

# MENU

## ENTRADAS

### **COUVERT DE PÃES ARTESANAIS • R\$69,00**

PÃES DE PRODUÇÃO ARTESANAL, ACOMPANHA MOLHO PESTO E MANTEIGA SABORIZADA

### **FILET MIGNON EM ISCAS • R\$110,00**

FILÉ MIGNON EM ISCAS ACOMPANHADO DE FATIA DE PÃO ITALIANO E BATATA RÚSTICA

### **BRUSCHETTA DE TOMATE CONFIT • R\$59,00**

4 UNIDADES

### **BRUSCHETTA DE BRIE AO MEL • R\$89,00**

4 UNIDADES

### **SALADA DO CHEF • R\$59,00**

RÚCULA, TOMATE CEREJA, MUZZARELA DE BÚFALA, NOZES E CRISPY DE PARMA, COM MOLHO DE CÍTRICOS

### **DADINHO DE TAPIOCA • R\$49,00**

ACOMPANHADA DE GELÉIA DE PIMENTA

## RISOTOS

INDIVIDUAIS

### **FUNGHI E FORMAGGIO AL VINO • R\$98,00**

### **CAPRESE AO PESTO • R\$98,00**

### **RISOTO DE PATO • R\$139,00**

# PRINCIPAIS

INDIVIDUAIS

## TRUTA VIVAAH • R\$99,00

TRUTA GRElhADA RECHEADA COM TRUTA DEFUMADA COM COBERTURA CROCANTE ACOMPANHA BATATA RÚSTICA E ARROZ DE BRÓCOLIS

## TRUTA COM PURÊ DE BANANA DA TERRA • R\$110,00

COM FAROFA CROCANTE DE CASTANHA DE CAJU E DAMASCO

## TRUTA COM RISOTO CÍTRICO E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS • R\$120,00

## FILET MIGNON COM CROCANTE DE BACON • R\$149,00

ACOMPANHADA DE RISOTO DE PESTO E MOLHO FUNGHI

## FILET MIGNON DE SOL • R\$149,00

COM REDUÇÃO DE MELADO DE CANA E RISOTO DE QUEIJO COALHO

# MASSAS

**AGNOLETTI DE BURRATA COM PESTO 1 PESSOA • R\$97,00 / 2 PESSOAS • R\$179,00**

**AGNOLETTI DE BRIE COM DAMASCO 1 PESSOA • R\$110,00 / 2 PESSOAS • R\$198,00**

**AGNOLETTI DE ABÓBORA COM CARNE SECA 1 PESSOA • R\$89,00 / 2 PESSOAS • R\$159,00**

**BELLO CUERE 1 PESSOA • R\$110,00 / 2 PESSOAS • R\$198,00**

BARBIETOLA COM BRIE NOCI E MIELE

**SORRENTINO VERDI CINQUE FORMAGGI 1 PESSOA • R\$97,00 / 2 PESSOAS • R\$179,00**

**SORRENTINO GORGONZOLA COM PÊRA E NOZES 1 PESSOA • R\$110,00 / 2 PESSOAS • R\$198,00**

**GNOCCI AO PESTO COM MUZZARELA DE BÚFULA 1 PESSOA • R\$75,00 / 2 PESSOAS • R\$139,00**

**GNOCCI DE BATATA DOCE 1 PESSOA • R\$69,00 / 2 PESSOAS • R\$122,00**

SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

### MOLHOS:

**1 – QUATTRO FORMAGGI**

**2 – FUNGHI E FORMAGGIO AL VINO**

**3 – POMODORO AO SUGO RÚSTICO**

**4 – ALFREDO**

### ADICIONAL DE FILE MIGNON

**1 PESSOA • R\$78,00**

**2 PESSOAS • R\$140,00**

# CALDOS

INDIVIDUAIS

**CREME DE MANDIOQUINHA • R\$49,00**

**CREME DE MANDIOQUINHA COM FILET MIGNON • R\$69,00**

**CREME DE CEBOLA COM GRATIN DE GRUYÈRE • R\$49,00**

**ACOMPANHA FATIA DE PÃO ITALIANO**

**ADICIONAL PARA A SOPA DENTRO DO PÃO ITALIANO • R\$19,00**

# FONDUE

2 PESSOAS

## **FONDUE DE QUEIJO • R\$190,00**

fondue de queijos nobres, com acompanhamento de pão italiano, batata rústica, dadinho de tapioca, damasco, brócolis, cebolinha cristal, salsicha vienense e tomate cereja

## **FONDUE DE CARNE AL VINO • R\$298,00**

filet mignon, baby beef e peito de frango para preparo no consomé de vinho, molhos da casa e creme de fondue de queijo

## **FONDUE DE CHOCOLATE • R\$180,00**

acompanha morango, uva, banana, marshmellow, amandita, waffle

## **SEQUÊNCIA DE FONDUE • R\$450,00**

TODOS OS ITENS DOS FONDUES DE QUEIJO, CARNE AO VINHO E CHOCOLATE

**VALORES PARA 2 PESSOAS, CADA PESSOA ADICIONAL SERÁ COBRADO  
50% DO VALOR DO FONDUE ESCOLHIDO**

# SOBREMESAS

INDIVIDUAIS

## **BANANA VIVA AH • R\$35,00**

BANANA EM MASSA CROCANTE POLVILHADA COM AÇÚCAR E CANELA ACOMPANHADA DE DOCE DE LEITE

## **SORVETE ARTESANAL • R\$32,00**

CONSULTAR SABORES

## **BROWNIE DE CHOCOLATE COM DAMASCO • R\$46,00**

COM SORVETE ARTESANAL

## **PETIT CAKE DE FRUTAS VERMELHAS • R\$46,00**

COM SORVETE ARTESANAL

## BEBIDAS

**ÀGUA SEM GÁS • R\$6,00**

**ÀGUA COM GÁS • R\$7,00**

**TAÇA DE SUCO • R\$15,00**

**REFRIGERANTE LATA • R\$9,00**

## DRINKS

**CAIPIRINHA DE LIMÃO • R\$24,00**

**CAIPIRINHA DE FRUTAS VERMELHAS • R\$29,00**

**CAIPIROSKA DE LIMÃO • R\$29,00**

**CAIPIROSKA DE FRUTAS VERMELHAS • R\$34,00**

**CAIPIROSKA COM ABSOLUT • ADICIONAL DE R\$10,00**

## WHISKY

**BLACK GROUSE • R\$29,00**

**GRANT'S • R\$19,00**

**DOUBLE BLACK • R\$29,00**

## CERVEJAS VIVA AH

**WEISSBIER 500 ML • R\$24,00**

**WITBIER 500 ML • R\$28,00**

**AMERICAN IPA • R\$30,00**

**ENGLISH IPA • R\$28,00**

**PILSEN • R\$24,00**