



# MENU DE Natal

HORÁRIOS 19H00, 20H30 E 22H00.

## Entradas

### **Carpaccio de beterraba. R\$48**

Finas lâminas de beterraba, acompanhadas de ricota cremosa, rúcula, nozes crocantes e delicado molho cítrico.

### **Bruschetta de queijo brie. R\$59**

Pão italiano crocante, coberto com queijo brie cremoso e cebolas caramelizadas.

## Pratos principais

### **Salmão ao forno. R\$146**

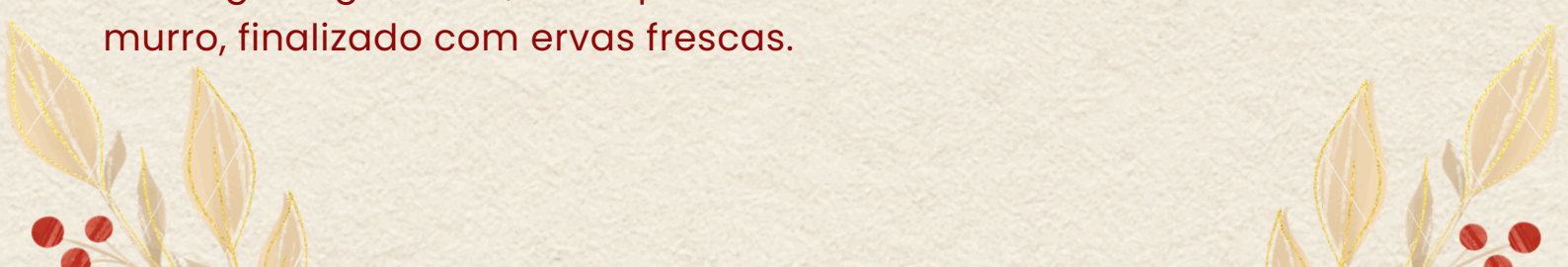
Salmão assado ao forno, servido com molho agridoce de saquê com aceto balsâmico e acompanhado de risoto cremoso de limão siciliano.

### **Medalhão de filé mignon com risoto. R\$158**

Filé mignon grelhado, servido com delicado molho roti, risoto cremoso de parmesão e mini cebolas caramelizadas.

### **Medalhão de filé mignon com batatas. R\$148**

Filé mignon grelhado, acompanhado de arroz cremoso e batatas ao murro, finalizado com ervas frescas.





# MENU DE Natal

HORÁRIOS 19H00, 20H30 E 22H00.

## Pratos principais

### **Risoto de limão siciliano. R\$80**

Risoto cremoso de arroz arbóreo, delicadamente aromatizado com limão siciliano e finalizado com suas raspas.

### **Fettuccine ao molho de camarão. R\$158**

Massa al dente envolvida em molho suave de camarões salteados, tomates e especiarias.

### **Ravióli de muçarela. R\$92**

Ravióli artesanal de massa verde, recheado com muçarela e manjerição, servido com molho de tomates frescos.

## Prato infantil

### **Escalope de mignon com espaguete ao sugo. R\$83**

Escalope de filé mignon grelhado, acompanhado de espaguete ao molho de tomates frescos.



# MENU DE Natal

## Sobremesas

HORÁRIOS 19H00, 20H30 E 22H00.

### **Tartelete de frutas vermelhas. R\$38**

Massa amanteigada crocante com mousse de cream cheese coberta com uma deliciosa calda de frutas vermelhas.

### **Tartelete de Chocolate. R\$40**

Massa amanteigada crocante coberta com ganache cremosa de chocolate meio amargo e finalizada com praliné de castanhas.

### **Manjar com calda de ameixas. R\$32**

Manjar cremoso e delicado, servido com tradicional calda de ameixas.

### **Pudim de leite condensado. R\$36**

Clássico pudim de leite condensado, de textura cremosa e delicada, servido com sua tradicional calda de caramelo.



Bruschetta de queijo brie



Fettuccine ao molho  
de camarão



Salmão ao forno



Carpaccio de beterraba



Tartelete de Chocolate



Medalhão de filé mignon  
com risoto