

Cardápio

Entradas

Couvert (Pão, Patê, Tomate Seco, Manteiga e Berinjela)	R\$ 55,00
Cesto de Pão (extra)	R\$ 14,00
Presunto de Parma – cada 100 gr	R\$ 58,00
Muçarela de Búfala - cada	R\$10,00
Carpaccio de Carne	R\$ 49,00
Bruschetta (Azeite, Tomate, Alho e Manjericão)	R\$ 44,00
Salada (Alface, Tomate e Pepino)	R\$37,00
Prato Infantil - (Arroz, Fritas e Filé Mignon em Cubos) - (Spaghetti Tomate com Filé Mignon em Cubos)	R\$ 47,00

Prato Principal - Saladas

Salada com Presunto de Parma	R\$ 79,00
Salada com Carpaccio de Carne	R\$ 75,00
Salada (Alface, Tomate e Pepino)	R\$ 86,00

Prato Principal - Massas

Fettuccine Cadus (Filé Mignon em Cubos, Alho, Brócolis e Azeite)	R\$ 74,00
Fettuccine Frutos do Mar (Tomate, Alho, Camarão, Mexilhão, Lula e Polvo)	R\$ 109,00
Fettuccine Camarão (com Tomate Cereja e Alho Poró)	R\$ 103,00
Spaghetti Carbonara (Creme de Leite, Bacon, Parmesão e Ovo)	R\$ 71,00
Penne Rabiata (Tomate, Azeitonas Pretas, Alho e Linguiça Picante)	R\$ 75,00

Penne ao Molho Branco
(com Champignon e Camarão) R\$ 96,00

Steak Poivre Vert
(com Fettuccine na Manteiga) R\$ 145,00

Ravioli de Queijo
(com Limão Siciliano ao Pomodoro) R\$ 71,00

Penne à Primavera
(com Legumes Confitados) R\$ 66,00

Prato Principal - Risotos



Risoto de Funghi com Escalope
(ao Molho Madeira e Funghi) R\$ 124,00

Risoto de Palmito com Escalope
(ao Molho Madeira e Champignon) R\$ 124,00

Risoto de Abobrinha e Açafrão
(com Costela de Cordeiro) R\$ 170,00

Risoto Frutos do Mar
(Camarão, Mexilhão, Lula e Polvo) R\$ 118,00

Risoto de Camarão R\$ 114,00

Risoto de Camarão e Polvo R\$ 143,00

Sugestões do Chef



Camarão à Grega R\$ 159,00
(Arroz à Grega, Fritas e Molho Tártaro)

Risoto de Aspargos com Escalope Bardeado R\$ 147,00
(ao Molho de Manteiga e Sálvia)

Torneador ao Molho Béarnaise R\$ 147,00
(com Batata Rosti recheada com Carne Seca e Cream Cheese)

Carnes



Noix Grelhado R\$ 89,00
(Corte Especial de Contra Filé com Arroz e Fritas)

Filé Pizzaiolo R\$ 119,00
(com Arroz e Fritas)

Filé ao Molho Mostarda R\$ 119,00
(Arroz e Batata Noisete)

Torneador ao Molho Madeira e Funghi R\$ 119,00
(Arroz e Batata Noisete)

Torneador ao Molho Madeira e Poivre Vert R\$ 119,00
(Arroz e Batata Noisete)

Estrogonofe de Mignon R\$ 84,00
(Arroz e Fritas)

Frango Grelhado ou com Creme de Milho R\$ 69,00
(Arroz e Batata Noisete)

Estrogonofe de Frango R\$ 76,00
(Arroz e Fritas)

Peixes



Filé de Truta com Amêndoas R\$ 89,00
(Arroz e Batata Sauté)

Salmão ao Molho de Mostarda R\$ 99,00
(Arroz e Batata Noisete)

Salmão ao Molho de Alcaparras R\$ 99,00
(Arroz e Batata Noisete)

Salmão com Crosta de Gergelim R\$ 99,00
(Purê de Batata Baroa)

Abadejo com Amêndoas R\$ 112,00
(Arroz e Legumes Assados)

Abadejo Cadus R\$ 126,00
(Molho Branco, Champignon, Alcaparras e Camarão,
com Arroz e Batata Noisete)

Bebidas

Água	R\$ 7,00
Refrigerante	R\$ 9,00
Suco	R\$ 14,00
Tônica	R\$ 9,00
Whisky Import. (08 anos)	R\$ 30,00
Whisky Import. (12 anos)	R\$ 40,00
Cervejas Long Neck	R\$ 16,00
Corona Long Neck	R\$ 16,00
Cervejas (600ml)	R\$ 23,00
Chá	R\$ 7,50
Gin	R\$ 19,00
Campari	R\$ 20,00

Caipirinha Vodka	R\$ 25,00
Caipirinha Cachaça	R\$14,00
Caipirinha Vodka Import.	R\$ 29,00
Caipirinha Saquê	R\$ 25,00
Vinho Taça	R\$ 28,00
Licor Nacional	R\$ 14,00
Licor Importado	R\$ 16,00
Café	R\$ 7,50

OBS: Serviço de Rolha: R\$ 40,00

Sobremesas

Sorvete com Calda de Chocolate	R\$ 26,00
Pudim de Leite Condensado	R\$ 22,00
Petit Gateau	R\$ 32,00
Frutas Flambadas (Banana ou Abacaxi)	R\$ 28,00
Tiramissù	R\$ 32,00
Semifredo (Chocolate, Doce de Leite e Nozes)	R\$ 32,00
Creme de Papaya (com Licor de Cassis)	R\$ 32,00
Crème Brulée	R\$ 32,00

OBS: Nossos pratos são individuais.
Não temos opção de ½ porção.

OBS: Cardápio sujeito a alterações.



Desenvolvido por:

