

ENTRADAS

DADINHO DE TAPIOCA 2 UNID. R\$15

BOLINHO DE BACALHAU 2 UNID. R\$ 18

MOZZARELLA DE BÚFULA R\$26
TOMATE CONFIT, PESTO DE ERVAS E TORRADAS

MINI STEAK TARTARE R\$ 36
CARNE CRUA PICADA NA PONTA DA FACA E
TEMPERADA. ACOMPANHA
TORRADAS E MOSTARDA DIJON

CARPACCIO R\$ 48
CARPACCIO BOVINO ACOMPANHADO DE
RÚCULA, ALCAPARRAS, MOSTARDA DIJON E
TORRADINHAS

BURRATA R\$ 56
COM PESTO DE CASTANHAS, TOMATES
CONFITADOS E TORRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS C/ SOTAQUE R\$ 58
3 TIPOS DE QUEIJO FRANCESES ACOMPANHADOS
DE MEL, PRESUNTO PARMA, PÃES E FRUTAS DA
ESTAÇÃO

TÁBUA MINEIRA R\$ 56
QUEIJO CANASTRA, JUÁ E MINAS PREMIADOS
INTERNACIONALMENTE, ACOMPANHAM PARMA,
GELEIA DE PIMENTA E MIX DE CASTANHAS

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 MIGNON AO MOLHO DE
QUEIJO BRIE E SHITAKE R\$ 74
ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS E SALADA
OU FETTUCCINE 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

CREPIOCA FUNCIONAL DOCE R\$18
BANANA, CACAU, CANELA E PASTA DE
AMENDOIM NATURAL

CREPIOCA SALGADA R\$ 18
OVOS MEXIDOS TEMPERADOS COM ERVAS FINAS

**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 ÀS 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

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

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