



# Antipasti

Couvert (por pessoa) \$19

*Pão italiano, sardella, alichella e a inspiração do chef*

Guscio di Gamberi a Thermidor \$49

*Camarõezinhos no molho de mostarda e ervas na casquinha gratinada*

Tris di Gusti \$49

*Lâminas de presunto cru e lascas de parmesão e melão ao mel*

Carpaccio di Filetto \$59

*Lâminas de mignon, com molho de mostarda e alcaparras, rúcula e parmesão*

Porchetta Alla Romana \$59

*Pancetta suína em rolo temperada com ervas finas a pururuca ao pesto de manjeriço*

Mare di Provenza \$79

*Camarões, mariscos, tentáculos de polvo e anéis de lula na manteiga de ervas com vinho branco e um toque de limão siciliano, acompanhado com uma fatia de pão italiano*

# Insalata

Caprese Montata \$49 

*Tomates frescos, picados em cubinhos, com muçarela de búfala e molho pesto*

Italiana \$59

*Alface, rúcula, tomates, peras ao vinho, presunto cru, queijo gorgonzola ao balsâmico de morango*

Brie \$59 

*Palmito, rúcula, alface, fios de cenoura e tomate seco com uma fatia de queijo brie tostado com mel*



# Pasta Semplice

## Fettuccine con Paillard \$99

*Paillard de filet mignon grelhado acompanhado de fettuccine Alfredo de Roma*

## Spaghetti Alla Carbonara \$99

*Ao bacon, gema de ovo, queijo Pecorino romano e com um toque de azeite trufado*

## Fettuccine al Ragú di Ossobuco \$99

*Ossobucos desfiado em seu próprio molho, tomatinhos e massa fresca*

## Pappardelle Romane \$99

*Aspargos salteados na manteiga com fios de presunto cru e queijo Grana Padano ralado sobre a massa*

## Fettuccine al 4 Formaggio \$109

*Molho de 4 queijos na massa fresca com tiras de mignon gratinado*

## Tagliarini Giardino \$109

*Saltimboca (filet mignon batido) com lâminas de presunto cru, manjerição ao demi glace e talharine no azeite extra virgem*

## Tagliarini al Mare \$139

*Massa fresca com camarões, lula, polvo, marisco ao molho basílico e um toque de limão siciliano*

## Spaghetti Verano \$139

*Camarões rosa grelhados ao azeite e alho com abobrinha italiana e rúcula*

## Penne in Georgia \$149

*Camarões rosa flambados, com penne ao creme de catupiry gratinado com parmesão*



# Pasta Ripiena

## Rondelini Verde \$99

*Massa fresca verde recheada com presunto, catupiry, muçarela, gratinado ao molho bechamel e parmesão*

## Mezzaluna Basílico \$99

*Massa em formato de meia lua, recheada com muçarela de búfala e manjericão, ao molho basílico de tomates*

## Cannelloni Alle Noci \$99

*Massa fresca recheada com ricota, nozes e passas ao creme de espinafre, gratinado com parmesão*

## Lasagna Bolognese \$99

*Massa fresca ao molho bolonhesa e bechamel com presunto, muçarela, gratinado com parmesão*

## Lasagna Spinaci e Pancetta \$109

*Massa fresca de espinafre, gorgonzola, bacon, muçarela, gratinado com parmesão*

## Mezzaluna con Agnello \$119

*Meia lua recheada com muçarela de búfala, manjericão, lascas de cordeiro e tomate cereja*

# Gnocchi

## Gnocchi Napoletani \$99

*Polpa de tomate fresco, rúcula e calabresa defumada*

## Gnocchi a Positano \$99

*Ao creme de leite fresco, presunto cru, abobrinha a julienne e parmesão*

## Gnocchi all 4 Formaggio \$109

*Gnocchi de batata aos 4 queijos gratinado*



### Polpetone Ripieno \$109

*Polpetone recheado com muçarela de búfala e gratinado com molho basílico, muçarela e parmesão, acompanhado com musseline de batatas trufado e molho pesto.*

### Filetto alla Strogonoff \$109

*Acompanhado de arroz branco e batata palha artesanal*

### Scaloppina a Portafoglio \$119

*Filé Mignon recheado com queijo brie, ao molho demi glace, acompanhado de legumes na manteiga*

### Medaglione alla Moda \$129

*Medalhões de filé mignon envoltos em bacon, ao molho demi glace com arroz a piemontese e batata palha artesanal*

### Medaglione Mediterraneo \$129

*Filé mignon grelhado com aspargos em presunto cru, cogumelos Paris na brasa e tomatinhos no azeite extra virgem*

### Filetto a Poivre Vert \$129

*Filé mignon aberto ao molho demi glace com pimentas verde acompanhado de batatas rústicas e arroz com cenoura*

### Chateaubriand al Rosmarino \$129

*Corte de file alto ao molho demi glace perfumado com alecrim, arroz com brócolis e batatas rústicas*

### Ventaglio con Vino di Porto \$129

*Filet mignon em leque grelhado ao molho de vinho do porto acompanhado de musseline de mandioquinha*

### Medaglione alla Groviera \$139

*Medalhões de filé mignon ao molho de queijo suíço acompanhado de legumes grelhados e risoto de açafreão*



# Carni Speciali

## Ossobuco e Gnocchi \$119

*Ossobuco cozido lentamente acompanhado com nhoque tostado na manteiga de salvia*

## Stinco di Agnello \$129

*Ossobuco de cordeiro cozido lentamente, acompanhado de fettuccine alho e óleo ao próprio molho do cozimento*

## Carré Francese \$159

*French rack de cordeiro grelhado ao molho poivre vert, acompanhado de musseline de mandioquinha e risoto de açafrão*

## Costelette \$159

*Prime Rib de angos grelhado, acompanhado de farofa de banana da terra e vinagrete tropical*

# Uccelli

## Galletto a Francesa \$89

*Desossado e grelhado com ervilha, palmito, presunto, batata palha artesanal na manteiga*

## Galletto al Limone \$89

*Desossado e grelhado ao molho perfumado com limão Siciliano, acompanhado de cubos de batata, cenoura e abobrinha na manteiga com salsa*

## Confit Lorraine \$129

*Coxa e sobrecoxa de pato ao molho de laranja acompanhado de risoto de cogumelos Paris*

## Confit e Aligot \$129

*Coxa e sobrecoxa de pato braseado ao vinho do Porto com aligot trufado*



### Trota al Limone \$99

*Filé de truta grelhado ao molho perfumado de limão Siciliano acompanhado de batatas, cenouras e abobrinhas em cubos na manteiga com salsa, finalizado com raspas de limão*

### Moqueca di Mare \$119

*Cubo de badejo, salmão e camarões, acompanhado de batata palha e arroz*

### Salmone Giardino \$129

*Filé de salmão grelhado com musseline de batatas, palmito ao creme rúcula com camarão e crispy de beterraba*

### Salmone del Mediterraneo \$129

*Filé de salmão grelhado acompanhado de aspargos envoltos com presunto cru, cogumelos paris e tomate cereja*

### Badejo a Belle Meunière \$149

*Filé de badejo grelhado com camarões, alcaparras e champignon na manteiga, raspas de limão e batatinhas ao murro*

### Badejo in Primavera \$149

*Filé de badejo grelhado ao molho mostarda com risoto de legumes*

### Baccalá a Gomes de Sá \$149

*Lascas de bacalhau no azeite com batatas, ovos, azeitonas pretas, tomate, cebola e pimentão*

### Baccalá a Don Grigio \$169

*Postas de bacalhau Gadus Morhua ao bechamel gratinado com parmesão, acompanhado brócolis, cebolas e batatas*

### Baccalá Gigi \$169

*Posta de bacalhau Gadus Morhua grelhado no azeite extra virgem com alho, pimentão, acompanhado de batatinhas ao murro, brócolis, azeitonas pretas com um toque de tomilho e alecrim*





# Gamberi

## Gamberi all Aglio \$159

*Camarões rosa grelhados com azeite de salsa e lâminas de alho crocante e rúcula finalizado com raspas de limão siciliano acompanhado de batata palha artesanal e arroz com alho e salsa*

## Gamberi a Vienna \$159

*Camarões rosa puxados na manteiga e flambados com whisky, creme de leite fresco com uvas passas brancas, acompanhado com musseline de mandioquinha*

## Gamberi di Newburg \$159

*Camarões rosa flambados na vodka, ao molho newburg, acompanhado de brócolis e batata palha*

## Gamberi al Poró \$169

*Camarões rosa ao vinho branco, alho poró e creme de leite fresco, acompanhado de risoto ao próprio molho*

## Gamberi all Indiano \$169

*Camarões rosa ao molho de curry, uva passa branca, manga e castanha de caju, acompanhado com arroz cremoso do próprio molho.*

## Gamberi di Bristol \$169

*Camarões rosa recheados com catupiry e empanados, acompanhado de batatas rústicas e arroz com brócolis*

# Frutti di Mare

## Polpo Brasato \$219

*Com especiarias, preparado no sous vide, acompanhado de risoto de beterraba com mascarpone*

# Sazonal

## Lagosta e Ostra

*(Consulte nossos conselheiros gastronômicos)*



# Risottos

## Risotto Basilico \$109

*Ao molho basilico, tomate seco, muçarela de búfala e manjeriço*

## Risotto di Melanzana \$119

*Berinjela defumada na grelha, com toque de queijo mascarpone e parmesão dentro da própria berinjela com tomates secos*

## Risotto di Agnello \$119

*Ragout de cordeiro, cozido lentamente, com tomatinhos frescos*

## Risotto di Ossobuco \$119

*Ossobuco desfiado, com tomatinhos e rúcula*

## Risotto al Funghi \$119

*Tiras de mignon e funghi, com vinho tinto, caldo de carne e tomilho*

## Risotto al Prosciutto di Parma \$129

*Rúcula, gorgonzola e presunto cru*

## Risotto Trufado \$139

*Arroz negro salteado com cogumelos frescos e trufas negras ao azeite de ervas*

## Risotto al Mare \$139

*Camarões, anéis de lula, mariscos e tentáculos de polvo, puxados na manteiga, ao vinho branco e molho basilico*

## Risotto di Polpo \$169

*Polvo preparado no sous vide com ervas finas, envolvido no arbóreo e molho de tomate fresco*



## Dolci

Budino di Formaggio \$29

*Pudim de queijo com calda de frutas  
vermelhas*

Banana Fiammata \$29

*Flambada ao conhaque com canela e  
sorvete de creme*

Crema di Papaia \$29

*Papaya e sorvete de creme servido com  
licor de cassis*

Manga ao Cointreau \$29

*Manga flambada com aroma de cointreau  
e sorvete de coco*

Guava Speciale \$32

*Goiaba flambada, com sorvete de  
mascarpone e goiabada cascão*

Petit Gateau \$35

*Bolo cremoso de chocolate com sorvete  
de creme*

Tiramisú \$35

*Biscoito, champanhe, queijo mascarpone,  
café, cacau e Nutella*

Café Espresso \$9

Cappuccino \$9

Licores \$29

## Bebidas Soft

Água Prata (com ou sem gás) \$8

Água San Pellegrino \$39

Água Panna \$39

Suco de Uva Integral \$22

Suco Natural \$15

Suco dois sabores \$19

Refrigerante \$9

## Cervejas

Antarctica Original 600ml \$23

Cerpa Export Long Neck \$19

Erdinger Weibier 500ml \$39

Heineken Long Neck \$16

## Caipirinhas

Caipirinha Cachaça \$29

Caipiroska Vodka \$35

Especial (Disaronno) \$45

Saquerinha \$35

## Whiskies

( Doses )

Consulte nossos conselheiros  
gatronômicos



# Drinks

## Aperol Spritz \$42

*Espumante, Aperol e água com gás*

## Blody Mary \$39

*Vodka, suco de tomate e especiarias*

## Cosmopolitan \$36

*Vodka, limão Tahiti, licor de laranja e xarope de cranberry*

## Cocktail Giardino \$39

*Gin, limoncello, limão Tahiti e xarope de maçã verde*

## Dry Martini \$36

*Gin e Vermouth Dry*

## El Diablo \$39

*Campari, gin, whisky, xarope de cranberry, licor de cassis e limão Siciliano*

## Gin Tônica \$36

*Gin tônica*

## Gin Tônica Especiarias \$39

*Gin, tônica e especiarias a gosto*

## Manhattan \$39

*Whisky americano, Vermouth tinto, Dash de Bitter*

## Margarita \$36

*Tequila, Cointreau e limão Tahiti*

## Milano Frisante \$42

*Espumante, suco de laranja e Campari*

## Mojito \$32

*Rum Carta Branca, limão Tahiti e água com gás*

## Moscow Mule \$39

*Vodka, xarope de gengibre, limão Tahiti, tônica e espuma de gengibre*

## Negroni \$42

*Gin, Campari e Vermouth tinto*

## Negroni Sbagliato \$49

*Campari, Vermouth tinto espumante e Dash Bitter*

## Mocktail

*( não alcoólico )*

## Apple Green \$29

*Xarope de maçã verde, suco de abacaxi e água com gás*

## Pina (des)Colada \$29

*Leite de côco, suco de abacaxi e leite condensado*

## Verão Refrescante \$25

*Suco de abacaxi, suco de laranja, e suco de uva*

## Virgem Mary \$25

*Suco de tomate e especiarias*