



Principais (Individuais)

Filé de peixe ao molho de camarão P	R\$ 95
Arroz e purê de batata	
Filé de peixe grelhado	R\$ 77
Arroz e legumes cozidos	
Filé de peixe ao molho de moqueca	R\$ 80
Arroz, purê de banana da terra e brócolis	
Papilote de peixe c/ legumes	R\$ 88
Filé de peixe assado no vapor, acompanha legumes e arroz	
Filé mignon c/ aipim e castanhas brasileiras	R\$ 88
Purê de aipim manteiga, demi-glace, farofa de castanhas e pickles de cebola roxa	
Filé mignon à parmegiana	R\$ 88
Arroz e purê de batata	
Filé mignon à poivre	R\$ 88
Arroz e à batata dorê	
File mignon c/ espaguete ao molho de tomates	R\$ 88
File mignon c/ risoto de cogumelos frescos	R\$ 90
Frango grelhado	R\$ 60
Arroz, legumes cozidos e molho de ervas frescas	
Filé de frango à parmegiana	R\$ 74
Arroz e purê de batata	
Carne de sol e baião cremoso	R\$ 90
Filé mignon de sol, baião de 2 cremoso, pipquinhas de queijo coalho e ovo de gema mole	
Curry c/ legumes e grão de bico ✓✓	R\$ 80
Curry, grão de bico, legumes, leite de coco, servido c/ arroz basmati e sementes tostadas	
Nhoque de banana da terra c/ molho de moqueca ✓✓	R\$ 70
Nhoque de banana da terra c/ carne de panela e creme de queijo frescal	R\$ 80
Espaguete ao pesto c/ creme de queijo frescal ✓	R\$ 77
Espaguete c/ camarão a gremolata	R\$ 94
(Salsinha, raspas de limão siciliano, alho, camarões VM, rúcula e tomatinhos)	
Espaguete à bolonhesa	R\$ 53
Espaguete à carbonara	R\$ 62
Espaguete c/ camarões P e molho branco	R\$ 80
Risoto de camarão VM c/ alho poró	R\$ 94
Ravioli ✓	R\$ 80
Mussarela de búfala c/ limão siciliano e pomodoro da casa	

Para 2 pessoas

Moqueca de peixe	R\$ 160
Arroz e pirão	
Moqueca de camarão P	R\$ 160
Arroz e pirão	
Moqueca mista especial	R\$ 220
Moqueca de peixe e camarão VM, acompanha arroz e pirão	
Bobó de camarão P	R\$ 160
Arroz e farofa de alho	
Peixe inteiro frito	R\$ 235
Arroz, farofa de banana e vinagrete	
Curry de camarão VM c/ manga	R\$ 210
Curry, camarões VM, manga, leite de coco, servido com arroz basmati e sementes tostadas	

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

Entradas

Batata frita	R\$ 38
Couvert da casa	R\$ 59
Cesto de pães artesanais, tomate confit, molho pesto e antepasto de berinjela	
Bruschetta (4 unidades)	R\$ 50
Dadinho de tapioca c/ mel (8 unidades)	R\$ 55
Bolinho de peixe (6 unidades)	R\$ 44
Pastel de camarão (4 unidades)	R\$ 60
Casquinha de Siri	R\$ 55
Camarão 7 barbas c/ casca	R\$ 89
Ao alho e óleo ou crocante	
Camarão VM empanado	R\$ 149
C/ geléia de pimenta	
Carne de sol c/ aipim cozido	R\$ 88
File de peixe grelhado c/ alcaparras	R\$ 105
C/ batata sauté	
Frango à passarinho	R\$ 64
Ceviche de peixe branco	R\$ 72
Chips de batata doce	
Isca de mignon acebolado	R\$ 104
C/ fritas	
Isca de frango crocante	R\$ 64
C/ molho rose	
Isca de peixe empanado	R\$ 94
C/ Molho tártaro	
Tacos de carne de panela c/ pico de gallo	R\$ 62
(4 unidades)	

Saladas e sopas

Apaga fogo	R\$ 55
Cubos de frango, manga, tomatinhos, picles de maxixe, palmito, sementes de abóbora e girassol, mix de folhas e aioli de pimenta de cheiro	
Araçaípe	R\$ 50
Cogumelos e berinjela grelhados, grão de bico, picles de cebola roxa, mix de folha e azeite de coentro	
Mucugê	R\$ 50
Mussarela de búfala, tomatinhos, mix de folhas e molho pesto	
Sopa de legumes	R\$ 35
Canja de galinha	R\$ 40

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

Lanches

Tostex	R\$ 32
C/ salada	
Omelete de presunto e queijo	R\$ 40
C/ salada	
Omelete de queijo e tomate	R\$ 40
C/ salada	
Avocado toast	R\$ 45
Lâminas de abacate, bacon e ovo mole, servido no pão de fermentação natural	
Toast mediterrâneo	R\$ 48
Tomatinho confit c/ creme de queijo frescal e alho frito, servido no pão de fermentação natural	
Chá da tarde	R\$ 32
Bolo, pão francês na chapa, mussarela, presunto e biscoitinhos	
Sandubinhas de peixe empanado (2 unidades)	R\$ 56
Sandubinhas de berinjela (2 unidades)	R\$ 45
Sandubinhas de carne (2 unidades)	R\$ 49

Para adoçar

Cocada assada c/ sorvete	R\$ 28
Frutas da estação	R\$ 12
Brownie c/ sorvete	R\$ 32
Banana flambada c/ sorvete	R\$ 28
Mousse de chocolate e cupuaçu	R\$ 24
Pudim de leite condensado c/ cumaru	R\$ 24

Sorvetes

Sorvete (Bola)	R\$ 12
Açaí	R\$ 22
(250ml c/ granola, banana e mel)	
Picolé	
(Sob consulta)	

Drinks

Para beber

Água de coco	R\$ 10
Água	R\$ 6
Água c/ gás	R\$ 7
Suco natural	R\$ 15
Suco misto	R\$ 17
Suco polpa	R\$ 12
Refri	R\$ 8
chá	R\$ 5
Energético	R\$ 20
Balde de gelo	R\$ 10
Cafés Especiais (Consultar sabores)	

Cervejas

Cerveja 600ml (Brahma)	R\$ 15
Cerveja 600ml (Eisenbahn, Original, Stella)	R\$ 22
Cerveja 600ml (Heineken)	R\$ 26
Long Neck (Stella Artois)	R\$ 14
Long Neck (Heineken, Heineken zero, Corona)	R\$ 17
Cerveja Long Neck s/ gluten	R\$ 17

Caips

Caipirinha	R\$ 25
Caipirinha c/ cachaça Especial	R\$ 30
Caip vodka	R\$ 30
Caip vodka Especial	R\$ 40
Caipsake	R\$ 27

vinho taça

Branco / Tinto	R\$ 43
250 ml	

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

Mojito	R\$ 30
Rum, suco de limão, hortelã, soda e gelo	
Margarita	R\$ 45
Tequila, suco de limão, licor de laranja, açúcar e borda de sal	
Batida de coco	R\$ 30
Vodka, leite de coco, leite condensado e gelo	
Piña colada	R\$ 30
Rum, abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo	
Gin tônica	R\$ 40
Gin, água tônica, limão e gelo	
Sex on the beach	R\$ 30
Vodka, suco de laranja, groselha e gelo	
Apple Sour	R\$ 30
Vodka, xarope de maçã verde, limão taiti, clara de ovo e gelo	
Aperol Spritz	R\$ 40
Aperol, espumante, água c/ gás e gelo	
Kir Royal	R\$ 35
Espumante, licor de cassis e cereja	
Mimosa	R\$ 35
Espumante e suco de laranja	
Negroni	R\$ 38
Gin, campari, vermute e gelo	
Gin Carambola	R\$ 45
Gin, maracujá, água tônica, laranja desidratada, alecrim, espuma de gengibre, anis estrelado e gelo	
Gin Ravenala	R\$ 42
Gin, limão siciliano, água tônica, laranja desidratada, alecrim, anis estrelado e gelo	
Gin Pitinga	R\$ 49
Gin, morango, xarope de gengibre, laranja, espuma cítrica, açúcar e gelo	
Moscow Mule	R\$ 40
Vodka, limão e espuma de gengibre	
Maracujak	R\$ 45
Jack Daniels, mel, maracujá, sprite, hortelã e gelo	
Batida de frutas s/ álcool	R\$ 22
Soda Italiana	R\$ 22
Limão, xarope de vários sabores, água c/ gás e gelo	

Doses

Cachaça	R\$ 9
Cachaça Especial	R\$ 15
Tequila	R\$ 28
Red Label	R\$ 25
Black Label	R\$ 35
Campari	R\$ 13
Licor 43	R\$ 38
Jack Daniels	R\$ 32

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

Espumantes



VINIFERA BRUT CHARDONNAY •

R\$ 127

DON GUERINO

Aromas florais e frutados, refrescante, equilibrado e cremoso. Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



VINIFERA BRUT ROSÉ MALBEC •

R\$ 127

DON GUERINO

Aromas de frutas vermelhas, rosas e goiaba, refrescante, com perlage fino e intenso e espuma cremosa e persistente. Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



VINIFERA MOSCATEL ROSÉ •

R\$ 127

DON GUERINO

Aromas florais e frutados, equilibrado frescor e doçura, perlage fino e persistente. Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



ORO • FALANGHINA DEL SANNIO DOP •

R\$ 185

VOLCANIC WINE

Aromas de flores brancas, crosta de pão e amêndoa, paladar fresco, seco e harmonioso, com boa persistência. Harmoniza com mussarela de búfala, entradas, massas, peixe e verduras.

Brancos



PENA VERMELHA BRANCO •

R\$ 121

VINHO VERDE DOC

Vinho branco meio seco, aroma de maçã, lima e frutos tropicais. Macio, fresco e envolvente, levemente frisante. Harmoniza com peixe, carnes brancas e saladas.



SOLOPACA BIANCO SANNIO ORIGINALE DOC •

R\$ 121

FALANGHINA

Seco, com notas frutadas. Harmoniza com massas e risoto de camarão, frutos do mar, polvo e peixe.



STALLONE CHARDONNAY •

R\$ 121

IGT PUGLIA

Cor amarelo palha com reflexos dourados, aromas elegantes, cítricos, de maçã, abacaxi e baunilha, paladar aveludado e seco. Harmoniza com aperitivos, frutos do mar e peixe.



OLD STYLE VINIFERA •

R\$ 121

TORRONTÉS RESERVA

Aromas com alta intensidade aromática com notas a flores brancas, papaia, e frutas tropicais, equilibrado, refrescante e persistente. Harmoniza com saladas, peixe e carnes brancas.



AMABILE BIANCO •

R\$ 141

CAMPANIA IGP

Vinho branco levemente frisante, leve e com acidez refrescante. Aromas intensos, harmoniosos, paladar vivo, aveludado, seco e levemente adocicado. Harmoniza com pratos à base de peixe, crustáceos e frutos do mar

VINHOS

Rosados



PENA VERMELHA ROSADO •

R\$ 121

VINHO VERDE DOC

Meio seco da cor delicada de pétala rosa clara. Aromas com notas frutadas intensas e sabor de frutas frescas. Levemente frisante. Harmoniza com peixe, carnes brancas, saladas e mariscos.



STALLONE PRIMITIVO ROSATO •

R\$ 121

SALENTO IGP

Cor rosa intenso brilhante, aromas com notas florais e frutadas, paladar equilibrado e fresco, com boa acidez. Harmoniza com peixe, carnes brancas, saladas e mariscos.



OLD STYLE VINIFERA •

R\$ 127

ROSÉ MALBEC

Com notas típicas de cereja, morango e flores brancas. Equilibrado, agradável, refrescante e com intenso final de boca. Harmoniza com pizzas, sushis, frutos do mar e carnes leves.

tintos



SANGIOVESE ROSSO BENEVENTANO •

R\$ 101

BLACK LABEL IGP

Cor vermelho rubi, aromas com notas de frutas vermelhas e flores vermelhas, paladar seco, harmonioso e aveludado. Edição especial. Harmoniza com massas, carnes, queijos e frios



MALBEC DE MENDOZA •

R\$ 114

CASA LA PRIMAVERA

Cor vermelho rubi intenso, aromas com notas de frutas vermelhas e leves notas de madeira. Paladar aveludado, médio corpo. Harmoniza com carne de boi, frango e cogumelos.



STALLONE CABERNET SAUVIGNON •

R\$ 121

VINICOLA CANTOLIO

Vinho italiano tinto obtido a partir de uvas Cabernet Sauvignon, cultivadas no município de Manduria. Cor vermelho rubi, aromas com notas de frutas maduras amora silvestre e notas leves de canela, paladar macio e aveludado. Harmoniza com carnes vermelhas, brancas e queijos pouco maduros • Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.



OLD STYLE VINHO FINO TINTO SUAVE VINIFERA •

R\$ 127

DON GUERINO

Este vinho fino se caracteriza por ser jovem e suave. É elaborado por um corte de dois varietais: Cabernet Sauvignon e Merlot, que se completam em aroma e sabor. Harmoniza com massas, queijos e carnes.



DEFUK PINOT NERO IGT TOSCANA •

R\$ 163

ANTICA CANTINA LEONARDI

A Pinot Noir, chamada Pinot Nero na Itália, é uma uva complexa, de maturação precoce e muito sensível ao terroir. Taninos potentes e maduros. Harmoniza com carnes vermelhas, massas, risotos e legumes.

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha





Pratos infantis

Arroz, feijão, salada e batata (frita, purê ou sauté) ou legumes grelhados

Tirinhas de frango	R\$ 38
Tirinhas de filé mignon	R\$ 52
Isquinha de peixe empanado	R\$ 46
Sopinha de legumes	R\$ 28
+ Tirinhas de frango	R\$ 32
+ Tirinhas de filé mignon	R\$ 42
Espaguetinho ao sugo	R\$ 29
Espaguetinho à bolonhesa	R\$ 32
Espaguetinho ao alho e óleo	R\$ 29

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

