

PESCI E CROSTACEI

Salmone al Forno	79,00
salmão assado em crosta de castanha do Pará e ervas frescas, servido sobre berço de pure de batatas com alho poro	
Namorado en Crosta	86,00
namorado grelhado em crosta de quinoa, servido com redução de vinho branco, aspargos, pétalas de tomate e flor de sal	
Pesce con Capesante	86,00
namorado e vieiras grelhados servidas com redução de champanhe, tinta de lulas e azeite de salsinha	
Robalo Mediterraneo	88,00
robalo grelhado servido com azeite, tomate fresco, alcaparras, shitake, azeitonas pretas e risoto de limão siciliano	
Pesce Brasiliano	88,00
pescada amarela servido com tomate cereja, azeitonas, camarões, manjerição e alho, acompanhado de pure de mandioquinha	
Frutti di Mare al Gratin	95,00
camarões e lulas gratinados ao molho Alfredo e vodka, acompanhado com arroz de amêndoas e batata palha	
Braciola di Sogliola	79,00
linguado recheado com aspargos e shimeji ao molho de vinho branco e ervas acompanhado com arroz 7 grãos e amêndoas	
Baccalá al Zé do Porto	130,00
350g de posta de bacalhau confitada em azeite, servida com batatinhas, aspargos, brócolis, alho assado e cebolas	
Gamberi al Spumante	130,00
camarões grandes ao molho de champanhe acompanhado de arroz no próprio molho com cogumelos	