Casal Gourmet

CUCINA ITALIANA

Bem-vindos à Nossa Cozinha Italiana

BENVENUTI ALLA NOSTRA CUCINA ITALIANA

Cozinhar, para nós, nunca foi apenas preparar alimentos. Sempre foi contar histórias, preservar memórias e honrar tradições.

Somos um casal de chefs apaixonados pela gastronomia italiana e membros da Federazione Italiana Cuochi (FIC). Nossa cozinha nasce do estudo, da vivência e do profundo respeito pela culinária regional da Itália, aquela que se aprende nas casas, nas trattorias de bairro, nas receitas que atravessam gerações.

Aqui, escolhemos fazer tudo como manda a tradição: massas frescas produzidas diariamente, molhos preparados com paciência, ingredientes escolhidos com critério e técnica aplicada com sensibilidade. Não acreditamos em atalhos, acreditamos em tempo, verdade e propósito.

Cada prato deste cardápio foi pensado para ser compartilhado, porque a mesa italiana é encontro, conversa e celebração. Queremos que você viaje conosco por diferentes regiões da Itália, sentindo no paladar o que cada território tem de mais autêntico.

Esperamos que, ao se sentar à nossa mesa, você se sinta em casa. E que cada garfada conte um pouco da nossa história, da história da Itália e, a partir de agora, da sua também.

Buon appetito.

Casal Gourmet

Chefs • Membros da Federazione Italiana Cuochi (FIC)
Taxa de serviço de 10% não incluso no preço do cardapio

Entradas & Antepasti

ANTIPASTI & ENTRATE

Na Itália, as entradas despertam o paladar, criam expectativa e anunciam a experiência que está por vir. Cada prato nasce do respeito absoluto aos ingredientes e carrega a história de sua origem.

COUVERT ITALIANO — 36

Antipasto di Benvenuto

Pão italiano artesanal, crostata salgada da casa e seleção de antepastos italianos.
Servido para compartilhar.

PANE DELLA CASA — 20

Quatro fatias de pão italiano artesanal, uma excelente opção para quem deseja aproveitar melhor os molhos, caldos e sabores de nossos pratos.

BURRATA EM MIL FOLHAS COM RAGÙ DE LINGUIÇA — 110

Burrata Mille Foglie al Ragù di Salsiccia

Campânia & Emilia-Romagna

Massa folhada crocante e dourada, recheada com burrata cremosa e servida sobre um ragù de linguiça artesanal apurado lentamente. Uma criação contemporânea que une a delicadeza e cremosidade do Sul com a força dos sabores do Norte da Itália.

Tempo de preparo: aproximadamente 30 a 40 minutos.

CARPACCIO DA CASA — 98

Carpaccio della Casa

Veneza

Lâminas finíssimas de carne selecionada, finalizadas com azeite extravirgem, parmesão e um toque sutil de pesto, trazendo frescor e equilíbrio. Uma leitura autoral e elegante inspirada nos clássicos venezianos. Servido com fatias de pão italiano.



Entradas & Antepasti

ANTIPASTI & ENTRATE

POLPETTINE DELLA NONNA — 82

Polpettine della Nonna

Cozinha Caseira

Pequenas polpettine de carne, suculentas, temperadas com delicadeza e envolvidas em molho pomodoro. Um prato presente em lares de toda a Itália, feito para compartilhar e relembrar os almoços de domingo.

BRUSCHETTAS TRADICIONAIS — 42

Bruschette Tradizionali

Campo Italiano

Pão rústico tostado, tomate confit, alho e azeite extravirgem, valorizando a essência dos ingredientes. Simples, honesta e atemporal, como a cozinha do interior da Itália.

FOCACCIA ARTESANAL — 78

Focaccia Artigianale

Ligúria/Genova

Massa de fermentação natural macia e dourada, coberta com finas fatias de presunto de Parma, a cremosidade fresca da mozzarella de búfala e tomates confitados que trazem um adocicado especial. Finalizada com folhas frescas de manjericão e um delicado fio de crema balsâmico.

SALADA CAPRESE — 68

Insalata Caprese

Ilha de Capri

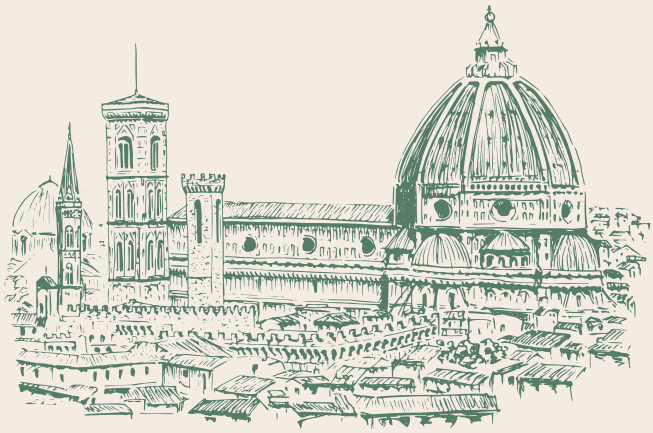
Tomates frescos, mozzarella de búfala, manjericão e azeite extravirgem. Um prato que traduz as cores da Itália e a pureza da cozinha mediterrânea.

ESCALOPES DE MIGNON — 94

Scaloppine di Manzo

Lombardia

Filé mignon delicadamente selado, servido em um molho de tomate rústico, finalizado com queijo gratinado, que traz cremosidade ao prato. Uma receita de sabores intensos e equilibrados, que honra a tradição da cucina italiana.



Entradas do Mar

ANTIPASTI DI MARE

ENTRADA DO MAR — 188

Entrate di Mare

Puglia

Camarões, polvo e vieiras selecionadas, salteados no azeite extravirgem, alho e um toque de limão siciliano. inspirada nas tradicionais vilas pesqueiras da Puglia, no sul da Itália. Acompanhado de pão italiano artesanal para apreciar todo o sabor do molho.

CAMARÕES AO ALHO E ÓLEO — 98

Gamberi Aglio e Olio

Costa Mediterrânea

Camarões salteados lentamente em azeite extravirgem, com alho delicadamente dourado, preservando textura e sabor natural. Um clássico mediterrâneo que valoriza frescor, precisão e equilíbrio. Servida com fatias de pão italiano.

VONGOLE À MARINARA — 89

Vongole alla Marinara

Regiões litorâneas da Puglia e da Sicília

Vôngoles frescos salteados em azeite extravirgem, alho e vinho branco, com toque de tomate confitado finalizados com raspas de limão-siciliano. Servidos com pão italiano artesanal para apreciar todo o sabor do molho, em homenagem às tradicionais vilas pesqueiras da Itália.

Os vôngoles são servidos em suas conchas naturais. Durante o preparo, algumas conchas se abrem naturalmente e outras podem permanecer fechadas, sendo facilmente abertas à mão no momento do consumo, preservando sua suculência e sabor.

OSTRAS FRESCAS - *4 unidades* — 60

Ostriche Fresche (4 unità)

Lagoa de Veneza & Delta do Pó

Retiradas diretamente do nosso aquário marinho e abertas na hora, garantindo máxima frescura. Delicadamente temperadas com flor de sal, azeite extravirgem e pimenta-do-reino, finalizadas com a vivacidade do suco e das raspas de limão-siciliano.

OSTRAS GRATINADAS - *4 unidades* — 80

Ostriche Gratinate (4 unità)

Lagoa de Veneza & Delta do Pó

Ostras do nosso aquário marinho temperadas com flor de sal, azeite extravirgem, pimenta-do-reino e raspas de limão-siciliano, cobertas por um aveludado creme de queijo com Parmesão e levadas ao forno até dourarem perfeitamente.

Iguarias do Mar

PRELIBATEZZE DI MARE

CONSULTAR DISPONIBILIDADE COM A NOSSA EQUIPE.

Prezamos pela máxima excelência e pelo frescor absoluto de todos os nossos insumos. Por isso, a oferta destes pratos depende diretamente da pesca e do rigoroso respeito aos períodos de defeso para a preservação e sustentabilidade das espécies marinhas.

CAMARÃO CARABINEIRO - *3 unidades* **169**

Gambero Carabinero (3 unità)

Regiões litorâneas da Puglia e da Sicília

Reconhecido mundialmente como um dos crustáceos mais nobres e saborosos do planeta, o Carabineiro impressiona pela sua cor vermelha intensa e sabor profundamente adocicado. Preparado de forma delicada no salteado com manteiga, alho e vinho branco, finalizado com a vivacidade das raspas de limão-siciliano. Servido com fatias de pão italiano.

LAGOSTIM ALHO E ÓLEO **98**

Scampi all'Aglio e Olio

Regiões litorâneas da Puglia e da Sicília

Carne de lagostim salteada lentamente em azeite extravirgem com alho delicadamente dourado, preservando a textura macia e o sabor natural do crustáceo. Decorado com quatro lagostins inteiros e acompanhado por fatias de pão italiano artesanal.

VIEIRAS SELADAS - *4 unidades* **120**

Capesante Scottate (4 unità)

Sardegna e Sicília

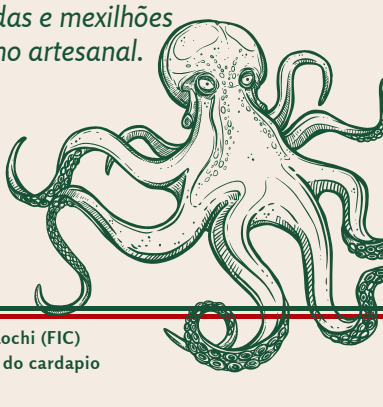
Vieiras frescas seladas na manteiga, coroadas com botarga ralada e um toque perfumado de raspas de limão siciliano. Um clássico da alta gastronomia costeira.

TESOURO DO MAR **420**

Gran Tesoro di Mare

Sul Mediterrâneo e Sicília

Uma majestosa seleção dos frutos do mar mais nobres e desejados do oceano. Polvo inteiro, camarão rosa, camarão King, camarão Carabineiro, vieiras seladas e mexilhões frescos. Acompanha fatias de pão italiano artesanal.



Chefs • Membros da Federazione Italiana Cuochi (FIC)

Taxa de serviço de 10% não incluso no preço do cardapio

Iguarias do Mar

PRELIBATEZZE DI MARE

CONSULTAR DISPONIBILIDADE COM A NOSSA EQUIPE.

Prezamos pela máxima excelência e pelo frescor absoluto de todos os nossos insumos. Por isso, a oferta destes pratos depende diretamente da pesca e do rigoroso respeito aos períodos de defeso para a preservação e sustentabilidade das espécies marinhas.

TRIO DO MAR — 460

Tris di Mare

Regiões litorâneas da Puglia e da Sicília

Fettuccine artesanal, coroado com uma espetacular seleção do mar: duas caudas de lagosta suculentas, polvo inteiro grelhado junto com camarões. Uma celebração da gastronomia costeira.

TRIO DE CAMARÃO AO NERO — 420

Tris di Gamberi al Nero

Veneza e Sicília

Fettuccine artesanal ao nero di seppia, envolto em sabores marcantes do mar, harmonizado com três espécies nobres: o marcante camarão Carabineiro, o imponente camarão King e a suculência do camarão rosa. Um prato de presença e sofisticação incomparáveis.

LAGOSTA INTEIRA — 620

Aragosta Intera

Costa Amalfitana

Uma apresentação espetacular que traz a imponente lagosta inteira acompanhada de suculentos camarões salteados. Servidos sobre fettuccine artesanal envolto em um delicado alho e azeite extravirgem, combinando a doçura natural dos crustáceos com a simplicidade e precisão da tradição italiana.

TESOURO DO MAR COM FETTUCCINE — 480

Gran Tesoro di Mare con Fettuccine

Sardegna e Sicília

Uma majestosa seleção dos frutos do mar mais nobres e desejados do oceano.
Polvo inteiro, camarão rosa, camarão King, camarão Carabineiro, vieiras seladas e mexilhões frescos. Servido sobre fettuccine artesanal ao alho e azeite extravirgem.



Chefs • Membros da Federazione Italiana Cuochi (FIC)
Taxa de serviço de 10% não incluso no preço do cardapio

Massas Frescas

PASTA FRESCA

Serve 2 pessoas

Nossas massas são preparadas diariamente em nossa cozinha através da autêntica trafilagem em bronze, utilizando um blend exclusivo de sêmola de grano duro e farinha 00, ambas importadas da Itália, sem aditivos químicos ou conservantes. Respeitamos a técnica tradicional italiana para entregar uma textura porosa perfeita que absorve os molhos com leveza, sabor e absoluta autenticidade.

FETTUCCINE AO NERO DE SÉPIA DO MAR — 265

Fettuccine al Nero di Seppia del Mare

Sicília & Costa Adriática

Massa fresca tingida com tinta de lula, envolvida em uma emulsão que valoriza os sabores do mar, finalizada com polvo inteiro, mexilhões e camarões salteados. Uma receita inspirada nas vilas costeiras do sul da Itália, onde o Nero da sépia é símbolo de tradição e identidade.

FETTUCCINE AO VONGOLE — 228

Fettuccine alle Vongole

Roma

Fettuccine fresco artesanal servido com vôngoles frescos salteados em azeite extravirgem, alho e vinho branco, finalizado com raspas de limão-siciliano. Um clássico das vilas pesqueiras italianas, onde o mar é o protagonista de cada prato.

Os vôngoles são servidos em suas conchas naturais. Durante o preparo, algumas conchas se abrem naturalmente e outras podem permanecer fechadas, sendo facilmente abertas à mão no momento do consumo, preservando sua suculência e sabor.

POLVO INTEIRO COM FUSILLI AO MEDITERRÂNEO — 218

Fusilli Mediterraneo al Polpo

Sul da Itália

Polvo cozido lentamente até atingir maciez perfeita, envolvido por tomates maduros, azeite extravirgem e ervas aromáticas, servido sobre fusilli fresco trafilada ao bronze. Um prato que reflete a cozinha ancestral do sul, onde o mar dita o ritmo e os sabores da mesa.

FETTUCCINE DE CAMARÕES AO MOLHO VINCENT — 198

Fettuccine ai Gamberi al Vincent

Criação do Casal Gourmet

Camarões salteados e envolvidos em um molho especial autoral, construído com técnica italiana e identidade própria. O nome Vincent carrega uma história vivida em nossa casa, uma inspiração revelada com propósito e significado, traduzida em sabor.

Massas Frescas

PASTA FRESCA

Serve 2 pessoas

FETTUCCINE AO ALHO E OLÉO COM CAMARÕES — 188

Fettuccine all'Aglio, Olio e Gamberi

Campânia e a Costa Amalfitana

Fettuccine artesanal trafilada ao bronze com camarões salteados lentamente em azeite extravirgem, com alho delicadamente dourado, preservando textura e sabor natural. Um clássico mediterrâneo que valoriza frescor, precisão e equilíbrio.

FUSILLI AO PESTO COM CAMARÕES — 198

Fusilli al Pesto e Gamberi

Ligúria (Gênova)

Fusilli artesanal trafilada ao bronze envolto em um refinado pesto de manjericão fresco, azeite de oliva extravirgem, nozes e queijo parmesão, acompanhado de camarões grelhados. Uma combinação perfeita de frescor, riqueza e delicadeza marinha.

FETTUCCINE NA RODA DE QUEIJO COM ESCALOPES DE FILÉ MIGNON — 225

Fettuccine alla Ruota con Scaloppine di Filetto

Norte da Itália

Fettuccine finalizado à mesa, dentro da peça de queijo, criando um molho cremoso e envolvente. Acompanha escalopes de filé mignon servidos separadamente, ao molho sugo gratinado com queijo. Um ritual típico das regiões alpinas, onde o frio pede pratos ricos e reconfortantes.

Disponível exclusivamente às quartas-feiras.
Faça sua reserva!

RIGATONI AO MOLHO FUNGHI COM TIRAS DE FILÉ MIGNON — 178

Rigatoni al Funghi e Filetto

Norte da Itália

Massa rigatoni artesanal trafilada ao bronze, envolvida em um encorpado e aromático molho funghi, finalizada com suculentas tiras de filé-mignon grelhadas no ponto perfeito. Um prato profundo em sabores terrosos e de irresistível sofisticação.

PENNE AO RAGÙ DE PATO — 192

Penne al Ragù d'Anatra

Vêneto

Penne artesanal trafilado ao bronze, envolvido em um ragù de pato desfiado, cozido lentamente com vinho tinto e tomates italianos. Um prato nobre e de sabor profundo e elegante. Inspirado nas ricas tradições gastronômicas do Vêneto.

Massas Frescas

PASTA FRESCA

Serve 2 pessoas

PENNE AO MOLHO RÚSTICO DE TOMATE — 162

Penne al Pomodoro Rústico

Campânia

Massa penne artesanal trafilada ao bronze, envolvida em um molho rústico de tomates italianos maduros cozinhados lentamente. Um clássico reconfortante que celebra a pureza dos ingredientes tradicionais.

ESCALOPES DE MIGNON COM FETTUCCINE QUATRO QUEIJOS — 189

Fettuccine ai Quattro Formaggi con Filetto

Regiões Alpinas

Fettuccine artesanal trafilada ao bronze, envolvido em um aveludado e rico molho quatro queijos de seleção nobre, acompanhado por suculentos escalopes de filé-mignon grelhados no ponto perfeito. Uma combinação reconfortante, cremosa e de irresistível sofisticação.

RIGATONI À CARBONARA — 172

Rigatoni alla Carbonara

Roma

Rigatoni artesanal trafilada ao bronze, envolvida na verdadeira emulsão romana de gemas frescas, queijo Pecorino Romano (DOP) e pimenta-do-reino moída na hora, finalizada com cubos crocantes de guanciale curado. Um ícone da tradição italiana, cremoso e de sabor marcante.

FETTUCCINE COM RAGÙ À BOLONHESA — 164

Fettuccine al Ragù alla Bolognese

Emilia-Romagna

Fettuccine artesanal trafilada ao bronze, envolvido em um autêntico ragù bolonhesa cozido lentamente em fogo brando com carnes nobres selecionadas, legumes frescos, vinho e tomates italianos. Um clássico reconfortante, encorpado e de sabor inconfundível.

RIGATONI AO GORGONZOLA COM TIRAS DE MIGNON — 189

Rigatoni al Gorgonzola con Filetto

Norte da Itália

Massa rigatoni artesanal trafilada ao bronze, envolvida em um aveludado e cremoso molho de queijo gorgonzola, acompanhada por suculentas tiras de filé-mignon grelhadas no ponto certo. Um prato encorpado, de sabor marcante e perfeita harmonia.

Massas Frescas

PASTA FRESCA

Serve 2 pessoas

FETTUCCINE COM TIRAS DE MIGNON AO ALHO E ÓLEO — 172

Fettuccine al filetto, aglio e olio

Campagna

Fettuccine artesanal trafilado ao bronze, salteado no azeite extravirgem com alho delicadamente dourado, acompanhado por suculentas tiras de filé-mignon grelhadas no ponto perfeito. Uma combinação equilibrada que une a simplicidade refinada do clássico italiano à nobreza da carne.

Massas de Forno

PASTA DAL FORNO

Opção para 2 ou 4 pessoas

Direto do forno para a mesa, nossas Pastas al Forno unem massas artesanais, molhos preparados lentamente e um gratinado dourado e irresistível. Uma celebração dos sabores da Itália, feita com paciência, calor e memória afetiva. Preparadas na hora para garantir máxima qualidade e sabor.

Tempo estimado de preparo: 60 a 80 minutos.

RONDELLI DE QUEIJO AO MOLHO GORGONZOLA — 172 — 318

Rotolo di Formaggi al Gorgonzola

Piemonte

Rondelli artesanal recheado com queijos, finalizado ao forno com molho cremoso de gorgonzola. Uma combinação rica, aromática e irresistivelmente cremosa.

RONDELLI AO BASILICO — 188 — 348

Rotollo al Basilico

Ligúria

Rondelli recheado de presunto e queijo com uma junção de três molhos: molho branco cremoso, molho sugo de tomates e um toque sutil de molho pesto, criando equilíbrio entre suavidade, acidez e frescor. Na Ligúria, o manjericão é ingrediente símbolo e identidade regional, presente em receitas que celebram aroma, simplicidade e frescor.

RONDELLI AO MOLHO BRANCO — 172 — 318

Rotollo alla Crema Bianca

Tradição Italiana

Rondelli recheado de presunto e queijo com molho branco cremoso e gratinado suavemente ao forno.
Um prato de conforto, presente nas mesas familiares de norte a sul da Itália.

Massas de Forno

PASTA DAL FORNO

Opção para 2 ou 4 pessoas

Direto do forno para a mesa, nossas Pastas al Forno unem massas artesanais, molhos preparados lentamente e um gratinado dourado e irresistível. Uma celebração dos sabores da Itália, feita com paciência, calor e memória afetiva. Preparadas na hora para garantir máxima qualidade e sabor.

Tempo estimado de preparo: 60 a 80 minutos.

CONCHIGLIONE DE ZUCCA E PRESUNTO PARMA — 192 — 352

Conchiglioni di Zucca e Prosciutto di Parma

Emilia - Romagna

Conchiglione recheado com creme de abóbora cabotiá, coroado com presunto Parma e servido com molho rústico de tomates italianos. Uma combinação marcante de texturas e sabores.

CONCHIGLIONE AO QUATRO QUEIJOS — 186 — 340

Conchiglioni al Quattro Formaggi

Regiões Alpinas

Conchiglione artesanal recheado com blend de mussarela, gorgonzola, parmesão e provolone, envolvido em molho branco aveludado e levado ao forno para gratinar.

CONCHIGLIONE COM CAMARÕES — 192 — 352

Conchiglione ai Gamberi

Mediterrâneo

Conchiglione recheado de camarão com creme de queijo ao molho Vincent e finalizado ao forno até gratinar.
Uma união entre a tradição dos pratos de forno italianos e os sabores frescos do Mediterrâneo.

CONCHIGLIONE DE FIGO E GORGONZOLA — 184 — 338

Conchiglione di Fichi e Gorgonzola

Piemonte

Conchiglione recheado com figos e gorgonzola, gratinado até atingir equilíbrio entre doçura e intensidade.
Um contraste clássico da cozinha piemontesa, onde sabores marcantes convivem em harmonia.

LASANHA À BOLONHESA — Serve de 3 a 4 pessoas — 236

Lasagna alla Bolognese

Emilia-Romagna

Camadas de massa fresca, ragù tradicional e molho artesanal, montadas com cuidado e assadas lentamente.
Em Bolonha, a lasanha respeita o processo, porque grandes receitas não se apressam.

Risotos

RISOTTI

Serve 2 pessoas

Risotos preparados com arroz Carnaroli importado da Itália, reconhecido pela sua capacidade de absorver sabor e manter o ponto perfeito. Cada preparo respeita a técnica clássica italiana, onde cremosidade, caldo e processos caminham juntos.
Tempo estimado de preparo: 60 a 80 minutos.

RISOTO DE CAMARÕES — 208

Risotto al Gamberi
Vêneto e a Costa Adriática / Ligúria
Risoto preparado com caldo à base de frutos do mar, utilizando técnicas italianas até atingir cremosidade natural e textura aveludada, finalizado com camarões. Inspirado na região do Vêneto, berço dos grandes risotos italianos, onde a técnica define o resultado.

RISOTO DE FUNGHI COM TIRAS DE FILÉ MIGNON — 204

Risotto al Funghi e Scaloppine di Filetto
Piemonte e Lombardia
Risoto de funghi finalizado com tiras de filé mignon. Uma combinação típica do norte italiano, onde a riqueza dos ingredientes aquece e reconforta.

CARRÉ DE CORDEIRO COM RISOTO DE ALHO NEGRO — 284

Carré d'Agnello con Risotto all'Aglio Nero
Toscana e Piemonte
Carré de cordeiro grelhado servido com risoto cremoso ao creme de alho negro que resulta em um sabor adocicado e umami marcante, sem a ardência do alho comum. Uma combinação elegante e cheia de personalidade.

MAGRET DE PATO COM RISOTO DE PARMESÃO E ALHO-PORÓ — 234

Magret d'Anatra con Risotto al Parmigiano e Porri
Vêneto e Lombardia
Magret de pato selado e suculento, levemente rosado servido com risoto cremoso de parmesão e alho-poró finalizado com cebola crisp defumada. Elegância, sabor refinado e textura perfeita em cada detalhe.

Polenta

POLENTA

Serve 2 pessoas

CARRÉ DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA — 225

Carré d'Agnello con Polenta Cremosa
Vêneto e Lombardia
Carré de cordeiro grelhado acompanhado de polenta artesanal cremosa com parmesão. Sabor marcante, elegância e textura aveludada.

Nhoques Artesanais

GNOCCHI ARTIGIANALI — Serve 2 pessoas

Nhoques produzidos artesanalmente, sem farinha de trigo, preparados exclusivamente com batata pura assada e amassada, respeitando textura, leveza e sabor natural.

ESCALOPES DE FILÉ MIGNON COM NHOQUE AO GRANA PADANO — **202**

Gnocchi al Grana Padano e Scaloppine di Filetto

Norte da Itália

Nhoques artesanais leves e macios, envolvidos em molho cremoso de queijo Grana Padano e finalizados com escalopes de filé mignon. Um prato que reflete a tradição queijeira do norte italiano, onde o tempo e o leite dão origem a sabores profundos e elegantes.

NHOQUE AO RAGÙ DE LINGUIÇA — **192**

Gnocchi al Ragù di Salsiccia

Itália Contemporânea

Nhoques servidos com ragù de linguiça cozido lentamente até atingir intensidade e profundidade de sabor. Uma releitura atual da cozinha italiana, que respeita a tradição e dialoga com técnicas contemporâneas.

Sobremesas

DOLCI ITALIANI — Individual

Sobremesas pensadas para encerrar a experiência com elegância, equilíbrio e doçura precisa, respeitando a tradição italiana e a pureza dos ingredientes.

TIRAMISÙ CLASSICO — **38**

Tiramisù Tradizionale

Vêneto

Café intenso, mascarpone cremoso e cacau em camadas delicadas, preparados segundo a receita tradicional italiana. Nascido no Vêneto, Tiramisù significa “leva-me ao céu” uma sobremesa criada para confortar, envolver e marcar o final da refeição.

PANNA COTTA — **35**

Panna Cotta

Piemonte

Creme sedoso elaborado com fava de baunilha natural, servido com calda artesanal de frutas vermelhas.
Uma sobremesa clássica do Piemonte, onde a cozinha valoriza gestos simples executados com precisão e respeito ao ingrediente.

Drinks

COCKTAIL

Uma celebração à arte do aperitivo italiano. Da rusticidade brasileira ao frescor do Mediterrâneo, combinamos destilados nobres, licores artesanais e espumantes para abrir o apetite e celebrar os bons momentos.

LIMONCELLO SPRITZ — 35
Limoncello, Prosecco e soda, com fatia de limão siciliano. Clássico e refrescante do Sul da Itália.

APEROL SPRITZ — 35
Aperol, Prosecco e soda, com fatia de laranja desidratada, com notas cítricas e levemente amargas. Ícone do Vêneto.

ROSSO ITALIANO — 38
Vinho tinto seco, Aperol, xaropes de frutas vermelhas e limão-siciliano. Frutado, marcante e servido com laranja desidratada.

BIANCO AO LIMONE — 38
Vinho branco seco, Limoncello e xarope de limão siciliano. Cítrico, leve e servido com rodela de limão-siciliano.

APEROL MANDARINO — 38
Vinho branco seco, Aperol, xaropes de tangerina e limão siciliano. Cítrico, aromático e servido com laranja desidratada.

MELA VERDE SPRITZ — 36
Espumante Brut, Limoncello, xarope de maçã-verde e limão siciliano. Vibrante e cítrico.

FRUTTI ROSSI BRUT — 35
Espumante rosé, xaropes de frutas vermelhas e limão-siciliano. Elegante, levemente frutado e muito refrescante.

ITALIAN MULE — 40
Limoncello, xaropes de gengibre e limão-siciliano, finalizado com espuma cremosa de gengibre. Refrescante e levemente picante.

BRAZILIAN MULE — 40
Cachaça envelhecida em carvalho ou amburana, xaropes de gengibre e limão-siciliano, finalizado com espuma cremosa de gengibre. Refrescante e levemente picante.

CACHAÇA & COSTIERA — 42
Cachaça em amburana, Limoncello, xarope e limão-siciliano esmagado com borda de sal. A clássica caipirinha brasileira com um toque italiano. Amadeirada, cítrica e envolvente.

MIMOSA AL MANDARINO — 35
Espumante Brut e suco de laranja, finalizados com xarope de tangerina e laranja desidratada. Vibrante, cítrica e refrescante.

Drinks sem álcool

COCKTAIL ANALCOLICI

Uma celebração à arte do aperitivo italiano em versão sem álcool. Do frescor das frutas brasileiras à delicadeza do Mediterrâneo, combinamos infusões, xaropes e botânicos selecionados para abrir o apetite e celebrar com leveza.

SPRITZ SICILIANO 35

Espumante sem álcool, xarope de limão-siciliano e maçã verde e água com gás, finalizado com fatia de limão siciliano. Leve, cítrico e sofisticado.

SPRITZ ROSSO 35

Espumante sem álcool, xarope de frutas vermelhas, limão-siciliano e água com gás, finalizado com laranja desidratada. Vibrante, cítrico e sofisticado.

SPRITZ MANDARINO 35

Espumante sem álcool, xarope de tangerina, limão-siciliano e água com gás, finalizado com laranja desidratada. Vibrante, cítrico e sofisticado.

ITALIAN MULE SEM ÁLCOOL 35

Espumante sem álcool, xarope de gengibre, limão-siciliano e água com gás, finalizado com espuma cremosa de gengibre. Cítrico, refrescante e levemente picante.

Bebidas

Cachaça, Licores, Cervejas & Não Alcoólicos

BEVANDE

CACHAÇA ARTESANAL *Dose 40 ml* 24

Envelhecida por 5 anos, uma expressão autêntica da tradição brasileira para ser apreciada sem pressa.
Escolha sua versão:
Carvalho - Amburana - Pó de Ouro - Canela

LICORES *Dose 40 ml* 24

Licores finos e artesanais, criados para coroar a refeição com doçura, cremosidade e aromas inconfundíveis.
Escolha seu sabor:
Maracujá Trufado - Cappuccino - Doce de Leite - Doce de Leite com Cacau - Limoncello - Chocolate com Laranja

---

Vinhos de Balcão

VINO AL BANCO

VINHO DO BALCÃO (GARRAFA) 76

Consulte nossa equipe para conhecer os rótulos disponíveis no dia.

TAXA DE ROLHA 30

Vinhos trazidos pelo cliente estão sujeitos à taxa de rolha por garrafa.

Cervejas

BIRRA

Seleção especial de cervejas para acompanhar a nossa culinária. Do frescor das opções leves à complexidade das artesanais, geladas e na medida certa para celebrar.

PAULANER MÜNCHNER HELL 22

Cerveja clara, maltada e equilibrada.
Produzida segundo a tradição bávara, representa séculos de excelência cervejeira alemã.

PILSEN - AMADEUS 16

Clara, cristalina, leve e altamente refrescante, com notas sutis de malte e um toque floral delicado.

VIENNA LAGER - AMADEUS 18

De coloração âmbar radiante, traz aromas envolventes de malte tostado e casca de pão, com corpo equilibrado e um final suave e refrescante.

AMERICAN IPA - AMADEUS 20

Intensa e profundamente aromática, com notas cítricas e resinosas marcantes de lúpulos americanos, harmonizadas por um amargor limpo, potente e persistente.

IRISH RED ALE - AMADEUS 20

De coloração avermelhada marcante, destaca notas envolventes de malte tostado, caramelo e um sutil toque de nozes, com amargor suave e final secante.

GERMAN PILSNER LOW CARB - AMADEUS 20

Seca, extremamente leve e cristalina, traz o amargor limpo e elegante dos lúpulos alemães com teor calórico e de carboidratos reduzidos, sem abrir mão do sabor.

HEINEKEN 16

Puro malte, com amargor elegante. Um clássico internacional, reconhecido pela constância e qualidade.

Refrigerante, Suco, Água & Café

REFRIGERANTES (LATA) 10

Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Guaraná • Fanta

ÁGUA *com gás - sem gás* 8

CAFÉ 6

SUCO DE UVA VARIETAL – CASA MADEIRA 76

Tinto - Merlot • Branco - Moscato • Rosé - Cabernet Sauvignon

---

SUCO DE UVA FLORA (300 ML) 18

Tinto • Branco


Roma