



## COUVERT

O couvert é opcional e somente será fornecido mediante solicitação do cliente  
The couvert is optional and will only be served if ordered

Couvert por pessoa 14,50  
Couvert per person

## ENTRADAS

### APPETIZERS

Clássico carpaccio de filé mignon com rúcula selvagem e queijo parmesão 33,00  
Classic filet mignon carpaccio with wild arugula and parmesan cheese

Clássico steak tartare na ponta da faca com batata chips 35,00  
Classic steak tartare served with potato chips

Tartar de atum com couscous, alga nori crocante e limão siciliano 35,00  
Tuna tartare with couscous, crispy nori seaweed and Sicilian lemon

Coração de alface romana, nozes, gorgonzola italiana e molho vinagrete 26,00  
Heart of romaine lettuce, walnuts, italian blue cheese and vinaigrette sauce

Ceviche de peixe, com guacamole e chips de banana 35,00  
Fish ceviche with guacamole and banana chips

Salada de mâche e rúcula com amêndoas tostadas e lascas de grana padano 27,00  
Mache and arugula salad with toasted almonds and shaved grana padano

Salada de frutos do mar com rúcula selvagem 36,00  
Seafood salad with wild arugula

Burrata ao perfume de limão Siciliano com presunto parma 43,00  
Lemon scented burrata with parma ham

Queijo Camembert assado em massa folhada com geléia de pimenta e *bouquet* de folhas 36,00  
Camembert cheese baked in puff pastry with pepper jelly and leaves bouquet

Polenta cremosa com brandade de bacalhau 32,00  
Creamy polenta with cod brandade

*Prezados clientes não aceitamos pagamentos em cheque.*

# CARNES E AVES

## BEEF AND POULTRY

Bife ancho com mix de ervas e tagliolini *au jus* 72,00

Ancho steak with mix of herbs served with tagliolini au jus

Coxa de pato confit ao tucupi e refogado de folhas 75,00

Duck leg confit in wild cassava consommé and sautéed green leaves

Paleta de cordeiro ao molho de alecrim e tagliolini 75,00

Leg of lamb in rosemary sauce served with tagliolini

Stinco de vitela glaceado com risoto alla Parmigiana 79,00

Glazed veal shank served with Parmegiana risotto

Costela de angus assada em baixa temperatura ao molho de especiarias com risoto de açafrão 74,00

Slow braised angus short ribs in a spiced sauce with saffron risotto

Clássico *filet au poivre* com gnocchi de batata na manteiga 76,00

Classic *filet au poivre* with potato gnocchi in a butter sauce

Lombo de cordeiro em crosta de ervas com couscous marroquino e purê de legumes confitados ao garam masala 82,00

Rack of lamb on an herb crust with couscous and mashed vegetables with garam masala

Leitão em três cocções, legumes, batata rústica e farofa de banana 64,00

Thrice-cooked pork, vegetables, rustic potatoes and toasted manioc flour with plantain

# PEIXES E CRUSTÁCEOS

## FISH AND SHELLFISH

Lombo de bacalhau confitado, com batata dourada, tomate cereja, azeitonas e emulsão de caldo de vongole 87,00

Confit cod loin with golden potatoes, cherry tomatoes, olives and vongole broth emulsion

Camarões flambados na cachaça e arroz de castanha de cajú 98,00

Shrimp *flambé* in cachaça and cashew nut rice

Atum grelhado ao vinagrete de semente de quiabo com gnocchi de mandioca e banana da terra 67,00

Grilled tuna in okra seed vinaigrette with manioc and plantain gnocchi

Robalo em crosta de coco, palmito, aspargos e emulsão de araçá-boi 82,00

Sea bass on a coconut crust, palm heart, asparagus and araçá-boi foam

Grelhado de frutos do mar com azeite de manjeriçã e risoto de limão Siciliano (serve 2 pessoas) 129,00

Seafood grilled in basil oil served with lemon risotto (serves 2)

Polvo grelhado com azeite de páprica picante acompanhado de legumes assados com ervas 82,00

Grilled octopus, spicy paprika oil with roasted vegetables

# MASSAS E RISOTOS

## PASTA AND RISOTTO

Spaghetтини ao molho de camarão, asparagos frescos, concassé de tomate e rúcula 67,00  
Shrimp spaghetti with fresh asparagus, tomato and arugula concassé

Pappardelle ao ragu de javali 65,00  
Pappardelle with wild boar ragu

Ravióli recheado com queijo brie e compota de figo fresco na manteiga e sálvia 59,00  
Ravioli stuffed with brie cheese and fresh fig compote in sage butter

Risoto de camarão com limão siciliano 73,00  
Shrimp risotto with lemon

Risoto de funghi *porcini* 63,00  
Porcini mushroom risotto

Risotto de asparagos frescos, gorgonzola dolce e presunto crú 67,00  
Fresh asparagus risotto, sweet gorgonzola and prosciutto crudo

Tagliatelle negro com frutos do mar 67,00  
Black tagliatelle with seafood

Ravióli de burrata e limão Siciliano ao sugo de tomate e manjericão 52,00  
Burrata and lemon ravioli in fresh tomato and basil sauce

Ravióli recheado com maçã e shimeji com *fonduta* de brie 59,00  
Apple and shimeji ravioli with brie fonduta

Fettuccine *alla carbonara* com cebola caramelizada e *pancetta* 53,00  
Fettuccine alla carbonara with caramelized onions and pancetta

Fusilli freschi ao molho de tomate, bacon, pancetta e creme de burrata 58,00  
Fresh fusilli pasta, tomato sauce, bacon, pork belly and burrata cream

# SOBREMESAS

## DESSERTS

Petit gateau de chocolate com laranja servido com sorvete de creme e biju 27,00

Chocolate and orange petit gateau served with ice-cream and biju

Maçãs ao caramelo de gengibre com sorvete de creme 26,00

Ginger caramel apple served with ice-cream

Mousse de chocolate aerado com *feuilletine* e espuma de Nutella 25,00

Chocolate mousse with *feuilletine* and Nutella foam

Panna cotta com *coulis* de frutas de vermelhas 25,00

Pannacota served with red berry coulis

Profiterole com sorvete de creme e calda de chocolate quente 27,00

Profiterole with vanilla ice-cream and hot chocolate fudge

Mil folhas de doce de leite 25,00

Dulce de leche mille-feuille

Crème brûlée com fava de baunilha 25,00

Crème brûlée with vanilla bean

Trio de sorbets e coulis de frutas 23,00

Trio of sorbets and fruit coulis

Tarte tatin de pera com creme de amêndoas em massa folhada 25,00

Pear tarte tatin with almond cream in a pastry dough

Merengue com morango, sorvete de pistache de Bronte e chantilly 22,00

Strawberry Meringue with Bronte pistachio ice-cream and whipped cream

Tiramissú clássico 25,00

Classic tiramisu

Frutas da estação 18,00

Seasonal fruits

Este estabelecimento não cobra taxa de serviço obrigatória. As gorjetas são opcionais e só devem ser concedidas pelos clientes que efetivamente ficaram satisfeitos com os serviços que lhes foram prestados. As gratificações espontaneamente oferecidas são administradas e rateadas exclusivamente pelos nossos colaboradores. Os encargos trabalhistas respectivos são calculados e pagos de acordo com o regramento estabelecido em Convenção Coletiva de Trabalho (Tabela de Estimativa de Gorjetas). Nos termos do parágrafo 2º, do artigo 1º, do Decreto nº 51.597/2007, na redação dada pelo Decreto nº 58.375/2012, as gorjetas não estão incluídas na base de cálculo do ICMS e, quando não obrigatórias, como ocorre neste restaurante, são desvinculadas do cupom fiscal. Em razão da isenção do ICMS, as gorjetas não geram créditos aos consumidores que solicitam a Nota Fiscal Paulista.

This establishment does not charge a service fee. Gratuities are optional and should only be offered by customers who are genuinely satisfied with the with the customer service. All gratuities are entirely managed and shared by the servers themselves. All relevant payroll charges are calculated and paid in accordance with regulations established in the Collective Labor Agreement (Estimated Tip Table). Under the terms of paragraph 2, article 1 of Decree 51.597/2007 and Decree 58.375/2012, tips are not included in the ICMS tax base and, when not charged automatically by the establishment, as is the case of this restaurant, such gratuities are not included in the respective customer receipt. As they are exempt from ICMS, any value paid by way of gratuities does not generate credits for consumers who request the Nota Fiscal Paulista.

Prezados clientes, gostaríamos de informar que não aceitamos cheques. Agradecemos sua compreensão.

Dear customers, we would like to inform you that we no longer accept checks. We thank you for your understanding.