

CARNI

Scaloppine di Manzo cortes finos de mignon levemente empanados, grelhados na manteiga ao molho r�ti com limão siciliano, acompanhado de risoto alla milanese	68,00
Ossobucco ossobucco cozido em molho de vinho, tomate e cogumelos, servido com risoto de açafrão	76,00
Costolette di Manzo Cotto a Bassa Temperatura costela de boi assada em baixa temperatura servida com risoto de palmito	78,00
Filetto al Brie filet mignon grelhado, gratinado com queijo brie, molho r�ti com manteiga de trufas brancas e risoto de parmesão	89,00
Prime Rib di Maiale prime rib de suino grelhado servido com r�ti de hortelã, acompanhado de risoto de maça verde e queijo gorgonzola	74,00
Carre d'Agnello al Balsâmico costeletas de cordeiro grelhadas ao molho r�ti com redu�o de vinagre balsâmico e capellini na manteiga de s�lvia	98,00
Kobe Beef bife de chorizo grelhado servido com manteiga de Porcine e batatas na manteiga tartufada	168,00
Quaglie Arrosto al Vino Marsala codornas assadas servida desossadas ao molho de vinho Marsala e gnocchi de mandioquinha ao molho Alfredo	76,00
Medaglione al Pepe Verde medalhões de mignon grelhados ao molho de pimenta verde acompanhado de gnocchi Alfredo	79,00
Anatra Croccante coxa de pato confitada em seguida grelhada no ferro servida com molho balsâmico acompanhado de pure de batata com alho poro	82,00
Fraldinha Black Angus grelhada servida fatiada com farofinha crocante, n�cula e batatas r�sticas	75,00
Paleta d'Agnello (serve duas pessoas) perna de cordeiro assada com cebola, alho inteiro, ervas, vegetais e cogumelos	149,00