



*Gift para 2 pessoas*

**MENU LIMONE**

\$ 740

•

**MENU PISTACCHIO**

\$ 870

•

**MENU ROSSINI**

\$ 990

Inclusos taxa de serviço e valet



# MENU LIMONE

740

1 GARRAFA DE VINHO TINTO ITALIANO  
ÁGUAS COM E SEM GÁS

## COUVERT

*Pão de castanha do Pará, queijo de cabra com  
geleia de tomate, manteiga temperada*

AMUSE BOUCHE DEL GIORNO

## ANTIPASTI

INSALATA BIOLOGICA DI FOGLIE E ORTAGGI

*Salada orgânica de folhas com legumes ao forno ao molho de mel e limão*

Ou

FIOR DI LATTE CON POMODORO CONFETTATO

*Mussarela de búfala com tomate confitado, manjeriço e azeite em pó*

Ou

SALMONE MARINATO CON BURRATA

*Salmão marinado com burrata*

## PIATTO PRINCIPALE

GNOCCHETTI DI PASTA CON SALSICCIA E OLIVE

*Massa fresca sem ovos com ragu de linguiça, azeitonas e queijo pecorino*

Ou

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

*Arroz italiano com cogumelos “porcini” frescos e secos*

Ou

PICCATA AL LIMONE

*Escalope de filet mignon, batatas gratinadas e espinafre*

Ou

PARGO AL FORNO CON PURÈ DI ZUCCHINE

*Filet de pargo ao forno com purê de abobrinha*

SORBET DEL GIORNO

## DOLCI

BIGNÈ CON CREMA DI NOCCIOLA

*Carolinas com creme de avelã, sorvete de baunilha e calda de chocolate belga*

Ou

MILLE FOGLIE CON CREMA DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

*Massa folhada recheada com creme de limão e frutas vermelhas*

Ou

TUTTI FRUTTI DI STAGIONE

*Seleção de frutas da estação*

LICUOR DI FRUTTA FATTO IN CASA

CAFFÈ ILLY

# MENU PISTACCHIO

870

2 TAÇAS DE PROSECCO  
1 GARRAFA DE VINHO TINTO ITALIANO  
ÁGUAS COM E SEM GÁS

## COUVERT

*Pão de castanha do Pará, queijo de cabra com  
geleia de tomate, manteiga temperada*

AMUSE BOUCHE DEL GIORNO

## ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO CON "SPAGHETTINI" DI ZUCCHINE  
*Tartar de atum, "spaghetti" de abobrinha, pesto de abacate, rúcula e amêndoas*

Ou

POLIPO ALLA PIASTRA CON CECI  
*Polvo dourado na chapa, purê de grão de bico e vinagre de framboesa*

Ou

POLENTA TARAGNA CON TALEGGIO  
*Polenta rústica com queijo taleggio*

## PRIMO PIATTO

LASAGNA RISTORANTINO AL TARTUFO NERO  
*Lasanha com ragu de carne, trufas pretas e creme de grana padano*

Ou

FREGOLA CON FRUTTI DI MARE E CARCIOFI  
*Massa fresca de sêmola sem ovos, com camarão, vieiras, alcachofras e limão siciliano*

Ou

RISOTTO CON INFUSIONE DI ERBE, AGNELLO E FUNGHI  
*Arroz italiano com ervas, ragu de cordeiro e cogumelos porcini*

## SECONDO PIATTO

FILETTI DI SOGLIOLA CON CARCIOFI  
*Filé de linguado ao molho de limão-siciliano com alcachofras e ervas*

Ou

QUAGLIA AL FORNO CON TAGLIOLINI  
*Codorna ao forno, desossada, com taglioni fresco*

Ou

COSTOLETTA DI MANZO CON PISTACCHIO  
*Costela bovina ao forno em crosta de pistache, com purê de batatas e trufas pretas*

SORBET DEL GIORNO

## DOLCI

CREAM CARAMEL AL PISTACCHIO  
*Pudim de pistache*

Ou

MASCARPONE IN CROSTA DI CIOCCOLATO  
*Queijo mascarpone em crosta de chocolate belga*

Ou

TUTTI FRUTTI DI STAGIONE  
*Seleção de frutas da estação*

LICUOR DI FRUTTA FATTO IN CASA  
CAFFÈ ILLY

# MENU ROSSINI

990

2 TAÇAS DE PROSECCO  
2 TAÇAS DE VINHO BRANCO ITALIANO  
2 TAÇAS DE VINHO TINTO ITALIANO  
2 TAÇAS DE CHATEAU RAMON  
ÁGUAS PANNA E ST. PELLEGRINO

## COUVERT

*Pão de castanha do Pará, queijo de cabra com  
geleia de tomate, manteiga temperada*

AMUSE BOUCHE DEL GIORNO

## ANTIPASTI

INSALATA BIOLOGICA CON FORMAGGIO DI CAPRA  
*Folhas orgânicas, queijo de cabra dourado, pera confitada e nozes*  
Ou

CARPACCIO D'ANATRA AL MIELE  
*Peito de pato fatiado, abobrinhas e pinoli com laranja e mel silvestre*  
Ou

POLENTA TARAGNA CON TALEGGIO  
*Polenta rústica com queijo taleggio*

## PRIMO PIATTO

CULIGIONES RIPIENI CON RICOTTA AL LIMONE  
*Massa fresca sem ovos recheada com ricota e limão-siciliano ao tomate San Marzano*  
Ou

COUSCOUS DI MARE ALLA MEDITERRANEA  
*Cuscuz mediterrâneo com camarão, lulas, vieiras e cavaquiunha*  
Ou

TORTELLI DI MANZO CON FUNGHI PORCINI  
*Massa fresca recheada com costela bovina, ao creme de cogumelos porcini*

## SECONDO PIATTO

RISOLIO E CALAMARETTI DORATI  
*Arroz italiano sem manteiga, tinta de lula e lulas douradas*  
Ou

GAMBERI ROSA IN GUAZZETTO  
*Camarão-rosa em tomate fresco e ervas com nhoque de batatas*  
Ou

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI CLASSICO  
*Filé mignon com trufas pretas e foie gras, marsala e batatas gratinadas*

SORBET DEL GIORNO

## DOLCI

SOUFLÉ DI GIANDUIA E CIOCCOLATO  
*Souflé de avelã e chocolate belga amargo*  
Ou

CREAM CARAMEL AL PISTACCHIO  
*Pudim de pistache*  
Ou

TUTTI FRUTTI DI STAGIONE  
*Seleção de frutas da estação*

LICUOR DI FRUTTA FATTO IN CASA  
CAFFÈ ILLY