



Entradas

- **Canapé de salmão defumado** (Cream cheese e pão ciabatta)
- **Carpaccio de carne com salada** (Acompanha pão ciabatta)
- **Salada tradicional** (Mix de folhas verdes, ovos de codorna, cenoura ralada, tomates frescos e carpaccio de beterraba. Acompanha pão ciabatta)
- **Bolinho de bacalhau** (Seis unidades)
- **Carpaccio de beterraba** (Acompanha pão ciabatta)
- **Tábua de frios** (Pão ciabatta, queijos, salame, presunto, peito de peru e azeitonas)
 - Grande
 - Pequena
- **Salada da casa** (Mix de folhas verdes rasgadas, palmito e tomate cereja ou nozes e damasco, com raspas de parmesão e molho de mel e mostarda. Acompanha pão ciabatta)
- **Bruschettas** (Mussarela de búfalo, tomates frescos e manjeriço. Doze unidades)

Sopas

- **Puchero** (Sopa de legumes com carne. Acompanha pão ciabatta e parmesão)
- **Sopa de cebola** (Cebola, vinho branco, caldo de carne, creme de leite gratinado ao forno com torradas de pão e parmesão)
- **Sopa de mandioquinha e cogumelos** (Pão ciabatta e parmesão)
- **Sopa de capeletti** (Pão ciabatta e parmesão)
- **Creme de legumes** (Pão ciabatta e parmesão)
- **Minestra** (Caldo de feijão com spaguetti. Acompanha pão ciabatta e parmesão)

Frangos e Carnes

- **Filé ao molho de mostarda** (Acompanha batata sauté e arroz branco)
- **Filé mignon grelhado** (Acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda)
- **Frango na cerveja preta** (Pimentas de cheiro, especiarias e arroz branco)
- **Frango à mineira** (Tomate, cebola dourado ao jeito mineiro e arroz branco)
- **Strogonoff de filé** (Acompanha arroz branco e batata palha)
- **Filé de frango grelhado** (Acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda)



Peixes

- **Bobó de camarão** (Camarão, mandioca, leite de coco, azeite de dendê e especiarias. Acompanha arroz branco)
- **Camarão à moda da casa** (Camarão, moranga, leite de coco e especiarias. Acompanha arroz branco)
- **Filé de peixe grelhado** (Acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda)

Massas

- **Fettuccine Allegro** (Presunto de Parma, tomates frescos e lascas de parmesão. Acompanha dois escalopes de filé)
- **Fettuccine com ragú ao vinho e zimbros** (Pernil e especiarias)
- **Fettuccine com ragú, cogumelos e tomilho** (Filé, pernil e especiarias)
- **Tortéi** (Ravióli de moranga)
 - Bicolor (Molho fetiche e molho quatro queijos)
 - Molho Fetiche (Tomates e especiarias)
 - Quatro Queijos
- **Fettuccine ao molho fetiche** (Tomate e especiarias)
- **Penneao quatro queijos**

Sugestões do Chef (consultar sugestões do dia)

- **Camarão ao redcurry** (Arroz thây, castanha de caju, couve flor ao molho redcurry)
- **Camarão à tailandesa** (Arroz thây, abacaxi, passas de uva e castanhas de caju)
- **Filé ao gorgonzola** (Tomates às ervas de provence e arroz com salsinha)
- **Filé ao molho de manjeriço e cogumelos** (Fardinho de cenoura e bolinhos de aipim)
- **Ravióli a moda da casa** (Ravióli de ricota e nozes ao molho fetiche. Acompanha um medalhão de filé ao molho de gorgonzola)
- **Salmão grelhado com spaguetti ao pesto de rúcula**
- **Bobó de bacalhau** (Mandioquinha, leite de coco, azeite de dendê e especiarias. Acompanha arroz branco)
- **Filé au poivre** (Empanado na pimenta. Acompanha batata gratinada na chapa com parmesão)
- **Frango surpresa** (Peito de frango recheado com presunto de Parma, queijo gruyère, purê de mandioquinha, arroz com amêndoas e molho portadeira)
- **Truta ao molho de amêndoas** (Acompanha legumes salteados e batatas sauté)
- **Costela a moda da casa** (Costela desossada e assada por 6 horas. Acompanha arroz com cominho e farofa mineira)
- **Frango oriental** (Cubos de peito de frango ao curry e especiarias. Acompanha arroz branco)
- **Carreteiro de charque** (Charque desfiado com arroz. Acompanha ovo cozido)
- **Spaguetti a caponetella** (Berinjela, cebola, passas e especiarias ao forno)
- **Spaguetti ao shitake** (Cogumelos, pimentões, cebolas e especiarias)



Lanches e Bebidas quentes

- **Pizzas** (Consultar sabores)
- **Pão de queijo** (Doze unidades)
- **Tapioca salgada** (Queijo branco, tomate e manjericão ou presunto e queijo)
- **Tapioca doce** (Doce de leite ou leite condensado com coco)
- **Omelete** (Presunto, queijo, tomate e manjericão)
- **Misto quente**
 - Especial (Presunto, queijo, tomate e alface)
 - Simples (Presunto, queijo)
- **Chocolate quente** (Acompanha raspas de chocolate meio amargo)
- **Porção de bolos** (Consultar sabores. Duas fatias)
- **Bule de café**
- **Bule de leite**

Sobremesas

- **Chocolate Voador** (Lascas de chocolate com chantilly e coulis de frutas vermelhas)
- **Taça Nely** (Mousse de chocolate, pão de ló ao rum, coulis de frutas vermelhas e amêndoas)
- **Cheesecake** (Torta de creamcheese com coulis de frutas vermelhas)
- **Bolinho de chocolate com sorvete**
- **Creme Brûlée**
- **Mousse de chocolate** (A verdadeira mousse francesa, sem farinha. Acompanha raspas de chocolate)
- **Mousse de maracujá** (Acompanha raspas de chocolate)
- **Bola de sorvete com calda** (Calda de chocolate ou coulis de frutas vermelhas)
- **Bom bocado** (Panelinha de coco)
- **Bola de sorvete** (Consultar os sabores)



Cervejas

- **Rasen Bier pilsen** 600ml (Cerveja cremosa e leve)
- **Rasen Bier weizen** 600ml (Cerveja refrescante de trigo, com aroma frutado)
- **Cerveja** 275ml (longneck)

Doses e Drinks

- **Conhaque Remy Martin** (Dose)
- **Whisky Johnnie Walker black** (Dose)
- **Whisky Johnnie Walker red** (Dose)
- **Tequila José Cuervo Especial** (Repousado, dose)
- **Tequila José Cuervo Especial** (Silver, dose)
- **Licor Sheridan's Coffee** (Cálice)
- **Vinho do Porto** (Cálice)
- **Contreau** (Cálice)
- **Cachaça mineira Claudionor** (Dose)
- **Campari** (Dose)
- **Martini Bianco** (Dose)
- **Mojito** (Limão, hortelã e rum gold)
- **Caipirinha** (Limão ou morango)
- **Caipivodka**
- **Absolut** (Limão ou morango)
- **Smirnoff** (Limão ou morango)
- **Saquerinha** (Morango)

Sem Álcool

- **Suco de frutas** (Consultar sabores)
- **Suco de uva integral Casa Valduga**
- **Refrigerantes** (Coca-Cola ou Guaraná)
- **Nespresso**
- **Cafezinho passado**
- **Chás** (Consultar sabores)
- **Água mineral**



Espumantes

Brasil

- Cave Geisse Brut
- Casa Valduga Premium Brut Reserva
- Casa Valduga Arte Tradicional Brut Rose
- Casa Valduga Arte Tradicional Brut
- Casa Valduga Moscatel Reserva
- Casa Valduga Brut 375ml
- Casa Valduga Moscatel 375ml

França

- Champagne Veuve Clicquot

Vinhos Brancos

Argentina

- Mairena Sauvignon Blanc

Chile

- Casa Silva Sauvignon Blanc
- Leon Tarapacá Chardonnay
- Leon Tarapacá Chardonnay 375ml

Portugal

- Quinta da Aveleda (Vinho verde)



Vinhos Tintos

Brasil

- **Casa Valduga Premium Cabernet Sauvignon**
- **Origem Casa Valduga Cabernet Sauvignon** (Leve)

Argentina

- **Zentas Colheita Noturna** (Blend de Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot)
- **Patrón Santiago Gran Reserva** (Blend de Cabernet Sauvignon e Merlot)
- **Patrón Santiago Reserva Malbec**
- **Nieto Senetiner D.O.C. Malbec**
- **Mairena Malbec**
- **Mairena Bonarda**
- **Villa Seca Cabernet Sauvignon**
- **Zentas Reserve Cabernet Sauvignon**
- **Las Perdices Malbec**
- **Zentas Malbec**
- **Zentas Merlot**

Chile

- **Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon**
- **Tarapacá Gran Reserva Carménère**
- **Bustamante Reserva** (Blend de Cabernet Sauvignon e Merlot)
- **Casa Silva Cabernet Sauvignon Coleccion**
- **Casa Silva Carménère Coleccion**
- **Casa Silva Cabernet Sauvignon Coleccion** 375 ml
- **Casa Silva Carménère Coleccion** 375 ml

Portugal

- **Rapariga da Quinta Select** (Blend de Aragonez, Trincadeira e Castelão)

Estados Unidos

- **Woodbridge Zinfadel**