

Couvert (opcional por pessoa) 12,00

ANTIPASTI

Gamberetti con Polenta 36,00
camarões grelhados com shitake e polenta crocante

Caprese Bellini 28,00
mini rúcula, mussarela de búfala, tomate caqui e manjeriço

Insalata Fresca 29,00
folhas precoces, pera, gorgonzola, nozes, crisps de presunto Parma e redução de balsâmico

Duo do Mar 36,00
carpaccio de salmão e polvo com vinagrete de sauvignon blanc

Polenta con Baccalá 28,00
polenta cremosa com lascas de bacalhau no azeite, cebola, pimenta dedo de moça e azeitonas

Polenta Ossobucco 25,00
polenta cremosa com ragu de ossobucco e azeite de trufas

Ravioletti di Caprino 38,00
ravioli recheado de queijo de cabra e gema de ovo caipira sobre leito de espinafre e manteiga tartufada

Capeletti in Brodo 29,00
capeletti fresco recheado com frango com caldinho quente de carne

Polpetinhas Gratinadas 24,00
polpetinhas da casa cozidas no molho de tomate e abobrinhas grelhadas, gratinadas com queijo de cabra e aromatizadas com azeite de trufas.

PASTA E RISOTTI

Torteli de Baccala	52,00
massa fresca recheada com bacalhau ao molho de tomate fresco, e marmelada de cebola roxa	
Ravioli Verdi	49,00
massa fresca de espinafre recheada com mozzarella de búfala, ao molho de tomate pelati e manjeriço	
Capellini Gamberetti	69,00
massa fresca, camarões médios, tomate, alho e azeite	
Caçarola di Gnocchi	56,00
gnocchi de mandioquinha gratinado com três queijos e cogumelos	
Gnocchi all'Ossobucco	62,00
nhoque da casa servido com ragu de ossobucco e azeite de trufas	
Gnocchi Brasileiro	65,00
nosso famoso nhoque de mandioquinha servido com ragu de costela cozida bem devagarinho	
Tortellini Maria	57,00
massa fresca recheada com vitela, presunto Parma, ao molho Alfredo	
Torteleli di Zucca	52,00
massa fresca recheada com abóbora assada e queijo meia cura, servido com manteiga queimada, mostarda de cremona e sálvia	
Ravioloni d'Agnello	68,00
massa fresca recheada com cordeiro assado servido com redução do próprio molho e Mostarda di Cremona	
Risoto con Nero di Seppia	64,00
arroz carnaroli cozido em sua tinta, lulas, rucula e cebolas	
Risoto Gamberetti	69,00
arroz carnaroli, camarões médios e abóbora assada.	
Riso d'Anatra	58,00
arroz com lascas de pato confitado, caldo de laranja, figos, especiarias e redução de balsâmico	

PESCI E CROSTACEI

Salmone al Forno	68,00
salmão assado em crosta de castanha do Pará e ervas frescas, servido sobre berço de pure de batatas com alho poro	
Namorado en Crosta	78,00
namorado grelhado em crosta de quíinoa, servido com redução de vinho branco, aspargos, pétalas de tomate e flor de sal	
Pesce con Capesante	79,00
namorado e vieiras grelhados servidas com redução de champanhe, tinta de lulas e azeite de salsinha	
Robalo Mediterraneo	84,00
robalo grelhado servido com azeite, tomate fresco, alcaparras, shitake, azeitonas pretas e risoto de limão siciliano	
Pesce Brasileiro	76,00
lombo de pirarucu servido com tomate cereja, azeitonas, camarões, manjeriço e alho, acompanhado de pure de mandioquinha.	
Pargo Sanremo	69,00
pargo grelhado servido com redução de laranja e duo de pures; cenoura e ervilha fresca com hortelã.	
Pesce al Cartoccio (serve duas pessoas)	125,00
peixe do dia assado no envelope com azeite, ervas, limão siciliano, servido com vegetais grelhados	
Baccalá al Zé do Porto	
350g de posta de bacalhau confitada em azeite, servida com batatinhas, aspargos, brócolis, alho assado e cebolas	
Gamberi al Spumante	120,00
camarões grandes ao molho de champanhe acompanhado de arroz no próprio molho com cogumelos	

CARNI

Ossobucco Ossobucco cozido em molho de vinho, tomate e cogumelos, servido com risoto de açafrão	68,00
Costolette di Manzo Cotto a Bassa Temperatura Costela de boi assada em baixa temperatura servida com risoto de palmito	72,00
Filetto al Brie Filet mignon grelhado, gratinado com queijo brie, molho rôti com manteiga de trufas brancas e risoto de parmesão	86,00
Prime Rib di Maiale Prime rib de suíno grelhado servido com rôti de hortelã, acompanhado de risoto de maçã verde e queijo gorgonzola	65,00
Carre d'Agnello al Balsâmico Costeletas de cordeiro grelhadas ao molho rôti com redução de vinagre balsâmico e capellini na manteiga de sálvia	95,00
Kobe Beef bife de chorizo grelhado servido com manteiga de Porcine e batatas na manteiga tartufada	158,00
Quaglie Arrosto al Vino Marsala codornas assadas servida desossadas ao molho de vinho Marsala e gnocchi de mandioquinha ao molho Alfredo	68,00
Medaglione al Pepe Verde medalhões de mignon grelhados ao molho de pimenta verde acompanhado de gnocchi Alfredo	68,00
Anatra Croccante coxa de pato confitada em seguida grelhada no ferro servida com molho balsâmico acompanhado de pure de batata com alho poro	72,00
Coda con Polenta rabada cozida lentamente por muitas horas, servida com o próprio molho, agrião fresco e polenta cremosa	62,00
Paleta de Cordeiro (serve duas pessoas) perna de cordeiro assada com cebola, alho inteiro, ervas, vegetais e cogumelos	130,00

DOLCI

Tirami-su biscoito champanhe com creme de mascarpone, cacau e café	22,00
Petit Gateau al Cioccolato (20 minutos) (bolinho de chocolate servido quente com sorvete de creme)	23,00
Churrinhos mini churros servido com doce de leite e sorvete de creme	24,00
Creme Brulée creme de leite e ovos cozido em baixa temperatura, queimado com açúcar	22,00
Pot Pie de Peras (20 minutos) Doce de peras e amoras assado em massa folhada crocante	24,00
Tartelete de Maças Maças assadas em massa folhada servida morna com sorvete e creme inglês	20,00
Mousse Speciale Nossa receita de mousse de chocolate e praliné de macadamia.	22,00
Cheesecake A receita de cheesecake original com calda de goiaba	19,00
Panacotta Original típico flan italiano preparado a base de creme, baunilha e calda de frutas vermelhas	17,00
Terrina di Cioccolato Chip Cookie (20 minutos) biscoito assado com pedacinhos de chocolate Callebaut servido com sorvete de creme	22,00
Sorvetes Bellini sorvete de fabricação própria - consulte o garçom os sabores do dia	16,00
Frutta di Stazione frutas das estação - consulte o garçom	16,00