## Prato kids - Mignon

Escalopes de filé mignon com batata frita e arroz branco (os acompanhamentos podem ser trocados por spaghetti na manteiga ou ao sugo). R\$29

## Prato kids - Frango

Iscas de frango ao molho de queijos com batata frita e arroz branco (os acompanhamentos podem ser trocados por spaghetti na manteiga ou ao sugo) R\$29

# Pannacotta de limão siciliano com coulis de frutas vermelhas

O sabor cítrico do limão siciliano se contrapõe ao aveludado do creme de leite, e para combinar, um coulis de frutas vermelhas levemente ácido. R\$29

# Mini torta de maçã com sorvete de canela e calda de caramelo

Massa crocante, recheio macio e perfumado, com um leve toque de canela. A tortinha é servida com o sorvete de canela exclusivo da casa e uma calda de caramelo quente. R\$29

## Tiramisu clássico

Doce italiano à base de queijo mascarpone e café, um clássico no mundo todo. A nossa receita veio da Itália, mais precisamente de Treviso, que foi onde essa receita nasceu. É uma sobremesa não tão doce e muito leve. R\$29

## Semifreddo de améndoas com caramelo

Semifreddo é um doce que é quase um sorvete. O nosso é com sabor de chocolate branco, uma praliné de amêndoas e um caramelo crocante por cima. R\$29

Brownie de cerveja Stout com sorvete e calda de chocolate Brownie feito com base em cerveja escura amarga, que quebra a doçura, equlibrando os sabores. E, para combinar, claro, calda de chocolate. R\$29

## Salada de frutas da estação (com ou sem sorvete)

Frutas frescas cortadas em cubos na hora, servidas com uma deliciosa bola de sorvete especialmente feito para a casa. R\$20

#### Adicionais:

Medalhão de Mignon 150g - R\$34 Filé de Frango 150g - R\$23 Filé de Tilápia 200g - R\$32

Atendimento de Seg a Sáb das 18h as 22h30 | Ramal 2040







## Folhas mistas com vinagrete de balsámico, mel e lascas de parmesão

Mix de folhas especialmente escolhidas e um delicioso vinagrete que combina a acidez, doçura e um leve toque picante da mostarda dijon. R\$39

#### Salada caesar

Clássica salada caesar com folhas de alface americana e o molho caesar (ovos, azeite, queijo e mostarda) junto com croutons. R\$32

#### Creme de aspargos

Se servido no salão, com crosta de massa folhada.

Creme de aspargos com base em molho bechamel e deliciosos aspargos brancos. R\$29

## Canja clássica

O sabor clássico da canja, como feito pelas avós. Simples, mas sempre bem vindo em uma noite fria. Cebola, frango, arroz, batata, cenoura, um delicioso caldo de frango e salsinha para finalizar. Tudo feito por nós. R\$25

## Sopa de Capeletti in Brodo

Um bom brodo, como o das nonas italianas e uma boa massa. Ótima pedida para um jantar leve e saboroso.  $R\$\ 25$ 

## Sopa Eslava

Creme aveludado de abóbora finalizados com um crocante de alho poró cubos de carne bem dourados, cenoura e batata e um molho delicioso com temperos especiais.  $R\$\ 29$ 

Omelete de queijo, presunto e tomate R\$24

Omelete de frango, tomate e queijo R\$29

Omelete de carne seca e requeijão R\$32

## Crepioca de peito de peru e queijo

Mistura de farinha de tapioca com ovo que deixa esse preparo leve e saboroso. R\$22

#### Mini tábua de frios

 $\label{eq:conservas} Combinação de embutidos, queijos, conservas, frutas secas e castanhas. \\ R\$25$ 

# Iscas de filé mignon com molho de quejio e pães

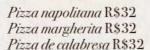
Tirinhas de filé mignon com nosso delicioso molho de queijos gratinado. R\$55

#### Sanduíche de Mignon

Cubos de mignon com delicioso molho de queijos em um sanduíche saboroso que vale por uma refeição. R\$39

#### Sanduíche de peito de frango

Para quem quer o sanduíche mas quer trocar a proteína por peito de frango. Muito sabor e delicadeza, R\$29



Contra Filé Executivo

## Coxa e sobrecoxa de frango grelhada com penne ao molho pesto

Coxa e sobrecoxa bem temperada e grelhada ao ponto, com aquela camada externa crocante. Acompanha o penne ao molho pesto feito na casa com manjericão fresco, nozes, queijo parmesão e bastante azeite de oliva. R\$45

# Peito de frango grelhado com legumes na manteiga de ervas e molho pomodoro e basílico

Peito de frango temperado e grelhado para ficar suculento. Junto um molho de tomate da casa e legumes salteados na manteiga de ervas. Leve e saudável, sem perder o sabor! R\$46

### Risoto de queijos (vegetariano)

Queijos provolone, gorgonzola e parmesão em um risoto muito cremoso e delicado. R\$46

## Nhoque caseiro de batata com ragu de carne

Nosso molho ragu é especial! Carne picada e refogada com temperos frescos e deliciosos, à base de molho sugo. O nhoque é feito aqui mesmo, com batatas frescas e pouca farinha, proporcionando maciez, sabor e delicadeza. R\$47

#### Polenta cremosa com ragu de carne

A cada garfada, você vai lembrar daquele almoço na casa da avó. Polenta cremosa e saborosa com nosso ragu de carne (carne picada na faca, refogada e cozida com temperos deliciosos, até quase desfiar). Sabor de comida de casa. R\$40

## Ravioli de muçarela de búfala, tomate seco e rúcula ao molho pomodoro, basílico e queijo parmesão

Leve massa fresca com um recheio clássico. Para não deixar o recheio desaparecer, leva o nosso molho de tomate leve e delicioso, perfumado com manjericão fresco. R\$48

## Medalhão de mignon com arroz e fritas

O simples bem feito. Prato clássico de hotéis por todo o mundo, uma escolha segura e fácil. Você que manda qual o ponto da carne. R\$52

#### File à parmegiana com arroz e fritas

Parmegiana é sempre uma boa pedida! Prato brasileiro, inspirado na gastronomia italiana. Filé mignon empanado e frito à milanesa com delicioso molho de tomate e queijos, gratinado e servido com fritas. R\$74

#### Penne gratinado ao molho de queijos

Massa de grano duro com molho de queijos (gorgonzola, parmesão e provolone) gratinado. R\$44

#### Spaghetti ao molho sugo

Spaghetti de grano duro e molho de tomates feito na casa com um leve toque de manjericão fresco. R\$32