



ENTRADAS



Salada folhas

39

Mix de folhas com tomate cereja, molho agridoce, castanhas e queijo parmesão.



Panzanella

39

Salada a base de focaccia tostada, tomate marinado, cebola roxa e ricota fresca.

*consultar opção vegana 

Burrata 18

99

Burrata artesanal servida com tomate cereja confit, pesto e torradas.



Burrata caprese

78

Burrata artesanal gratinada servida com molho marinara e torradas.

Arancini

45

Bolinho de risoto a base de queijo brie e linguiça Blumenau. Servido com aioli.



Croqueta cordeiro

49

Molho bechamel, cordeiro e aioli de hortelã.



Croqueta peixe 39

Molho bechamel com peixe defumado, molho teriaky e aioli açafrão.



Tartare 58

Filé mignon na ponta da faca, servido com mostarda dijon, alcaparra, pickles mostarda e batata rústica.



Trilogia Mar 92

Ceviche de camarão | Vinagrete de polvo | Crudo de peixe.



Ceviche camarão 59

Ceviche de camarão com tomate cereja, uvas, cebola roxa e limão siciliano.



Vinagrete de polvo 89

Focaccia selada com vinagrete de polvo, tomate, cebola roxa, pimentões e aioli limão.



Crudo de peixe 35

Crudo de peixe branco com gengibre, salsinha, pimenta e limão siciliano.



Húmmus 39

Pasta de grão de bico, tahine, azeite de páprica, hortelã, grão de bico e especiarias.





Batata rústica

19

Batata rústica feita na casa, acompanha aiolis.



Sanduíche Pork

39

Pão brioche, porcheta pururuca, aioli bbq, pickles de abacaxi e rúcula.

K I D S

- pratos servidos para crianças até 12 anos

Spaghetti na manteiga

49

100g de spaghetti grano duro acompanhado por 50g de mignon ou peixe à dorê.

Spaghetti ao pomodoro

49

100g de spaghetti grano duro acompanhado por 50g de mignon ou peixe à dorê.

Mignon com batata

55

100g de mignon com batata rústica ou purê de batata

A D I C I O N A I S

Vegetais grelhados

32

Spaghetti na manteiga

23

Purê de batata

20

Couscous

35

Mignon 250g

49

PRINCIPAIS

Arroz cogumelo

69

Arroz vermelho servido com cogumelo grelhado, pickles de cogumelo e ricota caseira.

*consultar opção vegana



Arroz de polvo

99

Arroz caldoso de polvo, servido com pickles maçã verde, emulsão limão e polvo grelhado.



Risoto de brie

89

risoto de queijo brie com filé mignon (180g) e tomilho, servido com demi glace.



Risólio al limone

89

Risoto finalizado com limão siciliano, azeite e queijo pecorino, servido com alcachofra, crocante de parma e cogumelo grelhados.



Risoto frutos do mar

149

Risoto cozido com caldo de frutos do mar, servido com camarão rosa, polvo e tomate grelhado.



Peixe marroquino

82

Peixe fresco grelhado, acompanhado de couscous e jus de peixe com capim limão.





Polvo 18

125

Tentáculos de polvo grelhado, servidos com purê de batata e alho assado, molho romesco e tomate cereja.



Pasta alla fonduta

59

Espaguete gran duro, molho de 4 queijos e peito de frango empanado em panko.

Pasta al carbonara

79

Espaguete gran duro, molho carbonara trufado e pancetta suína.



Gnocchi alla romana

89

Gnocchi a base de sêmola, servido com molho de ragu de ossobuco gratinado com pecorino e azeite manjericão.

Gnocchi al bianco

83

Gnocchi a base de sêmola, servido com molho bechamel, sálvia, azeite trufado e gratinado com parmesão.



Gnocchi alla norma

80

Gnocchi a base de sêmola, servido com molho marinara, manjericão, berinjela crocante e emulsão berinjela.





Entrecot de novilho 89

Entrecot grelhado acompanhado de fonduta 4 queijos, demi-glacé e batata rústica.



Mignon 18 89

Filé mignon selado acompanhado de purê de batata, legumes grelhados e demi-glacé.

COMPAR*ta*RTILHAR

Paletta cordeiro

Paleta de cordeiro assada por 24 horas, finalizada com glacé a base de romã, hortelã frita e picles de mostarda. Acompanha spaghetti gran duro ao molho de hortelã, sálvia e coalhada seca.



2 pax 345

3 pax 395



Tábua al mare 360

Seleção de camarões rosa, tentáculos de polvo, peixe e tomates grelhados. Acompanha salada de mix folhas e batatas assadas.



S O B R E M E S A S

Banoffe desconstruída 34

Compota de banana servida com, crumble de cacau, sorvete baunilha, espuma de mel e tuile alfarroba.



Brownie chocolate 32

Brownie meio amargo com castanhas e flor de sal, acompanhado de couli frutas vermelhas, sorbet avelã e crumblé.

Tiramisù 30

Creme tiramisù com baunilha servido com biscoito champagne em calda de café e licor de flor de sabugueiro.



Panna cotta frutas vermelhas 28

Panna cotta de creme de leite e baunilha, acompanhada de coulis de frutas vermelhas, crumble cacau e frutas vermelhas.

Frutas 18 31

Seleção de frutas frescas e confitadas, acompanhadas de sorbet frutas vermelhas e pralinê castanhas.



DRINKS AUTORAIS



Anubis

45

Gin, licor St. Germain, Monin de rosas, Amaro Averna e Vermouth Dry

Agave Flower

35

Tequila, suco de limão Thaiti, citrus e cordial de hibisco.

Aperol Fresh

33

Aperol, Vodka, suco de limão Siciliano e água Tônica.

Olallieberry Agave

38

Tequila, infusão de hibisco, cordial de Amora, Água de mel, Cynar, Água sanilizada e syrup.



Anejo Pompéia

38

Rum Anejo 4 anos, Maracujá azedo, Essência do Mediterrâneo e tabasco.

Rhus Passion

38

Vodka Aperol, polpa de Maracujá, Infusão de gengibre, Orange Bitter e syrup

Warsaw Mule

33

Vodka, Maracujá, infusão de gengibre e syrup



My Way

38

Bacardi 8 anos, Suco de melão Cantalupe, cynar, suco de limão Siciliano e Syrup.

Bianconi

38

Gin, Lillet e Vermuth Bianco.

Della Strega

33

Vodka, suco de limão Siciliano, Syrup e framboesa

Méli Thymos

33

Bacardi 8 anos, Vermuth Rosso e Mel com tomilho.



Fraise 43

42

Gin, Licor 43, Cordial de amora, suco de limão Siciliano, Morango e espuma de gengibre.

Welcome

33

Licor St. Germain, Licor de pêsego, Vermuth Bianco, suco de limão Siciliano e espumante Brut

Mimo de Vênus

38

Rum Bacardi 10 anos, suco de limão Siciliano, infusão de Hibisco e Framboesa



Methus

36

Lillet, suco de limão Siciliano, Syrup, Morango e espumante Brut



GIN TÔNICA



Gin Rosé

32

Gin, Abacaxi, Gengibre, Syrup, tônica rosé e zimbro.

Gin Red

32

Gin, Morango e tônica red mint.

Gin Tropical

35

Gin e Redbull Tropical

Gin Tradicional

28

Gin, água Tônica, Grapefruit e Alecrim.



Gin Especial

32

Gin, infusão de Gengibre, Maracujá, manjericão e água tônica.

Gin Mediterrâneo

32

Gin, Syrup, Morango e tônica Ginger.

Gin Hendriks

46

Gin Hendricks, água tônica, pepino japonês e alecrim.



DRINKS CLÁSSICOS



Aperol Sritz 27

Espumante brut, aperol e água com gás.

Capiroska 29

Vodka, limão tahiti e syrup

Caipirinha 29

Cachaça, limão e syrup

Cosmopolitan 37

Vodka, suco de limão siciliano, cranberry e cointreau.

Moscow Mule 33

Vodka, limão tahiti, gengibre, syrup e água com gás.

Negroni 35

Gin, campari e vermuth rosso.

Negroni Sbagliato 35

Espumante brut, vermuth rosso e campari.

Dry Martini 33

Gin, vermuth dry e angostura

Fritzgerald 32

Gin, syrup, suco de limão tahiti e angostura

Mai Tai 39

Rum bacardi 8 anos, cointreau , suco de limão tahiti, licor de amêndoa e syrup

Mojito 26

Rum, suco de limão tahiti, syrup e hortelã

Old Fashioned 41

Whisky, syrup e aromatic bitter



DRINKS NÃO ALCÓOLICOS



Afroditte 26

Hortelã, framboesa, cordial de amora, suco de limão siciliano, syrup e água com gás.

Cleópatra 26

Cordial de hibisco, suco de limão tahiti, infusão de gengibre syrup e água com gás.

White 18 26

Leite de côco, suco de limão Siciliano e syrup

D O S E S

Jack Daniels 28

Chivas 12 anos 32

Bacardi 4 anos 22

Bacardi 8 anos 38

Bacardi 10 anos 48

Bacardi Gran Reserve 130

Vodka 25

Licor 43 38

Sambuca 38

Tequila 22



C E R V E J A



Heineken	12
Corona	15
Baden Baden 600ml	30

C O M B O S

Vodka Absolut + 6 Redbull	550
Vodka Yvvy + 6 Redbull	530
Gin Yvvy + 6 Redbull	490
Gin Yvvy + 6 Tônica	460

S O F T D R I N K S



Água com e sem gás	10
Água Tônica	12
Acqua Panna	32
St. Pellegrino	32
Refrigerante	9
Redbull	18
Café Espresso	8
Suco Natural	18