

ENTRADAS

DADINHO DE TAPIOCA 2 UNIDADES R\$15

BOLINHO DE BACALHAU 2 UNIDADES R\$ 18

TERRINE SUÍNA R\$15

MINI STEAK TARTARE R\$ 36

CARNE CRUA PICADA NA PONTA DA FACA E TEMPERADA. ACOMPANHA TORRADAS E MOSTARDA DIJON

BURRATA R\$ 56

COM PESTO DE CASTANHAS, TOMATES CONFITADOS E TORRADAS

CARPACCIO R\$ 48

RÚCULA, ALCAPARRAS, LASCAS DE PARMESÃO E MOLHO DE MOSTARDA DIJON, ACOMPANHA TORRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS COM SOTAQUE R\$ 58

VARIEDADE DE QUEIJOS FRANCESES. ACOMPANHAM PRESUNTO PARMA, FRUTAS DA ESTAÇÃO, MEL E PÃES

CROSTINI COM PARMA R\$ 54

FATIAS DE PÃO CIABATA, QUEIJO BRIE, TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, PRESUNTO PARMA E AZEITE DE OLIVA, AO FORNO

SALMON TARTARE R\$ 38

SALMÃO FRESCO PICADO NA PONTA DA FACA E TEMPERADO. ACOMPANHA CREME DE WASSABI E TORRADAS. MOLHO TARÊ EXTRA R\$5

TÁBUA DELFINO R\$ 60

LINGUIÇA BLUMENAU, TIRAS DE FILÉ MIGNON, AZEITONAS E BATATAS RÚSTICAS. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL

BATATAS RÚSTICAS R\$ 20

200G DE BATATAS ASSADAS COM AZEITE E ALECRIM. ACOMPANHA MAIONESE COM ESPECIARIAS

BRUSCHETTA DELFINO R\$ 32

FATIA LEVEMENTE TOSTADA DE PÃO ITALIANO, GORGONZOLA, NOZES, FIGO, MEL E PRESUNTO PARMA

PRINCIPAIS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM

ROSTÍ DE AIPIM R\$ 59

AO MOLHO ROTÍ EM CROSTA FLOCADA COM CASTANHAS

RISOTO DE FILÉ E FUNGHI R\$ 62

ALMÔNDEGAS VEGETARIANAS R\$ 40

ALMÔNDEGAS DE GRÃO DE BICO, CENOURA, QUINOA E AMARANTO EM FLOCOS. ACOMPANHA FETUCCINE DE ESPINAFRE OU ESPAGUETE FUNCIONAL AO MOLHO SUGO

FRANGO ASIÁTICO R\$ 48

CUBOS DE PEITO DE FRANGO COM LASCAS E LEITE DE COCO, MANGA, GENGIBRE E CURRY. LEVEMENTE PICANTE. ACOMPANHA ARROZ

STEAK TARTARE R\$ 50

CARNE CRUA PICADA NA PONTA DA FACA E TEMPERADA. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS E MOSTARDA DIJON

MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON AO

MOLHO DE QUEIJO BRIE E SHITAKE R\$ 69

ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS E SALADA OU FETUCCINE VERDE

LINGUINI COM CAMARÕES GRELHADOS

R\$ 80

CAMARÕES ESPECIAIS, ACOMPANHA MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

FILÉ DE PEIXE BRANCO R\$ 66

EM CROSTA DE CASTANHAS, MOUSSELINE DE CABOTIÁ E MOLHO ESCABECHE

FILÉ DE SALMÃO R\$ 69

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO ACOMPANHADO DE RISOTO CREMOSO COM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO E AZEITE DE ERVAS

CAMARÃO COM LEGUMES R\$ 69

CAMARÕES GRELHADOS SALTEADOS COM LEGUMES AO PESTO DE ERVAS FRESCAS
• OPÇÃO COM SALMÃO GRELHADO

BÚRGUER GOURMET R\$ 46

BLEND DE 160 GRAMAS DE MIGNON E LINGUIÇA BLUMENAU, COM QUEIJO BRIE, TOMATE, PICLES, CEBOLA ROXA, ALFACE AMERICANA E MAIONESE COM ERVAS EM PÃO CASEIRO. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS.

FRIED RICE SOMENTE ATÉ 16H

FRANGO (R\$46), MIGNON (R\$56) OU CAMARÃO (R\$69) GRELHADO COM MIX DE LEGUMES REFOGADOS NO ÓLEO DE GERGELIM E ARROZ BRANCO AO MOLHO ORIENTAL AGRIDOCE

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 69

SALADAS

SALADA COM MIGNON R\$ 49

ESCALOPE DE MIGNON, MIX DE FOLHAS, GORGONZOLA, FRUTA DA ESTAÇÃO, ACETO BALSÂMICO, AZEITE E MEL

SALADA AO MAR R\$ 56

CAMARÕES OU SALMÃO GRELHADOS, MIX DE FOLHAS, MANGA E TOMATES CEREJA AO MOLHO ORIENTAL

SOBREMESAS

TIRAMISSÚ R\$ 26

MOUSSE DE CHOCOLATE COM GELEIA
DE DAMASCOS E CROCANTE R\$ 28

MANJAR DE COCO COM CALDA DE
AMEIXAS R\$ 18

LANCHES DA TARDE

SERVIDO ATÉ AS 19H

TOSTA POCHÉ R\$ 22
PÃO INTEGRAL ARTESANAL, TOMATE GRELHADO, OVO
POCHÉ E ABACATE

QUEIJO QUENTE R\$ 15
PÃO INTEGRAL ARTESANAL E MUSSARELA

TAPIOCA DE ESPINAFRE R\$ 22
MUSSARELA, TOMATES CEREJA E MANJERICÃO

BOLOS E TORTAS

SERVIDOS ATÉ AS 19H

TORTA DO DIA R\$ 15
CONSULTE NOSSA EQUIPE

BOLO DO DIA R\$ 9
CONSULTE NOSSA EQUIPE

*ADICIONAL DE CALDA DE CHOCOLATE
OU GOIABA R\$ 3*

BEBIDAS

SUCO: SERVIDO ATÉ AS 19H

ÁGUA R\$ 5

ÁGUA AQUAPANNA /PELLEGRINO R\$ 20

REFRIGERANTES R\$ 6

ÁGUA DE COCO R\$ 10

SUCO DE LARANJA NATURAL R\$ 12

SODA ITALIANA - *CONSULTE SABORES* R\$ 15

REDBULL ENERGY DRINK R\$ 20

CAFÉS E CHÁS *SERVIDO ATÉ AS 19H*

ESPRESSO PEQUENO R\$ 6

ESPRESSO PEQUENO COM LEITE R\$ 6

ESPRESSO MACHIATTO R\$ 6

CARIOCA PEQUENO R\$ 6

ESPRESSO MÉDIO R\$ 7

ESPRESSO MÉDIO COM LEITE R\$ 7

CAPUCCINO ITALIANO R\$ 9
COM OU SEM CHOCOLATE

CHOCOLATE QUENTE R\$ 12

CHÁS MONCLOA *VARIADOS* R\$ 15

CHÁS GELADOS MONCLOA *VARIADOS* R\$ 18

CAFÉS ESPECIAIS *SERVIDOS ATÉ AS 19H*

CAFÉ NUTELLA R\$ 17
CAFÉ ESPECIAL COM CREME DE AVELÃ NUTELLA

CAFÉ DELFINO R\$ 15
CAFÉ ESPECIAL COM PAÇOCA E CREME DE AMENDOIM

MOCCA R\$ 17
CAFÉ ESPECIAL COM CALDA DE CHOCOLATE

CAFÉ FABI R\$ 14
CAPUCCINO ITALIANO EM 3 CAMADAS

HOT AMARULA R\$ 23
CAFÉ, CREMA DO LEITE E LICOR DE AMARULA

ICED MOCCA R\$ 14
CAFÉ, LEITE E CHOCOLATE BATIDOS COM GELO

*EXTRA: LEITE ZERO LACTOSE OU CAFÉ
DESCAFEINADO ACRESCE 1*