



Abruzzo

Couvert

Sardella Antepasto clássico à base de pimentões vermelhos assados.

Auchella Antepasto à base de aliche, salsa e azeite.

Arrosto di melanzana i rosso Beringelas assadas finalizadas com azeite.

Tapenade de pimenta biquinho Salsa de especiarias e com pimenta de bico.

Pane a fermentazione naturale Casquinha crocante.

Foccacia di prima dona Feita na casa diariamente.

Grissinis Palitos crocantes assados e saborizados.

Entradas

*Escolher 2 opções

Carpaccio de manzo Lâminas de carne bovina temperadas com molho de mostarda e mel, parmesão e folhas de rúcula.

Insalata di fogue Mix de folhas com radichio, manga, tomate, parmesão, molho mostarda e mel

Brusqueta clássica Fatias de pão cobertas de tomates frescos, parmesão e manjericão.

Panzanella Cubos de pão italiano regados com molho pomodoro e gratinado com parmesão.

Prato principal

*Escolher 1 opção de proteína e 1 opção de massa ou risoto

Spaghetti notte Massa fresca da casa coberta com molho de tomates frescos, confitados no azeite, alho e manjericão.

Fettuccine aos quatros queuos Massa fresca regada ao blend de queijos da casa.

Scallope de mignon ao molho madeira

Filezinhos de mignon regado ao molho com base em vinho e cogumelos. Acompanha purê de batatas.

Risoto de alho poró Cremoso risoto finalizado com alho poró.

Filé de salmão ao molho champanhe Filé alto com pele regado com molho de champanhe. Acompanha legumes.

Sobremesa

*Escolher 1 opção

Panna cotta com calda de frutas vermelhas Sobremesa clássica à base de creme de leite fresco, baunilha servida com coullis de frutas vermelhas.

Banoffe Sobremesa à base de banana, doce de leite e biscoito.

Bebidas

Água mineral

Sucos (laranja e abacaxi)

Refrigerantes (coca cola e guaraná)

Café expresso.