



SALADAS

SALADA CAPRESE _____ 39

Com folhas verdes, tomate cereja e muçarela de búfala, finalizada com crema de balsâmico

> OPÇÃO COM TIRAS DE FILE MIGNON OU CAMARÃO FLAMBADO + 25 REAIS

SALADA DE BURRATA FRESCA _____ 59

Nossa burrata servida com folhas verdes, tomate cereja e seco e temperada com azeite de ervas e crema balsâmico



> ADICIONE CRISPY DE BACON + 20 REAIS

PETISCOS

SALSICHA TOSCANA À MODA DA CASA _____ 39

Fatiada já temperada com mostarda em grãos e alho

TÁBUA DE FRIOS COM BURRATA _____ 110

Para partilhar: pastrami, presunto alemão, salame e crema de balsâmico
Acompanha pão ciabatta

COUVERT TOSCANA _____ 55

Berinjela curtida com especiarias e alho laminado e abobrinha curtida e temperada.
Acompanha pão ciabatta.

LINGUIÇA TOSCANA RECHEADA COM PROVOLONE _____ 35

Servida fatiada com o queijo derretendo

PETISCOS

APERITIVO MIX DE SALSICHAS E LINGUIÇA TOSCANA _____ 45

Mix de salsicha Viena, Oxford e linguiça cocktail. Acompanha molho de mostarda.

BRUSCHETTA CAPRESEE _____ 55

4 bruschettas no pão ciabatta com tomate seco, manjericão e queijo cremoso

BRUSCHETTA COM CREME DE COGUMELOS _____ 55

4 bruschettas no pão ciabatta com nossa receita especial de cogumelos

CROQUETE DE COSTELA _____ 49

4 unidades - receita exclusiva com massa de costela e recheio de queijo



ARANCINI RECHEADO COM GORGONZOLA _____ 45

4 unidades - receita clássica italiana de bolinho de risoto recheado, finalizado com molho pesto

DADINHOS DE PROVOLONE CROCANTE _____ 55

Empanado especial servido com geleia da casa

CIABATTA TOSCANA _____ 12



MENU

CIABATTAS TOSCANA

PASTRAMI COM GOUDA _____ 44

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada

PRESUNTO ALEMÃO COM GOUDA ____ 44

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada

PICANHA DEFUMADA COM CHEDDAR _____ 45

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada

COSTELA CREMOSA _____ 45

Ciabatta crocante assada com costela desfiada e queijo cremoso

PRESUNTO CRU COM GOUDA E RÚCULA _____ 45

Ciabatta crocante com recheio frio de presunto cru e gouda, rúcula e maionese com mostarda e mel



ABOBRINHA CONFIT _____ 40

Ciabatta crocante assada com molho especial de hortelã

DOUBLE BACON TRIPLE CHEESE _____ 55

Bacon especial 2x mais recheio e 3x mais queijo



CARNE E QUEIJO ESPECIAL TOSCANA _____ 59

200g de filet mignon macio com muito queijo

> ADICIONE CHIPS DE BATATA + 11 REAIS

RISOTOS & CALDOS

RISOTO DE ABOBRINHA CONFITADA _____ 69

Base de queijo parmesão

RISOTO DE CAMARÃO FLAMBADO _____ 79

Base de queijo parmesão, finalizado com raspas de limão

RISOTO DE TIRAS OU ESCALOPE DE MIGNON _____ 75

Base de queijo parmesão



CALDINHO NO PÃO ITALIANO _____ 55

Servido no pão italiano redondo assado, aproximadamente 240g de recheio + 240g de pão

- > CREME DE QUEIJO
- > CREME DE MANDIOQUINHA
- > CREME DE COGUMELOS
- > CREME DE CABOTIÁ



EM DIAS FRIOS
CONSULTE A
DISPONIBILIDADE

MASSAS ITALIANAS

PAPPARDELLE AO POMODORO _____ 49

Clássico italiano com pomodoro da casa

> OPÇÃO COM ESCALOPE OU TIRAS DE FILET MIGNON +25



MASSAS ITALIANAS

PAPPARDELLE AO RAGU _____ 59

Clássico prato italiano de carne com cocção no vinho tinto

PAPPARDELLE AO CRÈME DE QUEIJO _ 55

Crema de queijo da casa, saboroso e delicado

> OPÇÃO COM ESCALOPE OU TIRAS DE FILET MIGNON +25

PAPPARDELLE AO POMODORO COM BURRATA _____ 85

Com burrata fresca finalizada com crema de balsâmico

PAPPARDELLE AO POMODORO COM POLPETONE _____ 85

Pomodoro da casa com polpetone especial recheado com queijo

PAPPARDELLE À MODA DA CASA ____ 65

Putanesca à moda do chef com bacon, berinjela e abobrinha confit e tomate

PAPPARDELLE COM CAMARÃO FIAMBADO _____ 85

Com um toque cítrico, finalizado com raspa de limão

PAPPARDELLE AO PESTO CLÁSSICO _ 55

Clássico molho a base de manjerição, azeite e parmesão

> OPÇÃO COM BURRATA FRESCA + 25

PAPPARDELLE AO CRÈME DE COGUMELOS _____ 65

Crema de cogumelos com receita especial da casa

> OPÇÃO COM ESCALOPE OU TIRAS DE FILET MIGNON + 25

MASSAS RECHEADAS

RAVIOLE RECHEADO COM MAMINHA COM CRISPY DE PASTRAMI _____ 75

Puxado na manteiga de ervas fica levemente caramelizado

RAVIOLE RECHEADO COM CORDEIRO _ 65

Puxado no molho pomodoro da casa



RAVIOLE RECHEADO COM FLOR DE LEITE _____ 55

Recheio de muçarela de búfala, servida ao molho pomodoro da casa

RAVIOLE RECHEADO DE COGUMELOS _____ 65

Puxado no creme de cogumelos da casa

RAVIOLE RECHEADO COM BRIE E MEL TRUFADO _____ 65

Puxado na manteiga de ervas com um toque de mel trufado

RAVIOLE RECHEADO COM BACALHAU _ 65

Puxado na manteiga de ervas, azeitona e tomate confit





MENU

SOBREMESAS

TIPICIDADES DO BRASIL:

CONES RECHEADOS ARTESANAIS _____ 19

Casquinha crocante com recheio artesanal

CONSULTE SABORES

QUINDIM ARTESANAL _____ 15

Doce clássico brasileiro

GELATO DE CUMARU E PIXURI _____ 19

Finalizado com calda de chocolate ou frutas vermelhas

OUTROS:

CHEESE CAKE _____ 25

Receita da casa, servido com calda de morango

BROWNIE DE CHOCOLATE
COM GELATO _____ 35

Brownie de chocolate meio amargo com gelato de cumaru e pixuri finalizado com calda de chocolate

TIRAMISÚ _____ 25

Clássica sobremesa italiana com toque de café montada na taça



MOUSSE DE MALTE DE CERVEJA _____ 25

Creiosidade única com um toque de malte de cerveja, finalizado com chantilly

CAFÉ DA MANHÃ

ATÉ 11H / TARDE ATÉ 17:30H

MISTO QUENTE
ESPECIAL _____ 39

Pão de fermentação natural, presunto alemão e gouda



TÁBUA BRUNCH _____ 55

Ciabatta, presunto alemão, gouda, geleia e manteiga

CIABATTA CROCANTE
COM PRESUNTO CRU _____ 45

Pão crocante quente, recheio frio, com gouda, rúcula e maionese especial

PÃO DE QUEIJO _____ 15

4 unidades

PÃO TOSCANA COM REQUEIJÃO _____ 20

Pão de fermentação natural

PÃO TOSCANA COM MANTEIGA _____ 15

Pão de fermentação natural

OMELETE TOSCANA _____ 25

Com 4 ovos

> OPÇÃO COM BACON + 5

> OPÇÃO COM PRESUNTO ALEMÃO + 5

> OPÇÃO COM QUEIJO GOUDA + 5