

PRINCIPAIS

(INDIVIDUAIS)

Filé de peixe na folha de taioba Purê de banana da terra e tucupi	R\$ 110
Peixe, fradinho e aipim Vinagrete de feijão fradinho e purê de aipim	R\$ 88
Filé de peixe ao molho de moqueca Purê de banana da terra e brócolis	R\$ 90
Papilote de peixe Filé de peixe assado no vapor, acompanha legumes e batata sauté	R\$ 87
Atum selado na crosta de gergelim Mix de folhas, maionese de wasabi e pão artesanal	R\$ 86
Polvo grelhado Purê de abóbora e paçoca de carne seca	R\$ 99
Frango grelhado Purê de abóbora, legumes grelhados e crocante de sementes	R\$ 60
Filé mignon ao molho de mostarda C/ Fritas	R\$ 80
Filé mignon c/ aipim e castanhas brasileiras Purê de aipim manteiga, demi-glace, farofa de castanhas e pickles de cebola roxa	R\$ 80
Carne de sol do Chef filé mignon de sol, baião de 2 cremoso, pipoquinhas de queijo coalho e ovo de gema mole	R\$ 82
Curry c/ legumes e grão de bico   Curry, grão de bico, legumes, leite de coco, servido c/ arroz basmati e sementes tostadas	R\$ 72
Ravioli  Massa artesanal, mussarela de búfala, limão siciliano e pomodoro da casa	R\$ 72
Filé mignon c/ risoto de cogumelos frescos	R\$ 82
Risoto de camarão VM com alho poró	R\$ 85
Risoto de cogumelos frescos	R\$ 70
Nhoque de banana da terra c/ molho de moqueca  	R\$ 60
Nhoque de banana da terra c/ carne de panela e creme de burrata	R\$ 72
Espaguete ao pesto c/ creme de burrata 	R\$ 70
Espaguete c/ camarão VM a gremolata Salsinha, raspas de limão siciliano, alho, camarões VM, rúcula e tomatinhos	R\$ 85
Lagosta (sob consulta) Cauda de lagosta na manteiga de ervas ao molho de bobó c/ farofa de coco seco, servida com arroz de coco	R\$ 160

PARA 2 PESSOAS




Moqueca de peixe Arroz e pirão	R\$ 155
Moqueca de camarão VM Arroz e pirão	R\$ 190
Moqueca mista especial Peixe e camarão VM, acompanha arroz e pirão	R\$ 200
Arroz do mar Panelinha de arroz caldoso c/ polvo, camarão VM e peixe	R\$ 210
Peixe inteiro frito Arroz, farofa de banana e vinagrete	R\$ 210
Curry de camarão VM c/ manga Curry, camarões VM, manga, leite de coco, servido com arroz basmati e sementes tostadas	R\$ 190

Cobramos taxa de 10%

ENTRADAS

Batata frita	R\$ 35
Bruschetta (4 unidades)	R\$ 45
Pão artesanal, tomate fresco, queijo e manjeriçã	
Camarão VG empanado (6 unidades)	R\$ 75
C/ teriaky de caju e aioli de wasabi	
Couvert da casa	R\$ 45
Cesto de pães artesanais, tomate confit, molho pesto e antepasto de berinjela	
Pastel de camarão (4 unidades)	R\$ 54
Crudo de peixe branco	R\$ 65
Torrada de pão artesanal	
Casquinha de siri cremosa	R\$ 45
Patacones de carne de panela (4 unidades)	R\$ 56
Canapé de banana da terra c/ ragu de carne	
Camarão VM grelhado	R\$ 136
C/ geléia de pimenta	
Carne de sol c/ aipim cozido	R\$ 80
File de peixe grelhado c/ alcaparras	R\$ 95
C/ batata sauté	
Sandubinhas de peixe (2 unidades)	R\$ 56
Pão brioche, peixe empanado, saladinha e molho tártaro	
Sandubinhas de berinjela (2 unidades)	R\$ 45
Pão brioche, conserva de beringela e aioli de coentro	
Sandubinhas de camarão (2 unidades)	R\$ 56
Pão brioche, camarão VG, saladinha e molho levemente picante	
Sandubinhas de carne	R\$ 49
Pão brioche, blend de carne e mussarela	
Isca de peixe empanado	R\$ 85
C/ molho tártaro	
Tartare de atum	R\$ 62
C/ chips de batata doce	
Isca de mignon acebolado	R\$ 95
C/ fritas	
Tacos de polvo C/ feijão fradinho (4 unidades)	R\$ 62
Frango empanado C/ flocos de milho	R\$ 57
Molho de iogurte c/ limão	

SALADAS E SOPAS

Pitinga	R\$ 55
Cubos de atum, ovo cozido, vagem, tomatinhos, mix de folhas, castanhas e molho teriyaki	
Araçaipe  	R\$ 50
Cogumelos e berinjela grelhados, grão de bico, pickles de cebola roxa, mix de folhas e azeite de coentro	
Mucugê 	R\$ 50
Mussarela de búfala, tomatinhos, mix de folhas e molho pesto	
Pescadores	R\$ 65
Camarão grelhado, cubos de abacate, tomatinho, pickles de maxixe, mix de folhas, molho de iogurte c/ limão	
Sopa de legumes	R\$ 32
Canja de galinha	R\$ 38

LANCHES

Tostex	R\$ 32
C/ salada	
Omelete de presunto e queijo	R\$ 38
C/ salada	
Omelete de queijo e tomate	R\$ 38
C/ salada	
Avocado toast	R\$ 45
Creme de abacate, bacon e ovo mole, servido no pão artesanal	
Toast mediterrâneo 	R\$ 48
Tomatinho confit c/ creme de burrata e alho frito, servido no pão artesanal	
Chá da tarde	R\$ 32
Bolo, pão francês na chapa, mussarela, presunto e biscoitinhos	

PARA ADOÇAR

Frutas da estação	R\$ 12
Brownie c/ sorvete	R\$ 26
Mousse de chocolate e cupuaçu	R\$ 22
Pudim de leite condensado c/ cumaru	R\$ 22
Pastelzinho de banana da terra c/sorvete	R\$ 26

SORVETES

Sorvete (Bola)	R\$ 10
Açaí	R\$ 20
(250ml c/ granola, banana e mel)	
Picolé	
(Sob consulta)	

Cobramos taxa de 10%

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\$ 8
Cafés Especiais (Consultar sabores)	

CERVEJAS

Cerveja 600ml (Brahma)	R\$ 15
Cerveja 600ml (Eisenbahn, Original, Stella)	R\$ 20
Cerveja 600ml (Heineken)	R\$ 25
Long Neck (Stella Artois)	R\$ 14
Long Neck (Heineken, Heineken zero, Corona)	R\$ 17
Cerveja Long Neck s/ gluten	R\$ 14

CAIPS

Caipirinha	R\$ 25
Caipirinha c/ cachaça Especial	R\$ 28
Caipvodka	R\$ 30
Caipvodka Especial	R\$ 40
Caipsakê	R\$ 27

VINHO TAÇA

Branco / Tinto	R\$ 43
250 ml	

Cobramos taxa de 10%

DRINKS

Mojito	R\$ 30
Rum, suco de limão, hortelã, soda e gelo	
Margarita	R\$ 42
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	
Blend Apple	R\$ 49
Gin, abacaxi, açúcar, água tônica e gelo	
Gin tônica	R\$ 40
Gin, água tônica, limão e gelo	
Luxúria	R\$ 42
Tequila, limão, licor, xarope de melancia, e xarope de gengibre	
Sex on the beach	R\$ 30
Vodka, suco de laranja, groselha e gelo	
Apple Sour	R\$ 30
Vodka, xarope de maçã verde, limão taiti, 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\$ 21
Água c/ gás Limão, xarope (vários sabores) e gelo	

DOSES

Cachaça	R\$ 9
Cachaça Especial	R\$ 15
Tequila	R\$ 26
Red Label	R\$ 25
Black Label	R\$ 35
Campari	R\$ 13
Licor 43	R\$ 38
Jack Daniels	R\$ 32

ESPUMANTES



VINIFERA BRUT CHARDONNAY •  **R\$ 119**
DON GUERINO

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



VINIFERA BRUT ROSÉ MALBEC •  **R\$ 119**
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\$ 119**
DON GUERINO

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



BLANC DE BLANC •  **R\$ 394**
DON GUERINO

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

MÉTODO CHAMPENOISE • 36 MESES DE AUTÓLISE NAS LEVADURAS

BRANCOS



PENA VERMELHA BRANCO •  **R\$ 108**
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\$ 112**
FALANGHINA

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



STALLONE CHARDONNAY •  **R\$ 119**
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\$ 119**
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.



SAUVIGNON BLANC VENEZIA GIULIA IGT •  **R\$ 152**
TACOLI ASQUINI

Aromas de bouquet de frutas tropicais, sálvia e folhas de tomate, paladar seco, com boa estrutura e acidez. Harmoniza com massas e risotos, verduras, frituras e peixe no geral.



DEFUK PINOT GRIGIO •  **R\$ 161**
IGT LAZIO VOLCANIC WINE

Aroma intenso, com notas minerais e frutadas, sabor aveludado, cheio e fresco. O vinho envelhece 6 meses em garrafa antes de ser comercializado. Harmoniza com aperitivos, peixes, frituras e legumes.

VINHOS

ROSADOS



PENA VERMELHA ROSADO •  **R\$ 108**
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\$ 119**
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.



MALVASIA ROSATO DEL SALENTO IGP •  **R\$ 161**
VIGNETI REALE

Cor rosa coral, aromas levemente frutados, com delicadas notas de framboesa e morango, paladar agradável, macio e fresco. Harmoniza com massas ao molho de tomate e carnes brancas.



OLD STYLE VINIFERA •  **R\$ 119**
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\$ 99**
BLACK LABEL IGP

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



MALBEC DE MENDOZA •  **R\$ 108**
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 e de frango e cogumelos.



ORGÂNICO CABERNET SAUVIGNON •  **R\$ 110**
BODEGA VINECOL

Aromas com notas de frutas vermelhas, madeira, especiarias e certa mineralidade. 6 meses em carvalho americano, o que confere notas de baunilha e afinamento em garrafa mínimo 6 meses antes da venda.

Harmoniza com carnes no geral, queijos, embutidos e massas.



IL SANZIO • SUPER TUSCAN • TOSCANA IGT •  **R\$ 165**
VINCOLA UGGIANO

No paladar apresenta ameixas maduras e amoras silvestres, juntamente com cerejas vermelhas brilhantes. Os taninos macios e estruturados e a acidez equilibrada conferem um final cheio. Harmoniza com massas com molho e carnes assadas.



DEFUK PINOT NERO IGT TOSCANA •  **R\$ 161**
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.



PRATOS INFANTIS

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA (FRITA, PURÊ OU SAUTEÉ) OU LEGUMES GRELHADOS

Tirinhas de frango	R\$ 34
Tirinhas de filé mignon	R\$ 48
Isquinha de peixe empanado	R\$ 42
Sopinha de legumes	R\$ 24
+ Tirinhas de frango	R\$ 28
+ Tirinhas de filé mignon	R\$ 38
Espaguetinho ao sugo	R\$ 26
Espaguetinho à bolonhesa	R\$ 29
Espaguetinho ao alho e óleo	R\$ 26

Cobramos taxa de 10%