



Escargots

Seis caracóis de Escargot, assados em suas casca com manteiga especial de ervas, chalotas, alho e Brandy.

R\$ 96,00

Camembert in Crosta

Queijo Camembert derretido envolto em massa crocante, acompanha geleia de damascos, nozes e mel.

R\$ 82,00

Foie Gras de Canard

Escalope de Foie Gras (Fígado de Pato) sobre maçã verde caramelada em manteiga clarificada e mel, redução de maracujá, brotos, flores e crocante de pistache.

R\$ 116,00

Burrata

Típico queijo italiano amanteigado. Acompanha tomates cereja marinados ao pesto, rúcula e flor de sal.

R\$ 79,00

Tartar Mediterrâneo

Clássico europeu elaborado com 100% de filé mignon fresco "cru", picado na faca e temperado na hora (chalotas, alho poró, ciboulette, alcaparras e aipo). Leva gema de ovo de codorna in natura e flor de sal.

R\$ 75,00

Vieiras Flambadas

Escalopes de Vieiras flambadas com vodka, com toque de limão e ovas de capelin.

R\$ 78,00

Funghi Ripieni

Cogumelos frescos recheados com queijo brie, nozes chilenas e azeite italiano de trufas negras, gratinados com parmesão.

R\$ 76,00

Polvo Mediterrâneo

Polvo em cubos, pimentões no azeite extravirgem e toque de molho sugo da casa. Acompanha pão artesanal torrado.

R\$ 82,00



Nossa Caprese

Mix de folhas frescas ao molho pesto sobre mozzarella de búfala e tomate italiano em rodela.

R\$ 62,00

Salada Gamberi Affumicato

Mix de folhas frescas, camarões e tomates cereja levemente defumados, azeite extra virgem, mel, amêndoas laminadas e flor de sal.

R\$ 65,00

Salada Confit de Canard

Lascas de pato confitado, chalotas e ervilha torta grelhada. Leva queijo de cabra, tomate cereja, brotos orgânicos e vinagrete especial. (siciliano, mostardas, aceto balsâmico, oliva e mel).

R\$ 69,00



Pratos Principais

Filé Rossini

R\$ 189,00

Escalope de Foie Gras em redução de vinho do porto sobre tornedó de filé mignon, pão de brioche, chalotas, batatas assadas, cogumelos shiitake e um toque de azeite de trufas negras (Itália).

Carré de Cordeiro

R\$ 148,00

Carré de cordeiro selado e assado ao ponto, servido com risoto cremoso de mascarpone e finalizado com redução de vinho do porto..

Medalhão de Avestruz

R\$ 118,00

Medalhão de avestruz ao molho de redução de Aceto Balsâmico. Acompanha risoto de cogumelos frescos.

Confit de Canard

R\$ 119,00

Coxas e sobrecoxas de pato lentamente confitado com molho de laranja acompanhados de purê de batatas com queijo.

Codorna Trufada

R\$ 98,00

Codorna desossada internamente, exceto as asas e coxas, e recheada com couscous de laranja, nozes e frutas cristalizadas ao molho de mel de trufas negras (Itália). Acompanha polenta cremosa com parmesão e leve toque de azeite de trufas negras (itália).

Polvo do Chef

R\$ 118,00

Tenros tentáculos de polvo, sobre mousseline de mandioquinha, chalotas, ervilha torta, alho negro, tomates cereja levemente grelhados e brotos orgânicos.

Picanha de Cordeiro e Frutas Vermelhas

R\$ 98,00

Picanha de cordeiro grelhada ao molho de vinho Cabernet Sauvignon e frutas vermelhas. Acompanha purê de batatas ao toque de chocolate branco.

Magret de Canard

R\$ 108,00

Peito de pato grelhado em redução de laranja e geleia de pimenta dedo de moça. Acompanha risoto de queijo de cabra, parmesão, uvas passas brancas e damascos.

Entrecot Friulano

R\$ 96,00

Medalhão de entrecot ao molho de gorgonzola. Acompanha polenta cremosa com parmesão.

Entrecot Lombardo

R\$ 96,00

Medalhão de entrecot ao molho de mostardas. Acompanha risoto de gorgonzola, parmesão, maçã verde e nozes.

Entrecot Raven

R\$ 96,00

Medalhão de entrecot sobre mousseline de mandioquinha. Leva pétalas de tomates grelhados ao pesto genovese.



ratos Principais

Filé ao Vinho

Tornedó de filé mignon ao molho de vinho Cabernet sauvignon e Merlot. Acompanha risoto de tomates secos, molho de tomate pelati, mozzarella de búfala, manjerição, manteiga e parmesão.

R\$ 108,00

Filé Fromage

Tornedó de filé mignon ao molho de queijos (gruyere, provolone, gorgonzola, mozzarella, parmesão). Acompanha massa penne ao pesto genovese.

R\$ 108,00

Filé au Poivre

Tornedó de filé mignon com crosta de pimenta do reino ao molho de cogumelos e conhaque. Acompanha batatas salteadas com ervas finas.

R\$ 108,00

Filetto di Maiale

Escalopes de filé suíno ao molho de vinho e frutas vermelhas. Acompanha risoto de mascarpone, parmesão, amêndoas laminadas, mel e raspas de limão siciliano.

R\$ 96,00

Salmão Verde Pistache

Salmão grelhado, servido sobre purê de brócolis, pistache crocante e delicado molho branco ao toque de alecrim.

R\$ 98,00

Salmão Raven

Salmão grelhado com cogumelos shiitake, cebolas roxas, ervilha torta e amêndoas laminadas sobre mousseline de mandioquinha.

R\$ 96,00

Salmão Marroquino

Salmão grelhado ao molho Bechamel cítrico. Acompanha couscous marroquino de laranja e especiarias.

R\$ 95,00

Pescado Primavera

Peixe fresco do dia grelhado e flambado com grappa cítrica, batatas assadas, ervilha torta, tomate cereja, ciboulette e manteiga de erva doce.

R\$ 93,00

Pescado Belle Meunière

Peixe fresco do dia grelhado ao molho de manteiga clarificada, cogumelos frescos, limão, alcaparras, batatas assadas e camarões.

R\$ 98,00

Pescado Provençal

Peixe fresco do dia grelhado e redução de laranja. Acompanha risoto de ervas frescas e tomate cereja.

R\$ 98,00

Pescado Mediterrâneo

Peixe fresco do dia grelhado e redução de maracujá. Acompanha mix de folhas frescas, tomates secos, nozes chilenas, azeitonas pretas e molho balsâmico.

R\$ 92,00

* Caso exista alguma restrição alimentar, consulte o chef.
Serviço de 10% opcional.





Pato Confitado

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, lascas de pato confitado, ervilha torta, manteiga e parmesão.

R\$ 84,00

Bacalhau & Alho Negro

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, bacalhau imperial (Gadus morhua), alho negro, azeitonas, manteiga e parmesão.

R\$ 85,00

Ao Frutos do Mar

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, camarão, vieiras, mexilhão, polvo e lula; ao molho de tomate pelati, cebolati e toque de limão.

R\$ 84,00

Cogumelos Frescos

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, cogumelos frescos (shiitake, hiratake, shimeji, castanho e paris), manteiga e parmesão.

R\$ 81,00

Campesino

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, molho de tomate pelati, tomates secos, mozzarella de búfala, manjerição, manteiga e parmesão.

R\$ 81,00

Maçã Verde e Gorgonzola

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, gorgonzola, maçã verde, nozes, manteiga e parmesão.

R\$ 81,00

Camarão

Arroz carnaroli, vinho Chardonnay, caldo de legumes da casa, camarão; ao molho de tomate pelati, cebolati e toque de limão.

R\$ 85,00



Penne Primavera (vegana)

Massa de grano duro com molho de tomate pelati, azeitonas pretas, tomates secos, abobrinha grelhada, alcaparrones, ciboulette e raspas de limão siciliano.

R\$ 78,00

Conchiglione Genovese

Massa de grano duro recheada com ricota, castanhas e nozes sobre molho de tomate pelati cobertos com pesto genovese.

R\$ 83,00

Fettuccine Gamberi Siciliano

Massa de grano duro com camarões flambados na grappa cítrica, bechamel, creme de leite fresco, limão siciliano, ciboulette e gomos de laranja.

R\$ 85,00

Penne Cogumelos Frescos

Massa de grano duro, seleção de cogumelos (shiitake, hiratake, shimeji, castanho e paris), ciboulette, creme de leite fresco e parmesão.

R\$ 78,00

Spaghetti ao Frutos do Mar

Massa de grano duro ao Nero di Seppia (Itália), molho Beurre Blanc, vinho chardonnay, limão, tomates cereja, ciboulettes, vieiras, camarão, mexilhão, polvo e lula.

R\$ 85,00

Fettuccine a Carbonara

Massa de grano duro ao molho carbonara: bacon, gemas, creme de leite fresco, ciboulette e parmesão.

R\$ 83,00

* Caso exista alguma restrição alimentar, consulte o chef.
Serviço de 10% opcional.





Pera & Mascarpone	R\$ 38,00
Pera cozida ao vinho Chardonnay, sobre creme de queijo mascarpone italiano e calda de vinho do porto (Portugal).	
Crème Brûlée Siciliano	R\$ 38,00
Creme com fava de baunilha, ao toque de limão siciliano.	
Brie e Frutas Vermelhas	R\$ 38,00
Queijo brie aquecido com calda de frutas vermelhas.	
Tiramisù	R\$ 42,00
Sobremesa italiana com queijo mascarpone (Itália), zabaglione com vinho Marsala (Itália), calda de café e cacao.	
Mousse de Chocolate e Avelãs	R\$ 42,00
Mousse de chocolate meio amargo, avelãs carameladas e licor de laranja.	
Semifreddo de Pistache	R\$ 42,00
Sorvete semifreddo de pistache com calda de chocolate meio amargo e pistache crocante.	
Semifreddo de Baunilha	R\$ 42,00
Sorvete semifreddo com fava de baunilha, toffee de caramelo e nozes carameladas.	

