




<b>COUVERT</b>	18,00
Patê do dia, torradas caseiras, pão sírio, tomate cereja marinado, berinjela e abobrinha grelhadas	
<b>PASTEL DE QUEIJO</b>	19,50
12 Mini pasteis recheados com queijo cremoso	
<b>PASTEL ÁRABE</b>	19,50
12 Mini pasteis recheados de carne, cebola, limão e hortelã	
<b>PASTEL GREGO</b>	22,00
12 Mini pasteis recheados com camarão, iogurte, laranja e manjericão	
<b>ARANCINI ALLA GRICIA</b>	29,50
6 Crocantes bolinhos de risoto com pancetta e parmesão regados com salsa trufada	
<b>COALHO FLORESTAL</b>	47,90
Cubos de queijo coalho tostados com geléia de pimenta calabresa, abacaxi marinado com limão siciliano e anis estrelado e um perfumado incenso natural de canela	
<b>FILET À LA GORGONZOLA</b>	59,90
Isclas de filet mignon com creme de gorgonzola servido com torradas caseiras	
<b>FILET ORIENTAL</b>	49,00
Isclas de filet mignon, broto de bambu, cebola e molho shoyu, acompanhado de torradas caseiras.	
<b>MINI CHEESEBURGUER</b>	38,90
6 Mini hambúrguers de picanha, cheddar, ketchup e mostarda	
<b>CAMARÃO CROC</b>	75,00
10 Camarões crocantes empanados com castanha de caju e farinha panko, recheados com cream cheese e acompanhados com emulsão de leite de coco	
<b>ROBALO TRICOLOR</b>	49,50
Filezinhos de robalo empanado e acompanhado de três molhos especiais: molho provençal, creme de iogurte com limão siciliano e molho pesto	
<b>BATATA FRITA CLÁSSICA</b> 	18,00
500gr de batata palito frita	
<b>BATATA FRITA ESPECIAL</b>	25,90
500gr de batata palito frita, coberta com queijo cheddar derretido e bacon crocante	
<b>BURRATA JORDÂNIA</b> 	43,90
Burrata de búfala com carpaccio de tomate marinado no manjericão, rúcula, morangos maçaricados, redução de balsâmico e molho pesto	
<b>SALADA ADRIÁTICA</b> 	28,50
Alface crespa, agrião selvático, rabanete marinado no xarope de cramberry, figo, lascas de grana padano, amêndoas tostadas e salsa de iogurte com limão siciliano	

## *Petiscos / Entradas*

<b>SALADA SAN MARCO</b>	28.50
Alface americana, rúcula, finas folhas de camarão, morangos, laranja, manjeriço, castanha de caju e glaçagem balsâmica	
<b>SALADA CAESAR</b>	24.80
Alface americana, tiras de peito de frango, croutons, lascas de queijo parmesão e molho caesar.	
<b>CAMARÃO INVERTIDO</b>	44.70
Ceviche de camarão, servido com lâminas de rabanete, salsa de molho shoyo, musseline de moqueca capixaba e fumaça de alecrim	
<b>CARPACCIO ROMANO</b>	37.10
Carpaccio de carne acompanhado de rúcula, queijo parmesão, flores crocantes de alcaparras e molho pesto	
<b>TABUA DE QUEIJO ESPECIAL</b>	89.80
Queijo brie, gouda, gorgonzola, parmesão, geleia de pimenta calabresa, presunto cru, copa, azeitonas, castanhas e torradas caseira	

57.90

## *Clássicos*

<b>FILET A CAVALO</b>	39.90
Filet mignon, arroz branco, feijão de caldo, batata frita e ovo frito	
<b>RISOTO DE CAMARÃO</b>	63.90
Arroz arboréo, camarões grelhados, tomate confit e queijo parmesão.	
<b>FRANGO A KIEV</b>	39.90
Peito de frango recheado com mussarela e catupiry e empanado na farinha panko com arroz cremoso de limão siciliano e guarnição francesa.	
<b>BACALHAU A PORTUGUESA</b>	59.00
Lombo de bacalhau assado acompanhado de guarnição portuguesa e arroz branco	

## *Peixes e Frutos do Mar*

<b>CAMARÃO AO BENTO</b>	79.80
Camarões crocantes recheados com cream cheese, risoto de queijo grana padano e pistache regados com mel trufado <b>Harmonização:</b> <i>Yllera Sauvignon Blanc</i>	
<b>SALMÃO BONFIM</b>	52.80
Salmão em crosta de maracujá com musseline de batata baroa, vinagrete de maçã verde e tuile preto <b>Harmonização:</b> <i>Ilala Sauvignon Blanc</i>	
<b>ROBALO PARK</b>	44.50
Postas de robalo grelhado, purê de banana da terra, caramelo de beterraba, crspsy de couve e farofa de limão china <b>Harmonização:</b> <i>Sol Fa Soul Torrontes</i>	
<b>LAGOSTA AO THERMIDOR</b>	109.00
Lagosta cremosa gratinada acompanhada de espaguete com tomate cereja, azeitonas pretas, anchovas e crocantes de alcaparras <b>Harmonização:</b> <i>Octava Alta Chardonnay</i>	

\*PORTADORES DE QUALQUER TIPO DE ALERGIA, GENTILEZA, COMUNICAR AO GARÇOM A FIM DE ADEQUAR SEU PEDIDO NA COZINHA.  
\*PAGAMENTOS SOMENTE EM CARTÃO DE CRÉDITO OU DINHEIRO. NÃO ACEITAMOS CHEQUES OU TICKETS REFEIÇÃO.



## FRANGO LIGHT

32.90

Peito de frango grelhado com legumes diversos e azeite de alecrim

**Harmonização:** *Kauzo Malbec*

## FILÉ DE FRANGO BARRETO

36.90

Peito de frango gratinado com tiras de bacon e mussarela acompanhado de batata baroa, brócolis e amêndoas, arroz cremoso com tomate seco e palmito

**Harmonização:** *Casa del Maipo Chardonay*



## MIGNON AO BENTO

49.95

Filet mignon grelhado coberto de queijo brie, acompanhado de risoto de tomate confit e molho demi glace

**Harmonização:** *Casa del Maipo Carmere*

## MIGNON DI FRANCO

49.95

Roast beef de mignon com salsa de limão siciliano e tabasco com risoto de bacon e banana da terra defumada

**Harmonização:** *1853 Reserve*

## CORDEIRO BITTAR

86.80

Carré de cordeiro com talharim ao pesto de hortelã, amêndoas e grana padano

**Harmonização:** *Tamaya Estate Cabernet*

## PICANHA BRASILEIRA

49.95

Picanha braseada com arroz biro biro, purê de banana da terra defumada e farofa de cebola caramelizada

**Harmonização:** *Kauzo Malbec/Malbec*

## STEAK RED

69.90

Bife Ancho Red Angus braseado com risoto de presunto Parma e gin, crispy de alho poró

**Harmonização:** *Ciao Bella Pinot Noir*

## TORNEDOR CAMPESTRE

49.95

Tornedor de filet mignon grelhado, regado com azeite trufado, acompanhado de fettuccine com cogumelo shitake e tomate cereja confit, cialda de parmesão com lâminas de amêndoas

**Harmonização:** *Ilaia Cabernet*



## RISOTO ALLA BOSCAIOLA

45.10

Risoto com linguiça caseira, cogumelos shitake e grana padano

**Harmonização:** *Ciao Bella Montepulciano*

## RISOTO ALLA VACCINARA

45.10

Risoto com rabada desfiada, agrião selvático e queijo coalho grelhado

**Harmonização:** *Casa del Maipo Reserve*

**\*PORTADORES DE QUALQUER TIPO DE ALERGIA. GENTILEZA. COMUNICAR AO GARÇOM A FIM DE ADEQUAR SEU PEDIDO NA COZINHA.**  
\*PAGAMENTOS SOMENTE EM CARTÃO DE CRÉDITO OU DINHEIRO. NÃO ACEITAMOS CHEQUES OU TICKETS REFEIÇÃO.



## Massas

### FETTUCCINE IMPERIAL

59.80

Fettuccine com camarões, fitas de abobrinha, tomate cereja confit, granella de castanha de caju e creme de laranja

Harmonização: *Kauzo Malbec*

### NHOQUE ALLA SORRENTINA

34.90

Nhoque de batata baroa com molho de pomodoro, mussarela de búfala, gratinado com parmesão

Harmonização: *Acanto Primitivo*

### SACOTTINI SERTANEJO

35.90

Sacottini recheado com carne seca e catupiry ao creme de abóbora cabotiá, regados de fondue de queijo minas e castanha do Pará

Harmonização: *1853 Malbec*

### CARBONARA TRUFADA

32.80

Talharim com pancetta, gema de ovos, parmesão e creme de trufas

Harmonização: *Kauzo Malbec / Cabernet*

## Pratos para Compartilhar

### PICANHA CAPIXABA

118.95

6 steaks de picanha braseada acompanhada de farofa de cebola crocante, mandioca com manteiga de ervas, queijo coalho grelhado e arroz biro biro

### ROBALO IPIRANGA

129.00

Postas de robalo gratinado com creme de camarão, acompanhado com arroz com castanha do Pará e farofa crocante de abacaxi com hortelã

### ENTRECOTE RED ANGUS

132.90

Entrecote grelhado acompanhado com creme de mostarde Dijon, batatas rústicas, palmito, brócolis e castanha de caju e arroz a rodeio

## Hambúrguers

### CROQUE MADAME

21.00

Pão de forma, presunto, queijo gruyere, ovo, molho bechamel, acompanhado de salada de alface americana, rúcula e tomate cereja

### EGGSLUT

19.00

Pão de hambúrguer, ovo mexido, cebola caramelizada, maionese picante, alface americana e tomate acompanha fritas

### BEIRUTE DE FILET

29.90

Pão sírio, filet mignon grelhado, presunto, mussarela, alface e tomate, acompanha fritas

### DUPLO SMASH BURGUER

29.90

Pão de hambúrguer, duplo smash(hambúrguer 100gr esmagado na chapa), com fatias de queijo cheddar, cebola caramelizada e tiras de bacon

### HAMBÚRGUER IMPERIAL

29.90

Pão hambúrguer, hambúrguer de picanha (200gr), com alface roxa, queijo brie, geleia de pimenta e bacon

## *Kids*

<b>CORDON BLEU</b>	19,90
Filé de frango recheado com presunto e mussarela empanado e frito, acompanhado de arroz branco e purê de batata	
<b>FILEZINHO IMPERIAL</b>	20,90
Filet mignon grelhado com arroz branco, feijão e fritas	
<b>ESPAGUETE KIDS À BOLONHESA</b>	18,90
Espaguete com carne moída, molho de tomate e queijo parmesão	

## *Doces*

<b>PETIT GATEAU</b>	22,50
Petit gateau de chocolate em crosta de amêndoas, servido com sorvete de banana flambada	
<b>PUDIM</b>	12,50
Pudim de leite na lata com caramelo de anis estrelado	
<b>COCADA</b>	16,50
Cocada de forno com sorvete de tapioca e limão siciliano	
<b>CHOCOLATE BALL</b>	23,50
Esfera de chocolate recheada com brownie e sorvete de morango, servido com crumble de canela e derretido com caramelo francês	
<b>MOUSSE DE NINHO</b>	13,50
Mousse de Leite Ninho com raspas de chocolate branco	
<b>TAÇA DE SORVETE</b>	12,50
Sabores: banana flambada, tapioca ou morango sem lactose	
<b>FRUTAS DA ESTAÇÃO</b>	14,50
Frutas diversas laminadas com farofa de castanha, mel de laranjeira e cialda crocante	

**\*PORTADORES DE QUALQUER TIPO DE ALERGIA. GENTILEZA, COMUNICAR AO GARÇOM A FIM DE ADEQUAR SEU PEDIDO NA COZINHA.**  
\*PAGAMENTOS SOMENTE EM CARTÃO DE CRÉDITO OU DINHEIRO. NÃO ACEITAMOS CHEQUES OU TICKETS REFEIÇÃO.