

PRINCIPAIS

(INDIVIDUAIS)

Filé de peixe na folha de taioba	R\$ 120
Purê de banana da terra e tucupi	
Peixe, fradinho e aipim	R\$ 96
Vinagrete de feijão fradinho e purê de aipim	
Filé de peixe ao molho de moqueca	R\$ 80
Purê de banana da terra e brócolis	
Papilote de peixe	R\$ 88
Filé de peixe assado no vapor, acompanha legumes e batata sauté	
Atum selado na crosta de gergelim	R\$ 95
Mix de folhas, maionese de wasabi e pão artesanal	
Polvo grelhado	R\$ 168
Purê de abóbora e paçoca de carne seca	
Frango grelhado	R\$ 60
Purê de abóbora, legumes grelhados e crocante de sementes	
Filé mignon ao molho de mostarda	R\$ 88
C/ Fritas	
Filé mignon c/ aipim e castanhas brasileiras	R\$ 88
Purê de aipim manteiga, demi-glace, farofa de castanhas e pickles de cebola roxa	
Carne de sol do Chef	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	
Ravioli 	R\$ 80
Massa artesanal, mussarela de búfala, limão siciliano e pomodoro da casa	
Filé mignon c/ risoto de cogumelos frescos	R\$ 90
Risoto de camarão VM com alho poró	R\$ 94
Risoto de cogumelos frescos	R\$ 77
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 VM a gremolata	R\$ 94
Salsinha, raspas de limão siciliano, alho, camarões VM, rúcula e tomatinhos	

PARA 2 PESSOAS

Moqueca de peixe	R\$ 160
Arroz e pirão	
Moqueca de camarão VM	R\$ 210
Arroz e pirão	
Moqueca mista especial	R\$ 220
Peixe e camarão VM, acompanha arroz e pirão	
Arroz do mar	R\$ 235
Panelinha de arroz caldoso c/ polvo, camarão VM e peixe	
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
Bruschetta (4 unidades)	R\$ 50
Pão artesanal, tomate fresco, queijo e manjeriçã	
Camarão VG empanado (6 unidades)	R\$ 83
C/ teriaky de caju e aioli de wasabi	
Couvert da casa	R\$ 59
Cesto de pães artesanais, tomate confit, molho pesto e antepasto de berinjela	
Pastel de camarão (4 unidades)	R\$ 60
Crudo de peixe branco	R\$ 72
Torrada de pão artesanal	
Ceviche de peixe branco	R\$ 72
Chips de batata doce	
Casquinha de siri cremosa	R\$ 55
Patacones de carne de panela (4 unidades)	R\$ 62
Canapé de banana da terra c/ ragu de carne	
Camarão VM grelhado	R\$ 163
C/ geléia de pimenta	
Carne de sol c/ aipim cozido	R\$ 88
File de peixe grelhado c/ alcaparras	R\$ 105
C/ batata sauté	
Isca de peixe empanado	R\$ 94
C/ molho tártaro	
Tartare de atum	R\$ 72
C/ chips de batata doce	
Isca de mignon acebolado	R\$ 104
C/ fritas	
Tacos de polvo C/ feijão fradilha (4 unidades)	R\$ 110
Frango empanado C/ flocos de milho	R\$ 85
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	
Araçaípe	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\$ 72
Camarão grelhado, cubos de abacate, tomatinho, pickles de maxixe, mix de folhas, molho de iogurte c/ limão	
Sopa de legumes	R\$ 35
Canja de galinha	R\$ 40

LANCHES

Tostex	R\$ 32
C/ salada	
Omelete de presunto e queijo	R\$ 40
C/ salada	
Omelete de queijo e tomate	R\$ 40
C/ salada	
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 berinjela e aioli de coentro	
Sandubinhas de camarão (2 unidades)	R\$ 56
Pão brioche, camarão VG, saladinha e molho levemente picante	
Avocado toast	R\$ 45
Lâminas de abacate, bacon e ovo mole, servido no pão artesanal	
Toast mediterrâneo	R\$ 48
Tomatinho confit c/ creme de queijo fresco 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\$ 32
Mousse de chocolate e cupuaçu	R\$ 24
Pudim de leite condensado c/ cumaru	R\$ 24
Banana flambada c/ sorvete	R\$ 28

SORVETES

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

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

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 (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
Caipsakê	R\$ 27

VINHO TAÇA

Branco / Tinto	R\$ 43
250 ml	

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

DRINKS

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, 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
Água c/ gás Limão, xarope (vários sabores) 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

ESPUMANTES



VINIFERA BRUT CHARDONNAY • 

DON GUERINO

R\$ 127

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



VINIFERA BRUT ROSÉ MALBEC 

DON GUERINO

R\$ 127

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 • 

DON GUERINO

R\$ 127

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 • 

VOLCANIC WINE

R\$ 185

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 • 

VINHO VERDE DOC

R\$ 121

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 • 

FALANGHINA

R\$ 121

Seco, com notas frutadas.

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



STALLONE CHARDONNAY • 

IGT PUGLIA

R\$ 121

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 • 

TORRONTÉS RESERVA

R\$ 121

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 • 

TACOLI ASQUINI

R\$ 154

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 • 

IGT LAZIO VOLCANIC WINE

R\$ 163

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 • 

VINHO VERDE DOC

R\$ 121

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 • 

SALENTO IGP

R\$ 121

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 • 

VIGNETI REALE

R\$ 175

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 • 

ROSÉ MALBEC

R\$ 127

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 • 

BLACK LABEL IGP

R\$ 101

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 • 

CASA LA PRIMAVERA

R\$ 114

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.



STALLONE CABERNET SAUVIGNON • 

VINICOLA CANTOLIO

R\$ 121

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.



IL SANZIO • SUPER TUSCAN • TOSCANA IGT • 

VINICOLA UGGIANO

R\$ 174

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 • 

ANTICA CANTINA LEONARDI

R\$ 163

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 SAUTÉÉ) 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