

# Vitorino

CULINÁRIA VIBRANTE

# Menu

## Dia dos Namorados

### Entradas

#### **Caprese de Burrata**

**R\$68**

Caprese com burrata, ramos de tomate confitado, presunto cru e esfera de melão Orange.

#### **Salada Caesar**

**R\$64**

160g de alface americana ao molho Caesar, lascas de parmesão, croutons e farofa de bacon com tiras de frango grelhado.

#### **Salada de Rúcula**

**R\$60**

160g - Folhas de rúcula precoce com molho especial servida com palmito, tomate em julienne e pickles de cebola roxa.

#### **Rosbife da Casa**

**R\$58**

Rosbife artesanal com vinagre e cesto de pães.

#### **Batata Frita**

**R\$32**

Porção de fritas (400g) com tempero especial.

## Principais

#### **Polvo Grelhado**

**R\$168**

Polvo cozido lentamente em seu próprio caldo e grelhado no azeite acompanhado de tomate confit e batatas ao murro.

#### **Risoto do Mar**

**R\$125**

Arroz cremoso típico italiano puxado com tomate concassè e frutos do mar.

#### **Costela na Tábua**

**R\$145**

Costela bovina desmanchando com pure de batata e palmito grelhado.

### **Parmegiana de Mignon**

Acompanha Arroz e batata fritas.

**R\$155**

### **Salt In Boca**

Medalhão de mignon com Parma e sálvia acompanhado de risoto de açafrão.

**R\$98**

### **Arroz de Cordeiro**

Arroz caldoso com lascas de cordeiro, quenelle de coalhada e hortelã e cebola crocante.

**R\$86**

### **Balcão de Massas**

Balcão de massa do Vitorino, servido em porção de 200g de nossa massa artesanal acrescido de molho e 6 acompanhamentos à sua preferência.

**R\$64**

## *Sobremesa*

### **Pina colada reconstruída**

Creme de abacaxi com crocante de castanhas de emulsão de chantilly, quenelle de creme e lamina de abacaxi cristalizada.

**R\$31**

### **Crepe Argentino**

Massa fininha caseira recheada com doce de leite maçaricado com açúcar cristal.

**R\$32**

### **Frutas da Estação**

Servida laminada. Consulte opções do dia.

**R\$ 16**

### **Petit Gateau**

Petit gateau com sorvete de creme. (aprox. 200g)

**R\$31**

### **Pudim Vitorino**

Receita tradicional e irresistível. (aprox. 200g)

**R\$20**

### **Verrine Vitorino**

Shot com morangos marinados no caramelo balsâmico, suspiros, creme de mascarpone, chocolate branco e araoeira.

**R\$38**



**@vitorinopaulinia**



**(19) 3517-8500**