

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

3 TIPOS DE QUEIJO FRANCESES ACOMPANHADOS DE MEL, PRESUNTO PARMA, PÃES E FRUTAS DA ESTAÇÃO

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

BRUSCHETTA POMODORO R\$ 28

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM QUEIJO COALHO, TOMATES, PESTO E MANJERICÃO

PRINCIPAIS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM

ROSTÍ DE AIPIM R\$ 59

AO MOLHO ROTÍ EM CROSTA FLOCADA COM CASTANHAS

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\$ 74

ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS E SALADA OU FETUCCINE VERDE

LINGUINI COM CAMARÕES GRELHADOS

R\$ 80

CAMARÕES ESPECIAIS, ACOMPANHA MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

FETTUCCINE AL MARE R\$ 80

CAMARÕES, LULA, POLVO E MARISCO AO ALHO E ÓLEO

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.

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

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

**TAPIOCA DE ESPINAFRE COM QUEIJO
COALHO** R\$ 18
ADICIONAL FRANGO EM CUBOS R\$8

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

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