

COUVERT

Stecca da casa com coalhada e azeite.

ENTRADA / ESCOLHA 01 OPÇÃO PARA COMPARTILHAR

BURRATA em cama de molho romanesco (tomates e pimentão vermelho assados) e palitos de focaccia.

CARNE CRUDA: Mignon picado na ponta da faca, molho de mostarda ancienne e alcaparras, toque de tartufo e sour cream, acompanha pão da casa.

QUARTETOS DE BRUSCHETTAS:

2 unidades de tomate fresco e manjericão
2 unidades de shimeji com parmesão

PRATOS PRINCIPAIS

*1 PRATO POR PESSOA

LAMORE: Risoto de alho poró, palmito e gorgonzola, finalizado com crispy de alho poró. **OPÇÃO VEGETARIANA**

VALENTINES: Spaguetti nero (massa negra) molho de espumante, camarões, finalizado com caviar de salsa e toque de farofa.

NOVIO: Macarrão de legumes puxado na manteiga, (cenoura e abobrinha), Filé de salmão, finalizado com manteiga de banana da chef.

CUORE: Sorrentino feito na casa em formato de coração, recheado de mignon desfiado, em cama de Fonduta de parmesão, finalizado com Demi glace.

PRATOS PRINCIPAIS

*1 PRATO POR PESSOA

PER AMORE: Risoto de mix de cogumelos, toque de tartufo, acompanha tornedor de mignon (corte alto) com crosta crocante de castanha, molho bordelaise e azeite de cebola caramelizada.

LOVE: Massa linguine ao molho Alfredo de gorgonzola, acompanha corte ancho e molho demi glace.

SOBREMESA

*1 OPÇÃO
POR PESSOA

PAVLOVA: chantilly, morangos, calda de frutas vermelhas e suspiro.

CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE

Creme cozido com doce de leite, crosta de açúcar queimado.

DRINKS

*1 OPÇÃO
POR PESSOA

FRENCH75: Gin, Espumante Brutt, Limão Siciliano, Xarope de morango e Xarope de açúcar.

STRAWBERRY FIELDS: Vodka, Morangos, Limão siciliano, Mel e Espuma a base de albumina.