



MESA DO PRAÇA

ENTRADINHAS

Panzotti de ricota, tomate e manjeriço
Bolinho de bacalhau, maionese de páprica
Dadinho de tapioca, melaço de pimenta

MESA DE SALADAS E ANTEPASTOS

Carpaccio de abobrinha, ervas, nozes, raspas de limão siciliano
Vegetais assados, tomate, cebola roxa, abóbora assada
Folhas frescas variadas, vinagrete de mostarda em grãos
Cuscuz, curry, couve flor, bróccoli e cenoura assada
Molho de iogurte e dill, laranja e gengibre
Grissini e crostini

PRINCIPAIS, DO FORNO E DA COZINHA

Brisket assado na lenha ao próprio molho
Peixe na lenha, alcaparras, balsâmico, erva doce e manjeriço
Musseline de mandioquinha
Abacaxi assado na lenha
Risoto de gorgonzola e espinafre
Palmito pupunha na lenha
Ratatouille de forno à lenha
Tortelli de búfala, molho de tomate e manjeriço

SOBREMESA

Torta Banoffee
Pudim de leite clássico
Mousse de chocolate meio amargo, pralinée de castanha
Frutas assadas na lenha, creme inglês
Torta basca de queijo, goiabada e cocada

BEBIDAS

água, refrigerante e espresso, suco

R\$ 296,00 por pessoa

taxa de serviço inclusa / cardápio sujeito à alterações