

Entradas

CROQUETE DE CAVAQUINHA

*Fricassé de cavaquinha empanado com panko e tapioca
Servido com pickles de cebola roxa e aiöli de pimenta verde*

R\$ 34

BRIE & TAPIOCA

*Queijo Brie em crosta de tapioca
servido com geleia de pimenta artesanal*

R\$ 34

SEMI-CRUDO DE SALMÃO

*Finas fatias de salmão selado, temperadas com azeite trufado,
gingibre, raspas de limão, grãos de mostarda e rúcula*

R\$ 43

CAMARÕES À "GUILHO"

*Camarões médios, lâminas de alho, azeite e coentro
Levemente picante

R\$ 66

STEAK TARTARE

*Filé mignon picado na ponta da faca com
seleção de temperos do Chef. Acompanha cesta de torradas.*

R\$ 40

BOLINHOS DE BACALHAU

6 unidades

R\$ 32

CASQUINHA DE SIRI

Moquequinha de siri servida na conchinha, gratinada

R\$ 21

Entradas

CARPACCIO CLÁSSICO

Finas fatias de carne, azeite, alcaparras, sal Maldon e aiöli de alho assado
R\$ 40

BURRATA

Queijo cremoso com tomatinhos confitados, molho pesto, rúcula e sal Maldon defumado
R\$ 52

CEVICHE

Salmão, linguado e camarão marinados em cítricos. Manga, cebola roxa e coentro
R\$ 53

SALADA RICA

Mix de folhas, melão, crispy de Parma, Parmigiano e molho de ervas
R\$ 36

SALADA CAESAR DE CAMARÕES

Alface, molho Caesar, camarões empanados na tapioca e "neve" de Parmigiano
R\$ 39

COUVERT

Pães e torradas artesanais, manteiga, pasta do dia, e berinjela agri-doce
R\$ 25

Massas

RAVIÓLI DE CAMARÃO

*Massa artesanal com recheio de camarão.
Molho cremoso com vinho branco, alho poro e cogumelos*
R\$ 62

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA

*Massa artesanal extremamente leve. Molho de tomates, catupiry
e crocante de carne seca*
R\$ 54

LINGUINE NEGRO "AL MARE"

*Massa italiana com tinta de lula ao molho de tomates, polvo, lula e
camarões flambados em cognac*
R\$ 72

PENNE AO FUNGHI TRUFADO

*Massa italiana com cogumelos frescos ao creme de
funghi porcini trufado*
R\$ 56

Risotos

RISOTO DE CAMARÕES E MANJERICÃO

*Arroz Arbóreo com camarões dourados, creme de manjericão,
mozzarella de búfala e pupunha*
R\$ 62

RISOTO DE COSTELA DE VITELÓ

*Arroz Arbóreo, costela de viteló assada e desfiada, cogumelos
frescos, tomatinhos e crocante de alho poró*
R\$ 57

ARROZ DE POLVO "MALANDRINHO"

*Arroz com polvo, shitake, brócolis e caldo
levemente defumado*
R\$ 64

Peixes e Crustáceos

PIRARUCU PRIME

Lombo de Pirarucu grelhado. Servido com purê de batata baroa, farofa crocante de castanha do Pará e molho de moqueca de camarão

R\$ 69

LINGUADO AO TARTUFO

Filé de linguado grelhado, suave molho de laranja. Acompanha sauté de pupunha e shitake com azeite de trufas

R\$ 79

CAMARÕES AO PROSECCO

Camarões V.G dourados na manteiga. Molho de prosecco, cogumelos e noisettes de maçã.

Servido com arroz de passas

R\$ 119

BACALHAU OLIMPO

Lombo de bacalhau (*Gadus Morhua*) grelhado. Batatinhas machucadas, cebola roxa no azeite, brócolis, ovo cozido e alho

R\$ 116

BOBÓ DE CAMARÃO

Camarões médios com azeite de dendê, creme de aipim, coentro e pimentões. Servido com arroz de coco tostado e palha de batata doce

R\$ 89

- Cavaquinha e Badejo consulte disponibilidade.

Carnes

TOURNEDOR COM TRUFAS NEGRAS

Tournedor de mignon grelhado e coberto com queijo brie gratinado. Molho de trufas negras, batata Anna e cebolinhas tostadas

R\$ 88

STINCO DE VITELLO

Canela de vitelo assada lentamente. Servido com seu próprio molho e risoto de brie e gel de damasco

R\$ 69

MAGRET AO BALSÂMICO

Peito de pato grelhado e fatiado (servido ao ponto rosado) ao molho de balsâmico, gengibre e mel. Servido com spaghetti de pupunha na manteiga

R\$ 78

LOMBO DE LEITOA "PURURUCA"

Lombo de leitua (Duroc Pork) marinado e assado. Servido com arroz caipira (queijo coalho, banana da terra e cebola roxa)

R\$ 74

BABY BEEF (300g) – ANGUS

Miolo da Alcatra assado na grelha. Risoto de funghi com crocante de cebola e chimichurri

R\$ 70

PRIME RIB "MILANESA" – DUROC PORK

Costeleta de porco empanada com farinha temperada. Purê de batata doce roxa, rúcula e tomatinhos

R\$ 64

Sobremesas

CISNE NEGRO

Carolinas de chocolate recheadas com sorvete de creme e calda quente de chocolate.

R\$ 24

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE BELGA

Com calda de chocolate e sorvete de creme

R\$ 23

CRÈME BRÛLÉE

Aromatizado com fava de baunilha Bourbon

R\$ 25

MERINGATA

Morangos marinados em vinho do Porto, creme de amêndoas e suspiros de siciliano

R\$ 24

MACARON DE "DULCE DE LECHE"

Com tartare de morangos e gel de frutas vermelhas

R\$ 27

LIMÃO !???

*Mousse de chocolate branco e limão siciliano.
Terra de chocolate amargo*

R\$ 28

SORVETE ESPECIAL

Queijo com goiabada

R\$ 24

CAFÉ / CHÁS

Acompanha tuile de caramelo com amêndoas e chantilly artesanal

R\$ 7

Procon-RJ - Tel: 151
Violência contra a Mulher: 180
Defesa do Consumidor - Tel: 2262-7638

**** Não aceitamos cheques ****

Horário de funcionamento:
De terça à sábado: 12 - 00hrs.
Domingo: 12 – 18hrs.

