

**\*COUVERT:**

**\*Arte In Tavola:** (baguete e focaccias, artesanais com fermentação natural, grissini, salame, queijo colonial e consume);.....R\$ 35,00

**\*SALADAS:**

**\*À moda da casa:** (mix de folhas, com tahine, azeite de oliva, mel, balsâmico, confit de tomates cereja e lascas de parmesão);.....R\$ 27,00

**\*SOPAS:**

**\*Sopa de capeletti:** (com recheio de frango);.....R\$ 31,00

**\*Sopa de Cebola:** (gratinada ao estilo francês, com pão e queijo colonial);.....R\$ 31,00

**\*RISOTOS:**

**\*Tomate seco, rúcula e cogumelo paris fresco:**.....R\$ 85,00

**\*Camarão e abobrinha:**.....R\$ 110,00

**\*Aspargos frescos:**.....R\$ 70,00

**\*OPCIONAIS:**

**\*Filé mignon:** (grelhado 0,100gr);.....R\$ 28,00

**\*Salmão:** (assado 0,100gr);.....R\$ 32,000

**\*MASSAS:**

- \***Tagliarini (bianco ou tricolori):** (aos quatro queijos);.....R\$ 78,00
- \* **Tortéi:** (ao molho de provolone, manjeriço e presunto tipo parma); .....R\$ 84,00
- \***Tortelloni de pato:** (ao noccioli);.....R\$ 108,00

**\*OPCIONAIS:**

- \***Filé mignon:** (grelhado 0,100gr);.....R\$ 28,00
- \***Salmão:** (assado 0,100gr);.....R\$ 32,00

**\*PEIXES:**

- \***Salmão:** (ao molho de ervas finas com purê de batata Baroa);.....R\$ 110,00

**\*AVES:**

- \***Codorna:** (com massa caseira da **Vó NILA**, massa cortada na faca)..... R\$ 98,00

“NILA” (apelido carinhoso dado pelos filhos e netos à mãe do sommelier e da cozinheira. Os irmãos Adriano e Marlice).

**\*CARNES:**

- \***Ossobuco:** (com risoto milanese);.....R\$ 110,00
- \***Filé mignon:** (com rúcula ao aceto balsâmico e batata ao forno);.....R\$ 80,00
- \***KIDS:** (filé mignon, Tagliarini (bianco ou tricolori):.....R\$ 50,00

**\*SOBREMESAS:**

- \***Creme brulée:**.....R\$ 28,00
- \***Semifredo:** (consultar sabor do dia);.....R\$ 25,00
- \***Sorvete:** (sorvete de creme natural, artesanal); .....R\$ 23,00