

Entradas

COUVERT

*Pães e torradas artesanais, manteiga, pasta do dia,
patê e berinjela agri-doce*

R\$ 25

BOLINHOS DE BACALHAU

6 unidades

R\$ 28

CROQUETTAS DE LEITÃO

Com molho de goiabada e Sriracha

R\$ 28

BRIE & TAPIOCA

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

R\$ 32

BURRATA

*Queijo cremoso com tomatinhos confitados,
molho pesto, rúcula e sal Maldon defumado*

R\$ 48

CAMARÕES À GUILHO

Camarões médios, lâminas de alho, azeite e coentro.

**Levemente picante*

R\$ 63

CASQUINHA DE SIRI

"Moquequinha" de siri gratinada

R\$ 23

BRUSCHETTAS (2 unidades)

Tomate, mozzarella, azeitonas e manjericão

R\$ 19

Cogumelos, azeite de trufas, Parmigiano

R\$ 20

*Salmão defumado, cream cheese,
rúcula e alcaparras*

R\$ 22

Entradas

CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO

Finas fatias de salmão defumado, azeite, aipo, cebola e alcaparras

R\$ 39

CARPACCIO DE CARNE

Finas fatias de carne, azeite, alcaparras e flor de sal

R\$ 34

TARTARE DE SALMÃO

Tartare de salmão fresco com alcaparras, gengibre, cebola roxa e siciliano.

R\$ 39

STEAK TARTARE

Filé mignon picado na ponta da faca com seleção de temperos do Chef

R\$ 36

SALADA RICA

Mix de folhas, melão, Crispy de parma, Parmigiano e molho de ervas

R\$ 32

SALADA MEDITERRÂNEA

Mix de folhas, pepino, azeitonas marinadas, tomatinhos sweet e lâminas de rabanete

R\$ 30

SALADA CAESAR DE CAMARÕES

Alface, molho Caesar, camarões empanados na tapioca e "neve" de Parmigiano

R\$ 37

Massas & Risotos

RAVIOLE DE CAMARÃO

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

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA

*Com molho de tomates, cream-cheese e
crocante de carne seca*
R\$ 52

RAVIOLE DE COSTELA

*Massa artesanal com recheio de costela ao vinho tinto,
creme de cogumelos e azeite de agrião*
R\$ 57

LINGUINE AO PESTO

Massa italiana com burrata, limão siciliano e molho pesto
R\$ 53

FETTUCCINE "AL MARE"

*Massa italiana ao molho de tomates frescos, gotas de tabasco,
polvo, lula e camarões*
R\$ 74

RISOTO DE CAMARÃO E PUPUNHA

Arroz Arbóreo, camarões, palmito pupunha e molho bisque
R\$ 59

RISOTO DE BETERRABA

*Arroz Arbóreo, beterraba assada, cogumelos paris, gorgonzola
italiano e compota de maçã*
R\$ 51

RISOTO DE FUNGHI E RAGÚ DE FILÉ MIGNON

*Arroz Arbóreo, cogumelos frescos, funghi e
ragú de filé mignon ao vinho tinto*
R\$ 53

Peixes & Crustáceos

LINGUADO AO TARTUFO

Filé de linguado grelhado, suave molho de laranja. Acompanha sauté de palmito pupunha e shitake com azeite de trufas
R\$ 85

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\$ 78

PEIXE DO DIA "BELLE MEUNIÈRE"

Peixe fresco grelhado. Batatinhas ao murro, cogumelos sauté e molho de manteiga, camarões, alcaparras e amêndoas
R\$ 69

CAMARÕES AO PROSECCO

Camarões V.G dourados na manteiga. Molho de prosecco, cogumelos e maçã. Servido com arroz de passas
R\$ 89

CAVAQUINHAS DO CHEF

Cavaquinhas grelhadas (sem casca). Molho de aspargos e mini ravioles de pêra em manteiga noisette
R\$ 88

BACALHAU OLIMPO

Lombo de bacalhau (Gadus Morhua) grelhado. Batatinhas machucadas, cebola roxa no azeite, brócolis, ovo cozido e alho laminado
R\$ 86

POLVO A LA PLANCHA

Polvo grelhado na chapa com azeite de carvão. Molho de tomate seco com lâminas de alho, alcaparras e azeitonas. Servido com risoto de açafão espanhol
R\$ 83

Carnes

MIGNON DE CORDEIRO

Grelhado com crosta de Pistache. Demi Glace de cordeiro, purê de abóbora assada e fricassée de feijão cannellini
R\$ 78

LOMBO DE LEITOA "PURURUCA"

Lombo de leitoa (Duroc Pork) marinado e assado. Servido com arroz caipira (queijo coalho, banana da terra e cebola roxa)
R\$ 67

TOURNEDOR COM TRUFAS NEGRAS

Tournedor de mignon grelhado e coberto com queijo brie gratinado. Molho de trufas negras, batata Anna e cebolinhas tostadas
R\$ 76

CHORIZO (250g) – ANGUS

Chorizo Argentino assado na grelha. Fritas e chimichurri
R\$ 79

MAGRET DO CHEF

Peito de pato grelhado e fatiado (servido ao ponto rosado) Molho de cassis e risoto de gorgonzola e espinafre
R\$ 72

VITelo "MILANESA"

Costeletas de vitelo de leite empanadas com farinha temperada. Arroz cremoso de limão siciliano e molho "ajo blanco"
R\$ 64

Sobremesas

ROCAMBOLE (DIET)

Rocambole de chocolate com damasco.

R\$ 24

CISNE NEGRO

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

R\$ 24

LIMÃO !?

Mousse de limão siciliano e chocolate branco. "Terra" de nutella.

R\$ 28

MEGA MACARON DE "DULCE DE LECHE"

Com tartare de morangos e gel de frutas vermelhas

R\$ 27

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

PUDIM DE PISTACHE

Servido com calda de caramelo e sal Maldon.

R\$ 23

SORVETES DIET

Chocolate / Coco

R\$ 21

SORVETE ESPECIAL

Queijo com goiabada

R\$ 24

CAFÉ ORFEU / CHÁS DIVERSOS

Acompanha tuile de caramelo com amêndoas e chantilly artesanal

R\$ 7



RESTAURANTE

Procon-RJ - Tel: 151

Violência contra a Mulher: 180

Defesa do Consumidor - Tel: 2262-7638

**** Não aceitamos cheques ****

Horário de funcionamento:

De segunda à quinta- feira: 12 - 00hrs.

Sexta, sábado, e véspera de feriado: 12 - 01hrs.

Domingo: 12 – 18hrs.

Couvert Artístico Opcional R\$ 8,00

