



Cardápio Empratado

Entrada escolha (01 opção):

- Mix de folhas com palmito pupunha assado, tuille de parmesão e molho de laranja
- Mix de folhas com pera confitada, queijo gorgonzola nozes e molho de mel com especiarias
- Salada caprese clássica
- Creme de alho poró com crispys de batata roxa (vegano)
- Mix de folhas com legumes defumados e molho de limão cravo
- Quiche quatro queijos com salada de rúcula
- Steak tartare com torradas e mix de folhas

Principal escolha (01 opção):

- Medalhão de mignon com risoto milanês e molho roti
- Medalhão de mignon com legumes confitados e molho de vinho
- Medalhão de mignon com crosta de ervas, mousseline de mandioquinha e legumes assados
- Salmão assado com risoto de alho poró e molho pesto de maracujá
- Salmão assado com legumes ao vapor e batatas hasselback
- Salmão en croutê com pure de batatas com rúcula e amêndoas
- Raviole de mussarela de búfala ao molho pomodoro
- Sfogliate quatro queijo ao molho pesto genoves
- Risoto de camarão com ervas
- Gnocche de mandioquinha com ragout de costela

Sobremesa (01 opção):

- Mousse 3 chocolates
- Mousse de limão siciliano
- Pannacotta com coulis de framboesa
- Banoffe na taça