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