



## Menu eventos

Preço: R\$119,90

### Entradas

Manta de búfala (rocambole de muçarela de búfala recheado de presunto parma)

Bruschetta c/ queijo camembere damasco.

Bruschetta c/caponata

Bruschetta caprese (tomatinhos, queijo, manjeriçao e pesto)

Panna cota de queijos (mix de queijos gratinado com melado de cana)

Carpaccio de carne (carne bovina in natura c/ molho de alcaparras)

Carpaccio de hadock

Batatas ao murro (com creme de queijos e bacon crocante)

Polenta cremosa (c/ ragu ou molho funghi)

Salada caprese

Conchiglioni

Queijo brie com frutas vermelhas

Arrancini de abobora com carne seca

Mini nhoque

### Pratos principais

#### Proteínas

Escalope de mignon

File de tilapia grelhada

Salmão

Linguado

Ancho

Camarões

Massas fresca

Talharim, papardelle, nhoque de batata

Massas recheadas (conchiglioni)

## Risotos

Funghi, quatro queijos, risoto brie, brie com frutas vermelhas, alho poró e brie, camembert, limão siciliano, pesto com nozes, carne seca com abóbora

## Molhos

Pesto, funghi, quatro queijos, alla carbonara, sugo, ao freddo

## Acompanhamentos

Legumes grelhados

Batatas rústicas

## Sobremesas

Petit gateau com sorvete de creme

Brownie

X- cake

Banofe

Gelattos artesanais

Tiramisu