



MENU DO CHEF

CHEF'S MENU

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

R\$ 149 + 10%

ENTRADAS

APPETIZERS

SALADA NOBRE

Mix de folhas nobres, servida com queijo fresco, gomos de tomate italiano e vinagrete de mel silvestre.

Mix of gourmet greens, served with fresh cheese, Italian tomato wedges, and wild honey vinaigrette.

POLENTINA AO RAGU

Polenta italiana grelhada e servida com ragu de osso buco bovino.

Grilled Italian polenta served with beef ossobuco ragu.

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

SAINT PETER AO SICILIANO

Filé de Saint Peter, servido com molho de limão siciliano e risoto de ragu de beterraba.

Saint Peter fillet served with Sicilian lemon sauce and beet ragu risotto.

PASTA AO FUNGHI

Linguini grano duro preparado com molho de funghi seco, tomate concassé e manjerição crocante.

Durum wheat linguini prepared with dried funghi sauce, tomato concassé, and crispy basil.

ARROZ CREMOSO COM FILÉ

Tiras finas de filé mignon salteadas e servidas com creme de roti, champignon, arroz agulhinha e gorgonzola.

Thin slices of sautéed filet mignon served with roti cream, mushrooms, long-grain rice, and gorgonzola.

SOBREMESAS

DESSERTS

DOCE DO ALBERTO

Bolinho de chocolate meio amargo, assado e cremoso por dentro, servido com calda de chocolate morna e gelato de caramelo.

Semi-dark chocolate cake, baked and creamy on the inside, served with warm chocolate sauce and caramel gelato.

MINI CHEESECAKE

Tortinha de creme de queijo da Canastra, servida com geleia de goiabada cascão.

Mini cheesecake made with Canastra cheese cream, served with traditional guava preserve.