

COUVERT

01	Cesto de Pães Artesanais	R\$ 11,50
02	Patê do Dia	R\$ 9,50
03	Antepasto do Dia	R\$ 9,50
04	Mix de Azeitonas	R\$ 9,50
05	Manteiga	R\$ 3,90

** Favor perguntar aos atendentes as opções disponíveis no dia

ENTRADAS

06	Bruschetta Italiana	R\$ 26,50
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal com tapenade italiano - azeitonas pretas, verdes, tomate, cebola roxa e alcaparras - com um toque de limão siciliano e muçarela de búfala.</i>	
07	Bruschetta Pavanelli	R\$ 26,50
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal ao molho de tomate rústico, muçarela de búfala e parmesão gratinados, finalizadas com folhas de manjericão.</i>	
08	Bruschetta Fria	R\$ 22,50
	<i>Quatro fatias do nosso delicioso pão italiano artesanal com creme de queijo brie, fatias de presunto parma e geléia de damasco.</i>	
09	Burrata	R\$ 44,50
	<i>Inspiração italiana: muçarela de búfala fresca e cremosa, tomates sweet assados e pesto de manjericão. Acompanha cesto de pães. <i>Serve duas pessoas.</i></i>	
10	Salada Tropical	R\$ 35,00
	<i>Folhas da estação, palmito, tomate sweetgrape e muçarela de búfala. Acompanha molho vinagrete.</i>	

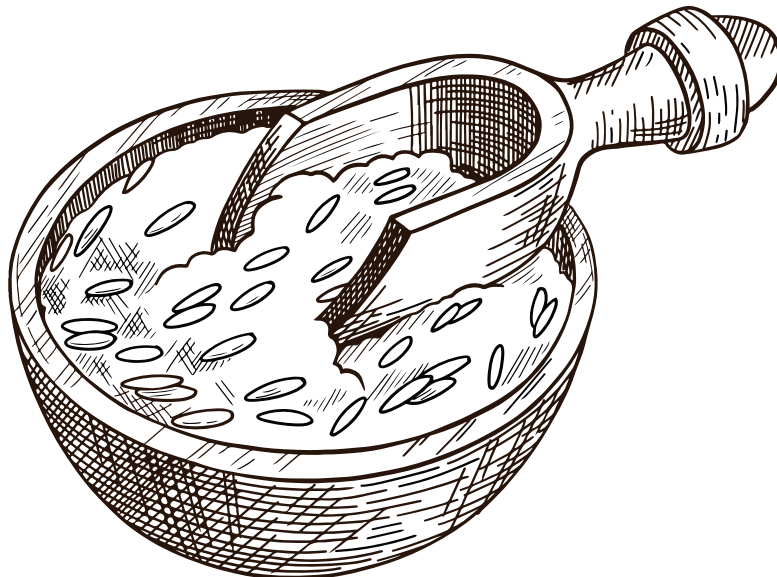
PORÇÕES

11	Bolinho de Bacalhau	R\$ 49,50
	<i>(15 unidades)</i>	
12	Meia Porção - Bolinho de Bacalhau (08 unidades)	R\$ 29,50
13	Mortadela Italiana com Pistache (200g)	R\$ 47,50
14	Presunto Cru Italiano (200g)	R\$ 53,50

RISOTTI

- 15 **Alcachofra** R\$ 65,00
À moda espanhola - coração de alcachofra com cubos de presunto cru e cebolas assadas
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Carmenere
- 16 **Alho-poró & Mignon** R\$ 59,50
Tiras de mignon salteadas no azeite com alho-poró, cebola roxa, alho laminado e tomate sweetgrape assados.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 17 **Dijon & Mignon** R\$ 59,50
Risoto cremoso com iscas de filé mignon e mostarda dijon.
Uvas sugeridas: Tempranillo e Syrah
- 18 **Espinafre, abobrinha e gorgonzola**..... R\$ 49,50
Uvas sugeridas: Pinot Noir e Sauvignon Blanc
- 19 **Funghi com tiras de Mignon**..... R\$ 62,50
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec
- 20 **Queijo Grana Padano e Pesto da Casa** R\$ 55,00
Uvas sugeridas: Negroamaro
- 21 **Tâmara, queijo Gruyere e lascas de Parma Crocante**..... R\$ 59,50
Um deleite pra quem gosta do sabor agridoce...
Uvas sugeridas: Primitivo
- 22 **Trouxinha de Parmesão**..... R\$ 23,00
Acréscete em qualquer prato de risoto nossa deliciosa Trouxinha de Parmesão.

** Nossos risotos são finalizados com manteiga e parmesão. Para se tornarem opções veganas, favor comunicar o garçom e substituiremos por azeite extra virgem.



MASSAS

- 23 **Gnochi**..... **R\$ 59,50**
Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.
Uvas sugeridas: Primitivo e Montepulciano
- 24 **Gnochi vegetariano**..... **R\$ 55,00**
Uma combinação surpreendente: gnochi de batata com shitake ao molho dijon.
Uvas sugeridas: Chardonnay, Merlot e Pinotage
- 25 **Manicaretti Emiliana** **R\$ 66,00**
Massa artesanal tipo envelope com recheio de filé mignon maçerado e funghi porcini ao molho velouté - à base de caldo de legumes e finalizado com creme de leite e parmesão.
Uvas Sugeridas: Malbec, Cabernet Sauvignon
- 26 **Ravióli Rústico**..... **R\$ 57,50**
Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico, tomate em pedaços e manjericão.
Uvas Sugeridas: Pinotage, Pinot Grigio e Pinot Noir
- 27 **Ravióli da fazenda** **R\$ 55,00**
Massa da casa recheada com linguiça artesanal e provolone, salteadas na manteiga finalizada com rúcula e pimenta.
Uvas Sugeridas: Carmenere e Sangiovese
- 28 **Spaghetti com camarão** **R\$ 69,50**
Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão.
Uvas Sugeridas: Chardonnay
- 29 **Sorrentino à Bolonhesa** **R\$ 119,50**
Massa verde artesanal recheada com mix de queijos - extremamente cremosos - ao molho bolonhesa. Serve 2 pessoas
Uvas Sugeridas: Pinotage, Pinot Noir, Merlot



CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 30 **Baby Beef..... R\$ 85,00**
Trio apaixonante: carne grelhada + batata rosti recheada com queijo e bacon + arroz cremoso.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 31 **Bombom de Alcatra R\$ 89,50**
Miolo da Alcatra - muito macio com sabor delicado e pouca gordura – ao molho de queijos.
Acompanha gnochoão grelhado de mandioquinha recheado com queijo gouda e geleia de pimenta.
Fantástico!
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 32 **Carré de Cordeiro R\$ 99,00**
Carré de cordeiro grelhado ao molho gremolata – azeite, limão siciliano e salsinha.
Acompanha risoto de abobrinha.
Uvas sugeridas: Tempranillo e Tannat
- 33 **Combinado..... R\$ 85,00**
Massa tipo tagliatelle à carbonara com medalhão de filé mignon grelhado e finalizado com manteiga de ervas.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 34 **Filé L’Ancienne..... R\$ 95,00**
Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec e Syrah
- 35 **Filé ao Funghi..... R\$ 95,00**
Medalhão de filé ao creme de funghi. Acompanha risoto de parmesão.
Uvas sugeridas: Malbec e Cabernet Sauvignon
- 36 **Dueto do Belo R\$ 95,00**
Medalhão de filé grelhado e acebolado com papperdelle - massa artesanal - ao molho de cerveja preta e queijo emmental. "É o destaque da vez!"
Uvas sugeridas: Cabernet Sauvignon e Malbec
- 37 **Ossobuco..... R\$ 75,00**
Ossobuco sobre abóbora de pescoço assada e risoto de pimenta dedo de moça. Delicioso!
Uvas Sugeridas: Malbec e Cabernet Franc
- 38 **Short Rib Suíno R\$ 72,50**
Short Rib Suíno Duroc grelhado com risoto de cebola caramelizada e redução de balsâmico.
Uvas Sugeridas: Malbec e Cabernet Franc

PEIXES

- 39 **Bacalhau ao Pesto..... R\$ 97,00**
Lombo de bacalhau assado e confitado (para deixar ele desmanchando) ao pesto de azeitona preta com risoto cremoso e leve de alho-poró e tomate picado.
Uvas sugeridas: Arinto e Chardonnay
- 40 **Bacalhau em Crosta R\$ 97,00**
Lombo de bacalhau assado e confitado com crosta crocante de ervas. Acompanhado de um levíssimo purê de batata, aspargos salteados na manteiga e alho-poró.
Uvas sugeridas: Aragonês e Alvarinho
- 41 **Bacalhau da Cheff R\$ 99,50**
Lombo de bacalhau assado e confitado com Sorrentino – massa artesanal recheada com queijo muçarela, damasco e um toque de brie salteadas na manteiga de sálvia.
Uvas sugeridas: Aragonês e Sauvignon Blanc
- 42 **Bacalhau à Portuguesa R\$ 169,00**
Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.
Serve 2 pessoas.
Uvas sugeridas: Chardonnay e Sauvignon Blanc
- 43 **Bacalhau da Leninha R\$ 75,00**
Foi a Leninha que começou recebendo pedidos para abrir um Restaurante por conta do seu bacalhau que era servido nas antigas degustações do Empório. Este prato é uma releitura e uma homenagem à ela: Pedacos do lombo de bacalhau com pimentões tricolores, batatas, cebolas, alho e tomate, tudo isso preparado lentamente no azeite. Acompanha arroz branco.
Servido na cumbuca.
Uvas sugeridas: Chardonnay
- 44 **Camarão ao Mediterrâneo..... R\$ 79,50**
Camarões flambados com whisky e finalizados com o próprio molho.
Acompanha risoto de amêndoas.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose
- 45 **Camarão à Provençal R\$ 82,50**
Camarões puxados no azeite com alho, champignon e tomate. Acompanha risoto de berinjela e cubos de queijo brie.
Uvas sugeridas: Pinotage / Rose
- 46 **Salmão..... R\$ 75,00**
Salmão grelhado com mix de legumes - palmito, cenoura, brócolis e tomatinho na manteiga.
Uvas sugeridas: Sauvignon Blanc e Torrontes
- 47 **Truta..... R\$ 69,50**
Filé de truta grelhada com amêndoas laminadas e gnochi de espinafre ao molho de limão siciliano.
Uvas sugeridas: Chenin Blanc e Chardonnay
- 48 **Tambaqui com Risoto R\$ 75,00**
Costela de Tambaqui grelhada com risoto, búfala e um toque de limão.
Uvas sugeridas: Pinot Grigio e Chardonnay

MENU INFANTIL

- 49 **Cubinhos de Mignon com Batata Frita** R\$ 34,00
Cubos de filé mignon grelhado com batatas palito e arroz branco.
- 50 **Penne ao Molho Sugo** R\$ 27,50
Penne ao molho de tomate e queijo parmesão.
- 51 **Penne ao Molho Branco** R\$ 27,50
Penne ao molho branco e queijo parmesão.
- 52 **Penne com cubinhos de mignon
ao molho branco ou ao sugo** R\$ 34,00

SOBREMESAS

- 53 **Sorvete 1 bola**..... R\$ 9,90
- 54 **Brownie com sorvete de Pistache** R\$ 22,90
- 55 **Creme de Papaia com Cassis** R\$ 21,90
- 56 **Petit Gateau com Sorvete de Creme**..... R\$ 24,90
- 57 **Pudim de Leite Condensado**..... R\$ 11,90

ÁGUAS

- 100 **Água Mineral sem gás (510ml)** R\$ 6,50
- 101 **Água Mineral com gás (510ml)** R\$ 6,50
- 102 **H2OH**..... R\$ 7,50
- 1134 **Água San Pellegrino (505ml)** R\$ 19,50

CAFÉ

- 113 **Expresso Lavazza**..... R\$ 6,90
- 114 **Cappuccino**..... R\$ 8,50

SUCOS E REFRIGERANTES

103	Sucos Naturais	R\$ 9,90
104	Suco de Uva Integral (500ml)	R\$ 11,90
105	Suco de Tomate	R\$ 13,50
106	Limonada Suíça	R\$ 13,50
107	Guaraná Antarctica	R\$ 6,90
108	Guaraná Antarctica diet	R\$ 6,90
109	Coca	R\$ 6,90
110	Coca Zero	R\$ 6,90
111	Tônica Antarctica	R\$ 6,90
112	Soda	R\$ 6,90

CERVEJAS

117	Cerpa Export (Long Neck - 350ml)	R\$ 12,90
118	Cerpa Tijuca (Long Neck - 350ml)	R\$ 12,90
119	Cerpa Prime (Long Neck - 350ml)	R\$ 13,90
116	Cerpa Tijuca Puro Malte (Long Neck 0 350ml)	R\$ 13,90
10446	Heineken (sem álcool - 330 ml)	R\$ 11,90
122	Heineken (Long Neck - 330ml)	R\$ 11,90
123	Original (600ml)	R\$ 14,90
124	Paulaner Naturtrub (500ml)	R\$ 25,00
125	Paulaner Dunkel (500ml)	R\$ 25,00
126	Paulaner Original Munnchner Hell (500ml)	R\$ 25,00
10020	Dama Pilsen 600 ml	R\$ 19,00
9866	Leopoldina IPA 500 ml	R\$ 27,00
9870	Leopoldina Witbier 500 ml	R\$ 24,00

Às vezes não “aguentamos” as novidades que o maravilhoso mercado de cervejas oferece e compramos deliciosas opções que não estão neste cardápio. Sempre pergunte ao nosso garçom se tem alguma novidade te esperando.

OUTRAS BEBIDAS

135	Taça de Vinho.....	R\$ 18,00
136	Aperol Spritz	R\$ 28,00
157	Caipirinha/Caipiroska ou Sakerinha nacional	R\$ 24,50
158	Caipiroska importada (Vodka Absolut)	R\$ 32,00
145	Gin Tônica	R\$ 27,50
146	Gin Tônica com Tanqueray	R\$ 34,00
147	Margarita	R\$ 28,00
152	Campari	R\$ 18,00
148	Negroni	R\$ 28,00
163	Soda Italiana	R\$ 15,00
165	Coquetel sem álcool	R\$ 16,50
182	Whisky 8 anos	R\$ 23,00
183	Whisky 12 anos	R\$ 31,00
185	Jack Daniel's	R\$ 27,00

Pergunte aos atendentes nossas outras opções de drinks.

SOBRE NOSSOS VINHOS

Nosso diferencial é que servimos o vinho para você pelo mesmo preço da prateleira (exceto alguns poucos rótulos promocionais).

*Aproveite esta oportunidade para conhecer nosso empório que conta com mais de **1.500 rótulos** das mais diversas nacionalidades e preços.*

Nossos atendentes também poderão te ajudar.

Aprecie!

