

Entradas

PORÇÃO DE FRITAS | R\$38,00

**PORÇÃO DE FRITAS
COM BACON E QUEIJO | R\$47,00**

PINHÃO TEMPERADO | R\$56,00

**BOLINHO
DE SALMÃO (4 UN.) | R\$65,00**



**BOLINHO
DE BACALHAU (4 UN.) | R\$65,00**

CEVICHE DE TRUTA | R\$83,00

**ISCAS DE TRUTA
COM MOLHO TÁRTARO | R\$98,00**



**MIX DE SALSICHA ALEMÃ COM
CEBOLAS AO MEL, MOSTARDA E
CESTA DE PÃES | R\$89,00**



TÁBUA DE FRIOS | R\$119,00



**PÃO DE ALHO (3 UN.) COM
PATÊ DA CASA | R\$38,00**



**BRUSQUETAS
NAPOLITANAS (4 UN.) | R\$56,00**

**BRUSQUETAS DE BRIE
COM GELEIA DE FRUTAS
VERMELHAS (4 UN.) | R\$74,00**

**BRUSQUETAS
DE CORDEIRO | R\$98,00**



**LINGUIÇA CARACOL BERNA
RECHEADA COM PROVOLONE.
COM PÃES | R\$119,00**

Saladas



CAPRESE | R\$56,00

(tomate, manjerição, mussarela de búfala e azeite)

CANTINHO DA SERRA | R\$89,00 (p/ 2 pessoas)

(agrião, rúcula, alface, tomate cereja, palmito, azeitonas, presunto parma, lâminas de pinhão e molho especial)



BURRATA | R\$89,00

(queijo mussarela de búfala recheado com massa fresca de mussarela, tomate cereja e pesto de manjerição)



VEGETARIANO | R\$98,00

(ratatouille de Cogumelo e Legumes)

Sopas

CUMBUCA

CANJA DE GALINHA (C/ TORRADAS) | R\$47,00

CALDO DE FEIJÃO (C/ TORRADAS) | R\$47,00

GRATINADOS NO PÃO ITALIANO

CREME DE CEBOLA | R\$89,00

CREME DE MANDIOQUINHA | R\$89,00

CREME DE ASPARGOS | R\$89,00

CREME DE PALMITO | R\$89,00

CREME DE ALHO POR  | R\$89,00

CREME DE QUEIJO | R\$89,00

CREME DE ABÓBORA E GORGONZOLA | R\$98,00



CREME DE MANDIOQUINHA

CALDO DE FEIJÃO

CREME DE QUEIJO

Massas

**FETTUCCINE
À CARBONARA (OU BOLONHESA)**
| R\$74,00
(massa de grano duro, ovos, bacon e
creme de leite)



**CORAÇÃO DE MUSSARELA DE
BÚFALA E TOMATE SECO | R\$89,00**
(massa artesanal recheada com
mussarela de búfala e tomate seco)



**RAVIOLI
DE TRUFAS NEGRAS | R\$119,00**
(massa artesanal recheada com
trufas negras)

**FETTUCCINE AO MOLHO DO
CHEFF | R\$98,00**
(massa de grano duro, molho de
tomate, cubos de filé mignon e
mussarela de búfala)

**PAYARD FILÉ MIGNON COM
FETTUCCINE AO MOLHO
ALFREDO | R\$98,00**
(massa de grano duro, molho
Alfredo e payard filé mignon)



**FETTUCCINE AO MOLHO DE
CAMARÃO | R\$128,00**

Risotos



**RISOTO DE ABÓBORA COM
CARNE SECA | R\$89,00**

**RISOTO DE PARMESÃO COM
LASCAS DE PARMA | R\$89,00**

**RISOTO
DE CORDEIRO | R\$98,00**



**RISOTO DE FUNGHI COM CUBOS
DE FILÉ MIGNON | R\$128,00**



RISOTO DE CAMARÃO | R\$128,00

Pratos Individuais

FILE DE FRANGO C/ PURÊ DE MANDIOQUINHA | R\$74,00
(filé de frango grelhado com purê de mandioquinha e legumes)

FILE DE FRANGO AO FONDUE | R\$74,00
(filé de frango grelhado com molho de queijo de fondue, arroz e batata)

MEDALHÃO DE FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON | R\$137,00
(medalhão de filé grelhado ao molho mostarda dijon, arroz e batata)



FILE MIGNON SUÍNO | R\$83,00
(filé suíno grelhado com risoto de parmesão)



MEDALHÃO FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA | R\$137,00
(medalhão de filé grelhado ao molho gorgonzola com batatas e arroz)

MEDALHÃO FILÉ LUIZ XV | R\$137,00
(medalhão de filé envoltol em bacon grelhado e risoto de alho poró com batata corada ao molho de pimenta poivre)



MEDALHÃO DE FILÉ MANTIGNON | R\$137,00
(medalhão de filé grelhado, jus lié de cenoura, aipo, cogumelos Paris com risoto de arroz negro)

Pratos p/ 2 pessoas

CONTRA FILÉ A CAVALO
| R\$173,00

(c/ arroz, batata, feijão e farofa)

FILE MIGNON AO
MOLHO MADEIRA
COM CHAMPIGNON

| R\$218,00

(c/ arroz, batata e molho madeira)



COSTELA DE PORCO | R\$173,00

(c/ arroz, batata, brócolis, farofa e molho barbecue)



PARMEGIANA
DE FRANGO | R\$173,00
(c/ arroz e batata)

PARMEGIANA
DE FILÉ MIGNON | R\$227,00
(c/ arroz e batata)

LASANHA
À BOLONHESA | R\$155,00
(gratinada com molho ao
sugo e arroz branco)



LASANHA 4 QUEIJOS
GRATINADA COM MOLHO
BRANCO | R\$155,00
(gratinada com molho ao
sugo e arroz branco)



NHOQUE DE BATATA
AO POMODORO
COM MEDALHÃO DE FILÉ
ENVOLTO COM BACON
| R\$227,00

(massa caseira de batata com
medalhão de filé envolto em
bacon)

Grelhados Nobres

CORTES ESPECIAIS

BABY BEEF
AO MOLHO MADEIRA | R\$98,00
(arroz e batata)

ANCHO PARRILLADO COM ARROZ
PIAMONTESE | R\$110,00
(arroz com creme de leite e champignon)

CHORIZO AO ALHO | R\$110,00
(arroz, batata, farofa e vinagrete)



ANCHO COM PURÊ DE
MANDIOQUINHA | R\$110,00
(arroz carreteiro e palmito grelhado)



CHORIZO COM MIX DE
COGUMELOS | R\$98,00
(mix de cogumelos e purê de mandioquinha)



PICANHA AO ALHO | R\$119,00
(arroz, batata, farofa e vinagrete)



T-BONE COM PURÊ DE
MANDIOQUINHA | R\$155,00
(arroz carreteiro e palmito grelhado)



CARRÉ DE CORDEIRO | R\$164,00
(carré de cordeiro grelhado, purê de maçã, arroz c/ amêndoas e geleia de hortelã)



PRIME RIB COM PURÊ DE
MANDIOQUINHA | R\$173,00
(arroz carreteiro, palmito grelhado e purê de mandioquinha)

Parrillas

PARRILLA TRADICIONAL

| R\$218,00

(bife ancho, filé de frango,
linguiça caseira, batata, arroz,
farofa e vinagrete)



CHAPA ESPECIAL DE PICANHA |

R\$278,00

(4 medalhões de
picanha, batata,
arroz carreteiro e
vinagrete e molho
barbecue)

MIX GRILL | R\$290,00

(picanha, bife ancho,
linguiça Berna,
pimentão, arroz,
batata e vinagrete)



PARRILLA URUGUAIA | R\$416,00

(carré de cordeiro,
assado em tira, bife
ancho, picanha, linguiça
artesanal, tomate,
provolone, cebola,
pimentão, farofa,
batata recheada, arroz,
batata e vinagrete)

Peixes

**TRUTA
C/ AMÊNDOAS | R\$89,00**
(arroz branco, batata e legumes)

**TRUTA C/ MOLHO
ROQUEFORT | R\$92,00**
(truta grelhada na cama de batata cozida com molho de queijo roquefort gratinado e arroz branco)

**TRUTA
À BELLE MEUNIERE | R\$98,00**
(arroz branco, batata e legumes)



SALMÃO CANTINHO DA SERRA | R\$128,00
(salmão grelhado, panache de legumes, batata, palmito, arroz c/ amêndoas e molho à provençal)



TRUTA C/ SHITAKE | R\$98,00
(c/ molho de frutas vermelhas)



**ROBALO
CANTINHO DA SERRA | R\$138,00**
(robalo grelhado, purê de mandioquinha, palmito, aspargos, arroz com pinhão e molho à provençal)



**SALMÃO GRELHADO
COM RISOTO DE ALHO PORÓ
| R\$119,00**



**BACALHAU A GOMES DE SÁ
| R\$218,00 (p/ 2 pessoas)**
(bacalhau desfiado, cebola, batata, azeitonas e ovos ao azeite)



**BACALHAU À PRIMAVERA
| R\$326,00 (p/ 2 pessoas)**
(bacalhau confitado em azeite, panache de legumes, batata, azeitonas chilenas, ovos cozidos, lâminas de alho e arroz com amêndoas)

Fondues

SEQUÊNCIA DE FONDUE (P/ 2 PESSOAS) | R\$296,00

FONDUE DE CARNE

(filé mignon, bife de chorizo, filé de frango e linguiça calabresa)

FONDUE DE QUEIJO

(pão italiano, batata, goiabada, brócolis e champignon)

FONDUE DE CHOCOLATE

(frutas da época, bolacha champagne e marshmallow)



FONDUE DE FILÉ MIGNON (P/ 2 PESSOAS) | R\$272,00

(filé mignon (500g), batatas, brócolis e 6 tipos de molhos)

FONDUE CHOCOLATE (P/ 2 PESSOAS) | R\$155,00

(frutas da época, marshmallow e biscoito champagne)



FONDUE QUEIJO (p/ 2 pessoas) | R\$173,00

(pão italiano, batata, goiabada, brócolis e champignon)

Sobremesas



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS | R\$38,00

CREME BRÛLÉE | R\$32,60

CREME DE PAPAYA | R\$32,60
(c/ licor de cassis)

TORTA DE AMOR AOS PEDAÇOS | R\$42,00
(torta de abacaxi e coco, servida quente c/ sorvete de creme)



PETIT GATEAU | R\$38,00
(c/ sorvete de creme)

Café

**EXPRESSO
GOURMET | R\$8,30**

**EXPRESSO
MACHIATTO | R\$9,20**





para matar
a SEDE

Bebidas

ÁGUA SEM GÁS | R\$7,40

ÁGUA COM GÁS | R\$7,40

REFRIGERANTE LATA (350ML) | R\$9,80

SPRITE LEMON FRESH (500ML) | R\$14,80

ENERGÉTICO | R\$21,80

ÁGUA MINERAL PERRIER | R\$21,80

água mineral
crystal



Drinks Sem Alcool



SODA ITALIANA | R\$26,30

Maçã verde | Morango | Laranja

COCKTAIL ALICE | R\$25,50

Creme de leite, suco de laranja, suco de abacaxi e Grenadine

THE JETSONS | R\$25,50

Morango, suco de laranja, leite condensado e grenadine

Sucos

SUCO DE LARANJA | R\$17,00

SUCO DE MORANGO | R\$19,00

SUCO DE ABACAXI | R\$17,00

SUCO DE MARACUJÁ | R\$17,00

SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ | R\$17,80

SUCO DE FRAMBOESA | R\$21,80

SUCO DE FRUTAS VERMELHAS | R\$21,80

LIMONADA SUÍÇA | R\$23,60

SUCO DE UVA (500ML) | R\$23,60



Cervejas



600 ML

ITAIPAVA 100% MALTE | R\$26,30

BLACK PRINCESS 600ML | R\$29,00

LONG NECK

ITAIPAVA 100% MALTE | R\$17,00

ITAIPAVA MALZBIER | R\$17,00

ITAIPAVA SEM ÁLCOOL | R\$17,00

PETRA PURO MALTE | R\$17,00

CACILDIS | R\$17,00



ESPECIAIS

PETRA AURUM 500ML | R\$38,00

PETRA WEISS 500ML | R\$38,00

BLACK PRINCESS 500ML | R\$32,60

Chopp

PILSEN

350 ML | R\$17,00

500 ML | R\$25,40

Chopp Artesanal

350 ML | R\$21,80

500 ML | R\$28,80

Cerveja Artesanal



VEMAGUET 67 (500ML)

MARCHA LENTA(PILSEN) | R\$29,00

FUMACÊ (WEISS) | R\$32,60

TURBINADA (IPA) | R\$32,60

REBOQUE (BOCK) | R\$32,60

FURIOSA (RED) | R\$32,60



SE BEBER,
NÃO DIRIJA!



Caipirinhas (300ml)

SAQUÊ	32,60	VODKA ABSOLUT	38,00
CACHAÇA	32,60	RUM NACIONAL ..	38,00
VODKA NACIONAL	32,60	CIROC	47,00

FRUTAS À SUA ESCOLHA:

Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Hortelã, Frutas Vermelhas ou Mistas



CACHAÇAS

SAGATIBA RESERVA	R\$19,00
SELETA	R\$19,00
CANTINHO DA SERRA RESERVA ESPECIAL	R\$19,00
YPIÓCA 150	R\$24,00
MOINHO LIMEIRA OURO	R\$21,00
YPIÓCA 160	R\$29,00
YPIÓCA 5 CHAVES	R\$29,00

DESTILADOS | 50ML

SAQUÊ	R\$17,00
STEINHAEGER	R\$21,80
CAMPARI	R\$29,00
STEINHAEGER IMPORTADO	R\$38,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY ..	R\$38,00
DOMECQ	R\$17,00
FUNDADOR	R\$38,00
NAPOLEON	R\$38,00
REMY MARTIN	R\$65,00

WHISKIES | 50ML

CUTTY SARK	R\$32,00
RED LABEL 8 ANOS	R\$32,00
BLACK LABEL 12 ANOS	R\$46,00
DOUBLE BLACK 12 ANOS ...	R\$62,90
GREEN LABEL 15 ANOS	R\$71,50
GOLD LABEL 18 ANOS	R\$71,50
BLUE LABEL	R\$160,00
JACK DANIEL'S Nº07	R\$41,80
JACK DANIEL'S FIRE	R\$41,80
JIM BEAM	R\$42,60
LOGAN	R\$46,00
OLD PARR 12 ANOS	R\$46,20
SINGLETON	R\$47,60
BALLANTINES 8 ANOS	R\$32,00
BALLANTINES 12 ANOS	R\$47,90
CHIVAS 12 ANOS	R\$46,20
CHIVAS 18 ANOS	R\$71,50

VODKAS | 50ML

SMIRNOFF	R\$17,00
ABSOLUT	R\$32,00
BLUE SPIRIT	R\$32,00
CIROC	R\$38,00
GREY GOOSE	R\$42,90
KETEL ONE	R\$42,90



SE BEBER,
NÃO DIRIJA!



LICORES E BRANDY | 50ML

STREGA	R\$21,80
OSBORNE	R\$29,90
COINTREAU	R\$29,90
AMARETTO	R\$32,60
BAILEYS	R\$32,60
VINHO DO PORTO	R\$32,60
AMARULA	R\$38,00
LICOR 43	R\$42,00
FRANGELICO	R\$45,00



Drinks Tradicionais



MOJITO 39,50
Rum, água com gás e hortelã



GIN TÔNICA TRADICIONAL 47,00

BLOODY MARY 38,00
Suco de tomate temperado e vodka

PINA COLADA 38,00
Rum, leite de coco, leite condensado e abacaxi

SEX ON THE BEACH 39,50
Vodka, suco de laranja e grenadine

Coquetelaria

SE BEBER,
NÃO DIRIJA!



CLÁSSICO



APEROL SPRITZ 47,00
Aperol, espumante, água com gás e lâminas de laranja

CLÁSSICO



DRY MARTINI 47,00
Vermute seco, gin, azeitona verde e Zest limão

CLÁSSICO



MARGARITA 47,00
Tequila, suco de limão e trip sec

CLÁSSICO



MANHATTAN 47,00
Whiskey bourbon, vermute rosso e angustura

CLÁSSICO



NEGRONI 47,00
Gin, Campari e vermute tinto

CLÁSSICO



COZUMEL 32,00
Chopp pilsen, sal e limao

CLÁSSICO



GIN DE FRUTAS VERMELHAS 52,00
Gin, frutas vermelhas e tônica

AUTORAL



TROPICAL GIM 52,00
Gim, maracujá e energético tropical