

Para Beliscar

Croquete de carne desfiada com massa de mandioca. 6 unidades. R\$40

Tábua de Frios: queijos variados, salames, azeitona, torrada. 2 pessoas: R\$79

Dadinho de Tapioca com geléia de pimenta. 10 unidades. R\$40

Focaccia com Antepastos
massa estilo pão, de origem italiana e fermentação natural, com azeite e alecrim.
Acompanha patê de salmão, antepasto de berinjela, manteiga de alho
R\$46

Para Saborear

Brie Confit: peça de queijo brie assado no azeite de oliva e ervas com tomate cereja confit, acompanha torradas. Ideal para compartilhar. R\$70

Ceviche de Salmão Trufado
R\$55

Tartar de Salmão: salmão em cubos temperado com azeite, mostarda, óleo de gergelim, molho tarê. Acompanha torradas.
R\$55





Saladas

Mix de folhas verdes, tomate cereja, milho crocante na mostarda e mel, queijo provolone ralado;

Escolha a proteína

Filé Mignon R\$60

Salmão Grelhado: R\$60

Risotos

Risoto Salmão Caprese: risoto caprese (tomate cereja) com posta de salmão
R\$80

Risoto Brie: com peça de filé na manteiga e ervas, queijo brie maçaricado e azeite de trufa
R\$78

Risoto de Costela: risoto de costela defumada e desfiada e creme de abóbora cabotiá. Servido dentro da abóbora
R\$75

Risoto Pera com Gorgonzola: risoto com pera em cubos grelhada, queijo gorgonzola e filé mignon
R\$75





Principal

Ravioli de abóbora cabotiá, com paillard de costela defumada, molho artesanal de tomates e queijo provolone. R\$70

Picanha: picanha em fatias, com mandioca cremosa, vinagrete, farofa, arroz branco. R\$78

Talharim ao molho bechamel com Filé Mignon. R\$70

Filé do Rancho: arroz branco, filé mignon, purê de batata, banana da terra e vinagrete. R\$75

Tilápia da Terra: filé de tilápia grelhado na laranja e ervas em cama de farofa crocante, arroz branco, banana da terra e vinagrete de manga com abacaxi. R\$75

Filé a Parmegiana: molho artesanal de tomate, arroz branco e fritas. R\$75

Filé Crispy: filé mignon grelhado em cama de purê de mandioquinha e arroz amanteigado com crispy de batata: R\$70

Prato Kids: arroz branco, filé em tiras, batata frita R\$35



Sobremesa

Brownie com Sorvete de Creme R\$23,90

Torta de Caramelo com Chocolate Amargo R\$19

Chá de Camomila - Dr. Camomila - com Cidreira Limão R\$8



Menu de Bebidas

SOFT DRINKS

Água tônica	R\$6,
Energético Redbull	R\$16
Schwepps Citrus	R\$6
Coca-Cola Lata	R\$8
Guaraná Lata	R\$6

SUCOS

Maracujá (copo)	R\$12
Acerola (copo)	R\$12
Abacaxi com Hortelã (copo)	R\$12
Limão (copo)	R\$12
Morango (copo)	R\$12
Jarra (1 litro)	R\$24

CERVEJAS

Original 600ml	R\$16
Heineken 600ml	R\$22
Heineken Long. Neck	R\$15
Heineken Zero Álcool	R\$15
Coronita Long Neck	R\$10
Cozumel Heineken	R\$18
Cozumel Original	R\$12

DOSES

Campari	R\$20
Buchanans 12 anos	R\$35
Gelo de Coco - Unidade	R\$4

DRINK SEM ALCOOL

Mule Mule

R\$25,00

xarope de morango, limão, tônica rosé e espuma de frutas vermelhas

Velvet Sem Álcool

R\$28,00

redbull de pitaya, xarope de gengibre, limão siciliano, e espuma de frutas vermelhas

Tropicalia

R\$ 26,00

soda limonada, maracujá, hortelã;

Aurora

R\$ 28

purê de frutas vermelha (mirtillos, morango, amora), xarope morango, tônica, espuma rosa

Lagoa Azul

R\$ 25,00

soda limonada, suco de limão, xarope curaçau Blue de laranja;

Whisper

R\$ 26,00

purê de kiwi, xarope de maçã verde, suco de limão e espuma de gengibre;

Soda Siciliana

R\$ 20,00

limão siciliano, xarope siciliano, água com gás



Drinks com Alccol

Caipirinhas/Caipiroskas

Cachaça/Vodka

Limão: R\$20

Morango - Kiwi - Maracujá: R\$22

Banho de Tangerina

gin, limão siciliano, tangerina, soda limonada, espuma de gengibre. Servido na mini banheira
R\$35

Gin Tônica Morango

gin, morangos, xarope de morango, tônica, especiarias
R\$35

Gin Tônica Siciliano

gin, tônica, limão e xarope de limão siciliano
R\$30

Apple Gin

gin, purê de kiwi, xarope de maçã verde, tônica e espuma de gengibre
R\$35,00

Gin Tropical

gin, maracujá, redbull tropical, especiarias
R\$35

Gin Melancita

gin, redbull de melancia, infusão de hibisco, espuma de gengibre
R\$35

Gin Flora

gin, mirtilos, amora, morango, xarope de morango, tônica, espuma de morango;
R\$35

Moscow Mule

vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma e gengibre
R\$35

Solstício

vodka, cachaça de banana, maracujá, morango
R\$35

Moai

rum carta branca, rum escuro, suco de abacaxi, leite de coco, leite condensado, servido em escultura tiki;
R\$35

Velvet

vodka, redbull de pitaya, xarope siciliano, xarope gengibre, e espuma de frutas vermelhas
R\$35

Whisky Sour

whisky, limão siciliano, xarope de açúcar, espuma natural. Sabor intenso e agradável
R\$32

Gin Sour

gin, limão taiti, morango, espuma natural
R\$32

Pink Mule

vodka, limão, xarope de morango, tônica, espuma de frutas vermelhas
R\$35

Love Martini

vodka, aperol, limão siciliano, syrup de morango;
R\$35





CARTA DE VINHOS

TAÇA

Taça de Vinho
consultar vinho do dia
Seco - Suave
R\$30

SUAVE

Concha y Toro Sweet
Tinto - Chile - R\$110

Naturelle Casa Valduga Suave
Tinto - Brasil - R\$125

Espumante Garibaldi
Moscatel - Rosé - Brasil - R\$105

BRANCO

Casa Valduga Chardonnay
Branco - Seco - Brasil - R\$125

TINTO - SECO

DV Catena Cabernet Malbec
Tinto - Seco - Argentina - R\$190

Alamos Malbec
Tinto - Seco - Argentina - R\$145

Trapiche - Cabernet Sauvignon
Tinto - Seco - Brasil - R\$115,00

Cordero Con Piel de Lobo - Malbec
Tinto - Seco - Argentina - R\$125

