
MENU EXECUTIVO \$56

Você pode escolher entre um dos pratos ou optar pelo nosso grelhado do dia (medalhão de filet ou galeto desossado ou peixe do dia, acompanha legumes na brasa com arroz branco ou batata sauté)

SALADA DO DIA

SEGUNDA - FEIRA

Ravioloni

recheio de burrata, limão siciliano, molho ao sugo e azeite de manjeriço

Farfalle

bolognese clássico e grana padano

♣ Ancho Superior

batata rústica, molho de mostarda e tutano assado

TERÇA - FEIRA

Tortelli

massa fresca, recheio de abóbora, manteiga, sálvia e pinoli

Pennine Polvere

tomato, mini almôndegas, linguiça desconstruída, provolone e ovos de codorna cozidos

Pancetta

pururuca, fregola e legumes defumados

QUARTA - FEIRA

Tagliarini

massa fresca, atum, abobrinha, vinho branco, tomate e manjeriço

Pappardelle

molho mornay, shimeji, shitake e paris

Supreme

peito de frango, parma, provolone, hollandaise, rúcula, farofa de pão e ovo poché

QUINTA - FEIRA

Ravioloni

recheio de burrata, limão siciliano, molho ao sugo e azeite de manjeriço

Bucatini

amatriciana, guanciale, cebola caramelizada, tomate e fondue pecorino

♣ Stinco

vitela, purê de batata roxa e molho

SEXTA - FEIRA

Gnocchi

batata, salsa, ragu de galinha caipira, rúcula e polenta frita

Casarecce

shitake, coração de alcachofra, vinho branco, tomate e manjeriço

♣ Pargo

creme de ervilhas, ervilha torta, cenoura, manteiga e sálvia

RACLETTES

Beef	53
shoulder black angus, batata sauté e rúcula	
Mediterrânea	44
brócolis, couve flor, cogumelos, cenourinhas e berinjela	
Italiana	44
folhas diversas, parma fatiado, aspargos grelhados e pickles	
Extra Slice	17

⌘ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

ENTRADAS

Pão , manteiga, azeite (porção)	8
❖ Salada folhas, nozes, chèvre, sweet grape, crispy de cebola e crema de balsâmico	29
❖ Tartare Veggie grão de bico, pickles, cebola e chips de batata doce	35
❖ Tartare Belga filet mignon, molho tártaro, rúcula e batata frita	44
Raclette Original queijo raclette, pickles, salsichas e batatinhas	44
❖ Burrata pesto, concassé de sweet grape e manjeriço	53
Fondue de Coxinha mini coxinhas e catupiry	35
Tostadas de Cogumelos lemon pepper, shimeji e shitake	26
❖ Moules et Frites mexilhões marinados, vinho branco, pomodoro e chips	35
❖ Taragna polenta e glace de pancetta defumada crocante	29
Plena Luna croquetes e molho artesanal de pimenta	26

*os pratos à la carte acompanham a salada do dia de entrada e a sobremesa do dia como cortesia.

MASSAS

Ravioli de Búfala	56
pera, amêndoas e fondue de gorgonzola	
Ravioli de Vitelo	62
original demi glace e fondue de parmesão	
Spaghetti Carbonara	56
ovos, queijo pecorino e pancetta	
Spaghettoni Diavola	62
tomodoro, mexilhões, salame diavoletti e basilico	
Linguine Lagostin	65
marinados no sauvignon, concassé de tomatinhos e manjericão	
Conchiglione com Ragu	56
ragu de calabresa artesanal, azeitonas pretas e fondue de pecorino	
♠ Risoto Cabotia	80
abóbora, requeijão de corte e camarões	

Possibilidade de mudar as massas para sem glúten (consulte disponibilidade)

PEIXES E CAMARÕES

Badejo	71
crosta de pistache, cuscuz marroquino e pupunha grelhado	
Atum Sliced	62
mousseline de batata, tomates, mussarela, molho de vinho e rúculas	
Grelhada	80
camarão, lula, polvo, peixe, mexilhão, chips de jiló e molho hollandaise	

CARNES

Filet Suíço	71
parma, catupiry, batata röesti e molho suíço	
Paleta Angus	62
abóbora no seu caldo e farofa panko com ovos	
♠ French Rack Suíno	62
costela alta, purê de maçã verde e radicchio	

SOBREMESAS

Sobremesa ou frutas do dia

Consulte o garçom

Funcionamos de segunda a sexta-feira das 12h00 às 15h00 (Chalezinho Itaim) e todos os dias a partir das 18h00 (Chalezinho Itaim e Morumbi) | Couvert Artístico R\$12,50 (por pessoa)
Taxa de serviço opcional