

Menu Livorno

Preço:R$249,00

Entrada

Bruschetta de camembert ao couli de tomatinho grape
Bruschetta de parma com figo com redução de balsâmico e nozes
Carameladas fumegantes
Caldinho de feijão com crisps de couve com stick de meat ball
Saladinha de trigo com frutas secas e castanhas, tofu grelhado
Ao caramelo de shoyu servido em mini shot
Ouriço de milho com queijo da serra da canastra

Bar de tapas:

Terrine de gorgonzola com nozes decorado com flores
Terrine de tomate seco com pesto de hortelã
Trilogia de cogumelos ao molho shoyu
Rosbife com mostarda e mel
Lascas de parmesão com melaço de cana
Caponata italiana
Boursin de queijos em crosta folhada com calda de frutas
Vermelhas
Chips de raízes coloridas
Grissinis e flat bread

Pratos principais (servido no bowl - escolher 1 opção de cada)

Massas:

Sorrentino de abóbora
Ravioli de carne
Ravioli de espinafre com muçarela de búfala

Molhos:

Queijo, pomodoro, tomate fresco, funghi, basílico

Risotos

Funghi (shitake, shimeji e paris)

Limão siciliano (com molho de queijo grana padano)

Indiano (gengibre, curry, açafrão, páprica, canela e um leve toque de leitede coco e crips de coco)

Carnes nobres (1 opção):

Picadinho de mignon

Ao molho de jack daniel's em sobre leito de gateau de batata

Cupim garimpeiro

Cubinhos de cupim marinados em cerveja preta e ervas assada em baixa temperatura por 24 horas, servido com purê de batata e crisps de cebola

Iscas de mignon

Ao molho de mostarda dijon servido com gateau de batata

Bebidas

Não alcoólicos:

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e zero

Sucos naturais (2 opções)

Hibisco, limão e capim santo

Melancia com canela

Uva com flor de laranjeira

Sobremesa (1 opção)

Mousse de coco com baba de moça e fitas de coco

Mini cheesecake de frutas vermelhas

Amarguíssimo de chocolate 70% cacau serviço com tule de amêndoas e praliné de castanhas

Finalização

Mesa de café com petit fours