarões

76,00

### FETTUCCINE AL POMODORO E GAMBERI

Massa fresca ao molho de tomates frescos e camarões

66,00

### SPAGHETTI ALLÀ CARBONARA

Massa fresca com creme de carbonara e bacon

52,00

### PENNE CON BACCALÁ

Massa grano duro com lâminas de bacalhau, azeitonas e tomate fresco

68,00

## 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 limão siciliano, parmesão e camarões no molho pomodoro

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

### 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

### TONNO IN CROSTA DI PANNE AL VINO ROSSO

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

56,00

### MISTO DI POLIPO E GAMBERI

Polvo e camarão grelhados com sauté de shiitake e legumes

69,00

### POLIPO DORATO CON LEGUMI

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

56,00

### ARAGOSTA AL BURRO E SÁLVIA

Cauda de lagosta na manteiga e sálvia com nhoque de batatas e tomate fresco

89,00

### GAMBERONI ROSA CREMOSI

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

69,00

### BACCALÁ CON SALSA DI CREMA

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

74,00

**LE CARNI**

R\$

**POLLO DISOSSATO ALLE ERBE**

49,00

Frango desossado com farofa de ovos e arroz branco

**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 gratan

**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

**CARNE SECCA DI MANZO**

66,00

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

**COSTELA BOVINA**

55,00

Costela bovina assada ao molho de churrasco, polenta de milho e vinagrete de romã

**AGNELLO AL FORNO CON FREGULA**

72,00

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

**SOBREMESAS**

R\$

**BUDINO DI LATTE**

18,00

Pudim de leite

**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

Tradicional bolo de rolo com creme de queijo e 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*