



MANGIARE

couvert da casa

PÃES QUENTINHOS, BOA MANTEIGA, NOSSOS ANTEPASTOS DO DIA, PICLES DA CASA ... 12, por pessoa

entradas

CARNE CRUDA, PECORINO E AZEITE
Cortada em cubos, levemente temperada ... 38,

BOLINHOS DE RISOTTO AO RAGU DE CARNE
(5 unid.) ... 28,

LINGUIÇA ARTESANAL DE PORCO ASSADA NA LENHA
Com salsa verde e torradas ... 32,

PROVOLONE TOSTADO NA LENHA
Cebolas caramelizadas e molho inglês ... 28,

CAMARÕES ALLA DIAVOLA (*picante*)
Azeite, alho, peperoncino, salsinha ... 65,

SALADA L'AMICALE (*para compartilhar*)
Folhas verdes, mozzarella de búfala,
palmito, alcachofrinhas, tomate,
cebola roxa e carpaccio rústico ... 45,

PRESUNTO DE PATO ARTESANAL
Figs e brioche ... 32,

Mexilhões assados na lenha

Salsa Criola ... 49,

PALMITO ASSADO NA LENHA (v)
Com crosta de pão à provençal, alcaparras e aïoli ... 24,

INSALATA VERDE (v)
Folhas, ervas, mel, limão e pecorino ... 28, / 18,

BURRATA ARTESANAL (v)
Com tomates assados na lenha e rúculas
ao perfume de limão siciliano ... 45,

(V) Pratos Vegetarianos
Temos massas sem glúten e integral.

principais

NOSSO SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Gema de ovo, pecorino, pimenta-do-reino,
pancetta artesanal ... 49,

MEZZALUNE DE BERINJELA (v)
Stracciatella, cebolas e tomates crocantes ... 48,

CAPELLINI COM FRUTOS DO MAR
Tomates e ervas frescas ... 65,

TRICORNI DE AGRIÃO COM RABADA
Ao jus do cozimento ... 56,

FETUCCINE COM COGUMELOS (v)
Espinafres, mascarpone e raspas de limão ... 52,

LEITÃOZINHO ASSADO NA LENHA
Escabeche de feijões ... 57,

FRACOSTA DI MANZO (*350g*)
Ojo de bife maturado na casa, polenta na chapa,
alho, tomates assados e tutano ... 69,

Frango caipira inteiro assado na lenha (p/ 2)

com leve vinagrete de coentro e cebola roxa ... 95,

POLPETTINE DE CORDEIRO AO MOLHO DE TOMATES
Capellini na manteiga ... 58,

ARROZ COM SOCARRAT*, CAMARÕES FRESCOS
E aïoli picante ... 69,

PEIXE FRESCO DO DIA ASSADO NA LENHA ... 64,

acompanhamentos

Arroz provençal ... 12,
Arroz de forno (no forno a lenha) ... 14,
Batatas rústicas ... 15,

*Socarrat = Aquele arroz com “queimadinho” do fundo da panela.

bebidas

Da Bere

ÁGUA COM E SEM GÁS ... 5,50
REFRIGERANTES ... 7,
SUCOS DA ESTAÇÃO (FRUTAS FRESCAS) ... 9,
SUCO DE UVA ORGÂNICO E LIMÃO SICILIANO ... 12,

CERVEJAS

Vedett IPA ... 27,
Vedett White ... 24,
Heineken ... 8,90
Xingu ... 9,
Birra Morreti (Italiana) ... 18,

CHOPP

Heineken ... 6,50

Bebidas para dividir

CLERICOT

Frutas variadas, vinho branco, grand marnier ... 60,

BILLINGLEY PUNCH (DELICIOSO!)

Gin, Aperol, Suco de citricos e Peychauds ... 59,

Do nosso Barman

Conte-nos o drink de sua preferência que preparamos para você!

BLOODY MARY

Suco de tomate caseiro temperado e vodka ... 25,

NEGRONI

Gin, Campari e Vermouth Rosso ... 29,

MANHATTAN

Whisky, Vermouth Rosso, Angostura e cereja ... 29,

OLD FASHIONED

Bourbon, club soda, Bitter e açúcar ... 25,

APEROL SPRITZ

Espumante e Aperol ... 29,

MARGARITA

Tequila, Cointreau, suco de limão ... 29,

CAIPIRINHAS

Vodka, saquê ou cachaça de sua preferência ... 18/25,
(Pergunte-nos sobre as frutas do dia)

Monte seu G&T

GIN

Beefetater ... 20,
Tanqueray ... 25,
Bombay ... 25,
Tanqueray Ten ... 30,
Mare ... 35,

TÔNICA

Schweppes/Antartica
Tônica 1724 ... + 12,

ESPECIARIAS

Sementes de Coentro
Cardamomo
Zimbro
Angostura

FINALIZAÇÃO

Zest de Laranja
Zest de Limão Siciliano
Ervas Frescas
Azeitona

