

## **CARDÁPIO ALMOÇO DIA A DIA**

---

### **As Entradas**

Folhas precoces, presunto cru, tomate, cebola roxa, lasca de queijo Parmesão.

Polenta cremosa com ragu de rabada

Carpaccio de carne com saladinha de rúcula

---

### **Os Originais**

**Entrada, Prato Quente e Sobremesa R\$ 58,00**

### **Peixes**

Filet de peixe branco grelhado ao molho de limão siciliano, servido risoto de abobora assada

Salmão assado em crosta de especiarias, acompanhado de pilaf de arroz integral com tomate fresco e rúcula

Moqueca de peixe branco ao molho de camarão, farofa de banana e arroz branco.

### **Carnes**

Braseado com corte secreto do chef servido no próprio molho com cerveja preta e purê de batatas

Filet de frango grelhado com molho de ervas e legumes variados.

Medalhão ao molho de Birra Nera servido com fettuccine Alfredo

Picadinho de mignon, arroz branco, farofa de banana e couve mineira

## As Massas

---

### Entrada, Massas e Sobremesa R\$ 39,50

Caçarola de gnocchi com mozzarella de búfala e molho de tomate gratinada  
Gnocchi de batata com lascas de frango no molho Alfredo e cogumelo shimeji  
Penne com ragu de linguiça flambada na cachaça  
Fettuccine integral com lascas de salmão ao molho de vodka  
Fettuccine com polpetinhas da casa em nosso molho de tomates

## Os Magrinhos

---

### Magrinhos - R\$ 45,00

170g Peixe do dia grelhado acompanhado de salada de folhas precoces, rabanete, cenoura, cebola roxa e redução de balsâmico.  
170g Escalopes de mignon grelhado acompanhado de salada de folhas precoces, rabanete, cenoura, cebola roxa, e redução de balsâmico  
Crepe integral sem glúten, recheado com frango e vegetais ao molho de tomate

## As Sobremesas

Pudim de leite  
Brigadeiro de colher com Ovomaltine  
Manjar de coco cremoso com calda de ameixa e canela  
Banana caramelada, creme de baunilha e suspiros  
Manga fatiada com calda delicada de gengibre  
Sorvete do Dia