

**ENTRADAS FRIAS & SALADAS**

Burrata 48
Burrata, mix de folhas, redução de balsâmico, figo assado e azeite e pão

Carne Cruda 47
Mignon cortado na faca, pimenta dedo-de-moça, pistache, azeite e chips de batata-doce

Carpaccio 49
Finas fatias de mignon, parmesão, microverdes e pecorino

Salada Legame 32
Mix de folhas verdes, pickles de pepino, tomate cereja assado e mussarela de búfala, croutons e redução de catuaba

Salada de Almeirão e Bacon 29
Almeirão, cebola roxa marinada em vinho colonial, bacon e parmesão

BRUSCHETTAS (3 UN.)

Zucchini 36
Mussarela de búfala, abobrinha, pralinê de nozes e parmesão

Cogumelo 38
Mussarela de búfala, rúcula, cogumelos salteados e molho Caesar

Bianca 32
Mussarela, cebola caramelizada e cebolinha fresca

CROQUETAS (5 UN.)

Cogumelos Trufados 34
Recheadas com cogumelos e trufas negra

Gamberi 39
Recheadas com camarão

Parma 37
Recheadas com presunto Parma

MASSAS SECAS

Dal Mare 139
*Spaghetti nero di seppia com
camarão, lula e polvo*

Rigatoni alla Carbonara 79
*Base carbonara tradicional com
queijo pecorino, bacon e abobrinha*

Ao Pesto 77
*Fusilloni ao molho pesto de
manjerição e stracciatella di bufala*

Pappardelle al Ragu 87
*Pappardelle ao molho de ragu de
carne cozido lentamente*

MASSAS FRESCAS

Gnocchi da Casa 99
*Gnocchi de mandioquinha com
fonduta de parmesão e filé mignon
grelhado*

Gnocchi Verde 89
*Gnocchi verde com cogumelos
salteados e salsa de trufa negra*

MASSAS RECHEADAS

Ravioli de Ricota com Mignon 99
*Ravioli recheado com ricota fresca e
espinafre, molho de trufa negra e filé
mignon*

Agnolotti de Abóbora 74
*Agnolotti recheado com purê de
abóbora, caldo de legumes e pistache*





RISOTOS

Costeiro 97
Risoto com camarão, lula e polvo

Caramella 77
Risoto com fonduta de queijo e cebola caramelizada com crocante de avelã

Cogumelos 79
Risoto com mix de cogumelos frescos, finalizado com parmesão.

CARNES (ANGUS & HALAL)
Acompanha molho chimichurri
Servem até 2 pessoas

Bife Ancho 79

Bife Chorizo 69

MENÚ BAMBINO

Alfredinho 39
Fettuccine alfredo e tiras de mignon

Pomodorinho 39
Fettuccine, pomodoro e tiras de mignon

SOBREMESAS

Semi Freddo de Doce de Leite 29
Combina doce de leite, chantilly de cachaça e crumble de chocolate

Cannoli de Chocolate 24
Casquinha crocante de cacau, recheio de creme de brigadeiro branco e cream cheese, finalizada com pistache

Piccolina Pistache 35
Massa de pizza, chocolate branco, creme de pistache finalizado com crocante de pistache

Piccolina Nutella 29
Massa de pizza, Nutella, finalizado com crocante de avelã



PIZZAS CLÁSSICAS

Calabresa	59
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, calabresa, cebola e orégano</i>	
Margherita	52
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, manjeriçã, parmesão e azeite</i>	
Marinara	47
<i>Molho de tomate, alho fresco, azeite e orégano</i>	
Diavola	52
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, pepperoni, pimenta dedo-de-moça e mel</i>	
Zucchini	52
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, abobrinha fatiada, alho e parmesão</i>	
Parma e Rúcula	63
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, rúcula fresca, presunto parma, parmesão e redução de balsâmico</i>	

PIZZAS AUTORAIS

Pera com Gorgonzola	67
<i>Mussarela fior di latte, gorgonzola, pera fatiada, praliné de nozes e mel</i>	
Cogumelos	57
<i>Molho de tomate, mussarela fior di latte, mix de cogumelos frescos e parmesão</i>	
Ameixa e Bacon	64
<i>Mussarela fior di latte, ameixa seca, bacon crocante e melaço de cana</i>	
Bianca	54
<i>Mussarela fior di latte, cebola caramelizada e cebolinha</i>	



CERVEJAS

Heineken Long Neck	13
Heineken Long Neck 0%	13
Heineken 600ml	18
Amstel 600ml	14
Eisenbahn 600ml	14
Baden IPA 500ml	28
Baden Cristal 500ml	25
Baden Golden 500ml	25
Baden Peach 500ml	28
Terezópolis IPA 500ml	25
Terezópolis Dunkel 500ml	25

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Refrigerante <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Tônica, Schweppes Citrus</i>	9
Suco <i>Laranja ou maracujá</i>	12
Água <i>Com ou sem gás</i>	6
Café expresso	9



DRINKS AUTORAIS

MOCKTAILS

Caiaí	25
<i>Cordial de pera, erva-mate, Schweppes Tônica</i>	
Calabrew	22
<i>Bergamota, xarope de mel de laranjeira, coldbrew</i>	
Della Nonna	22
<i>Maçã, refrigerante artesanal de alfazema, limão rosa e xarope de maçã</i>	

HIGHBALLS

Basílico	25
<i>Gin, manjerição, limão taiti e açúcar</i>	
Maracajá	25
<i>Cachaça bálsamo, Fernet Branca, cordial de maracujá, hortelã</i>	
Mangaio	30
<i>Manga, Aperol, Prosecco, vermute da casa</i>	

APERITIVOS

Xique-Xique	40
<i>Campari, Gin infusionado no caju, Punt e Mes</i>	
Zíngaro	35
<i>Cachaça bálsamo macerada no caqui, Brasilberg, limão siciliano, bitter artesanal de cacau</i>	

SWEET SOUR

Da Casa	40
<i>Gin nacional, licor de castanha de caju, mix cítrico, clara pasteurizada, perfume de folha de louro</i>	



DRINKS CLÁSSICOS

Negroni <i>Campari, vermute rosso, gin london dry</i>	30
Americano <i>Campari, Vermute e água com gás</i>	25
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, água com gás</i>	40
Daiquiri <i>Rum 3 anos, açúcar, limão</i>	30
Puccini <i>Tangerina fresca, mandarine, liqueur, brut</i>	30
Hanky Panky <i>Gin london dry, vermute rosso, Fernet Branca</i>	35
Dry Martini <i>Gin london dry, vermute extra dry, azeitonas</i>	35
Sgroppino <i>Vodka Ketel one, sorvete de limão, prosecco</i>	35
Caipirinha <i>Cachaça prata, açúcar, limão</i>	25
Rabo de Galo <i>Cachaça prata, Cynar, vermute rosso</i>	25
Fernandito <i>Fernet Branca, Coca-Cola</i>	40



CACHAÇAS (DOSES)

Indaiazinha	50
Farrista	22
Ligurita	20
Biquinha	25
Francesinha	18
Famosinha de Minas (AMBURANA)	9

WHISKY (DOSES)

Royal Salut 21 anos	150
Gold Label 18 anos	70
Black label 12 anos	25
Chivas Regal 12 anos	20
Jim bean	18

GIN TÔNICA

Hendricks	30
Hambre (BR)	20
Hambre Libre	20
Tanqueray	25

LICORES (DOSES)

Limoncello da Casa	15
Frangelico	25
Drambuie	25
Contreau	25



ESPUMANTES

Don Guerino “Moscatel” 99

ALTO FELIZ - RS, BRASIL

*Frutado e floral com equilibrados
dulçor e frescor. (Fermentação única)*

ABV 7,5%

Nova Aliança, Santa Colina “Brut” 89

CAMPANHA GAÚCHA - RS, BRASIL

Frutado, fresco e moderno.

(Refermentação Método Charmat)

ABV 12,5%

Luiz Argenta Jovem “Brut” 145

FLORES DA CUNHA - RS, BRASIL

Espanja jovialidade e leveza.

*(Refermentação Método Tradicional
curto) ABV 12,5%*

Luiz Argenta Jovem Rosé “Brut” 145

FLORES DA CUNHA - RS, BRASIL

*Delicadamente frutado. (refermentação
Método Tradicional curto) ABV 12,5%*

Lozano Ophichus Cuvée “Brut” 99

LA MANCHA, ESPANHA

Vivaz, elegante e harmônico.

(refermentação Método Charmat)

ABV 11,5%

ROSÉ

Las Perdices Chac Chac Rosé 99

MENDOZA, ARGENTINA

*Elaborado com Malbec, a uva mais
emblemática da Argentina, em uma
versão rosé. Este é um vinho leve,
frutado e convidativo. ABV 12,5%*

Claude Val Rosé 99

LANGUEDOC, FRANÇA

*cor delicada e aroma muito agradável,
leve e fácil de beber. (Amadurecimento
em cubas de cimento) ABV 12,5%*

**BRANCOS****Busy Bee White “95% Chenin Blanc + 5% Roussanne” 159**

SWARTLAND, ÁFRICA DO SUL

Este é um vinho com personalidade adorável, é jovem, leve e delicioso.

ABV 13%

Phebus Estate “Torrontés” 95

MENDOZA, ARGENTINA

Exibe toda a tipicidade da aromática Torrontés. Perfeito para o verão!

ABV 13%

Phebus Estate “Chardonnay” 95

MENDOZA, ARGENTINA

Exibe toda a tipicidade da aromática Torrontés. Perfeito para o verão!

ABV 13%

Pizzato Dovv “Chardonnay” 159

VALE DOS VINHEDOS - RS, BRASIL

*Complexidade e riqueza sem ser ‘pesado’, excelente. (Sem passagem por madeira para melhor expressar o terroir) ABV 12,5%***Metropolitano “Chardonnay” 89**

VALLE CENTRAL, CHILE

*Destaca pela sua leveza e frescor. (Breve passagem por carvalho francês) ABV 12,5%***Contrasto Bianco 175**

TRENTINO ALTO ADIGE, ITÁLIA

Chardonnay e Riesling produzidas aos pés das Dolomites, o que realça seu frescor e aromas. Refinado e harmonioso. ABV 12%



TINTOS

- Busy Bee “Pinotage”** 159
SWARTLAND, ÁFRICA DO SUL
Companheiro para todos os momentos. Corpo médio, saboroso e macio. (Estágio de 8 a 12 meses em barricas de carvalho francês) ABV 14%
- Phebus Estate “Malbec”** 109
MENDOZA, ARGENTINA
Corpo médio, amplo e com taninos macios e bem integrados. Bela riqueza de sabores e final suculento. ABV 14%
- Phebus Reserva “Malbec”** 149
MENDOZA, ARGENTINA
Um vinho com tipicidade, bom corpo e taninos muito sedosos complementados pela fruta madura (Amadurece em carvalho francês) ABV 14%
- Las Perdices Reserva “Bonarda”** 179
MENDOZA, ARGENTINA
Um vinho com camadas de frutas maduras, especiarias, café e chocolate, aportadas pela passagem em carvalho francês e americano (12 meses) ABV 14%
- Pizzato Reserva Dovv “Merlot”** 165
VALE DOS VINHEDOS - RS, BRASIL
Excelente expressão do Vale dos Vinhedos. Vinho estruturado, mas com muita elegância. (Passagem por barris de carvalho de 1º e 2º usos) ABV 13,5%
- Pizzato Nervi Reserva “Tannat”** 165
VALE DOS VINHEDOS - RS, BRASIL
Vinho com boa estrutura, mas sem perder a elegância. (Passagem por barris de carvalho francês de 1º e 2º uso) ABV 14,5%
- Luiz Argenta Terroir XXVII “Marselan + Tannat”** 107
SERRA GAÚCHA - RS, BRASIL
Corpo médio, aromas de frutas e toque de baunilha. (Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês) ABV 13,2%

**TINTOS**

Metropolitano Red Blend	95
VALLE CENTRAL, CHILE	
<i>União agradável das duas uvas mais emblemáticas do Chile, a Cabernet Sauvignon e a Carménère. (Breve passagem por carvalho) ABV 12,5%</i>	
Casas Del Toqui - Barrel Series Reserva “Pinot Noir”	115
CACHAPOAL, CHILE	
<i>Leve, elegante e frutado. Um Pinot típico, com elegante passagem por barricas de carvalho. (40% do vinho amadureceu 8 meses em barricas francês) ABV 13,5%</i>	
Château Grand Jouan	185
BORDEAUX, FRANÇA	
<i>Delicioso e muito frutado. Excelente opção para iniciação aos vinhos desta nobre região. ABV 12,5%</i>	
Contrasto Rosso	175
TERRE SICILIANE IGT, ITÁLIA	
<i>Conjunto que mostra um caráter moderno, totalmente integrado e delicioso. Syrah, Merlot e outras uvas autóctones. (Afinamento em inox para manter o caráter frutado) ABV 12%</i>	
Kilikanoon Shiraz Killerman's Run	323
CLARE VALLEY, AUSTRÁLIA	
<i>Notas intensas de frutas negras maduras, especiarias e toques de chocolate. (Maturado em barricas de carvalho francês e americano) ABV 14,5%</i>	
Saint Didier Parnac Cahors Prieuré de Cénac “Malbec”	347
CAHORS, FRANÇA	
<i>Aromas intensos de ameixa preta, cassis, notas terrosas e nuances de especiarias e tabaco. (Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho) ABV 13,5%</i>	