

Internazionalità



Entradas

Salmão Marinado Cristina de Suece..... R\$ 30

Acompanhado de molho verjus, salada e crackers de amêndoas

Tortino de Frango..... R\$ 27

Acompanhado do molho au jus, salada e pudim de pimenta vermelha

Steak Tartare de Filé Mignon..... R\$ 35

Acompanhado de gema curada e lascas de Parmesão

Folhas e Frutas.....R\$ 30

Uma viagem à nossa horta e entre as frutas do Brasil

Pratos Principais

Sopa Longa Vida.....R\$ 40

A quinta essência para além da delicadeza do alimento para um prato nutritivo

Noir de Tilápia.....R\$ 55

Ravioli com tinta de lula recheado com tilápia, batatas, salsinha e bisque de camarão

Beef Bourguignon com Polenta.....R\$ 65

Um clássico francês, com carne macia cozida lentamente em vinho tinto, servido sobre uma polenta cremosa e aveludada

Risoto Pato no Pátio.....R\$ 68

Risoto de abóbora com ragu de pato acompanhado de pó de louro e cenoura

Tagliolini ao Molho de Cogumelos.....R\$ 80

Massa fresca com um saboroso ragu de carne e cogumelos, unindo o melhor da culinária italiana

Lulas Grelhadas.....R\$ 80

Acompanha vegetais da horta salteados e maionese de alho

Carré de Cordeiro.....R\$ 95

Do Interior do Rio Grande do Sul, com almeirão e pommes duchesse

Pratos Icônicos

Risoto de Costela..... R\$ 68

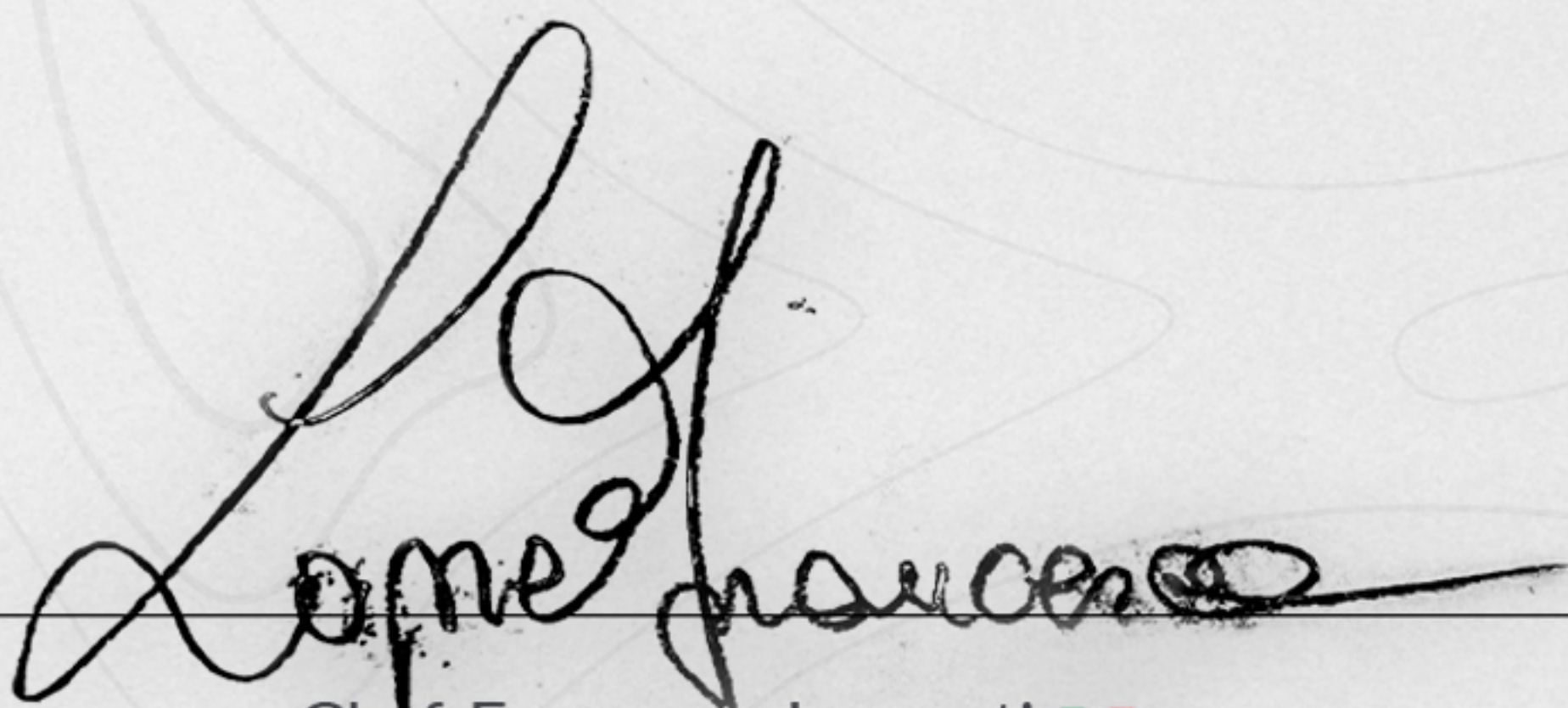
Arroz preparado com costela assada, temperada com legumes e especiarias. Com um generoso crispy de costela que completa o prato

Ossobuco..... R\$ 75

Molho jus e purê de batata

Barriga de Porco 120°..... R\$ 75

Cozido no forno a baixa temperatura, acompanhado de creme de couve-flor e morcilha


Chef. Francesca Lopresti 

UM NOVO SABOR,
UMA NOVA EXPERIÊNCIA!

Sobremesas



Scronch Scronch..... R\$ 30

Massa folhada crocante feita diariamente, creme confeiteiro e frutas frescas da estação

Montanha do Recanto..... R\$ 30

Delicioso bolo bávaro de chocolate, macio por dentro e crocante por fora, coberto com avelãs e amêndoas. Um paraíso para os amantes de chocolate

Tirami Sul..... R\$ 30

Uma releitura gaúcha do clássico Tiramisu: biscoito champanhe caseiro, café brasileiro, creme mascarpone fresco e laranja caramelizada da nossa região

Fruta Cozida Morna..... R\$30

Fruta cozida morna, com notas de canela e anis estrelado

Café Bêbado..... R\$ 30

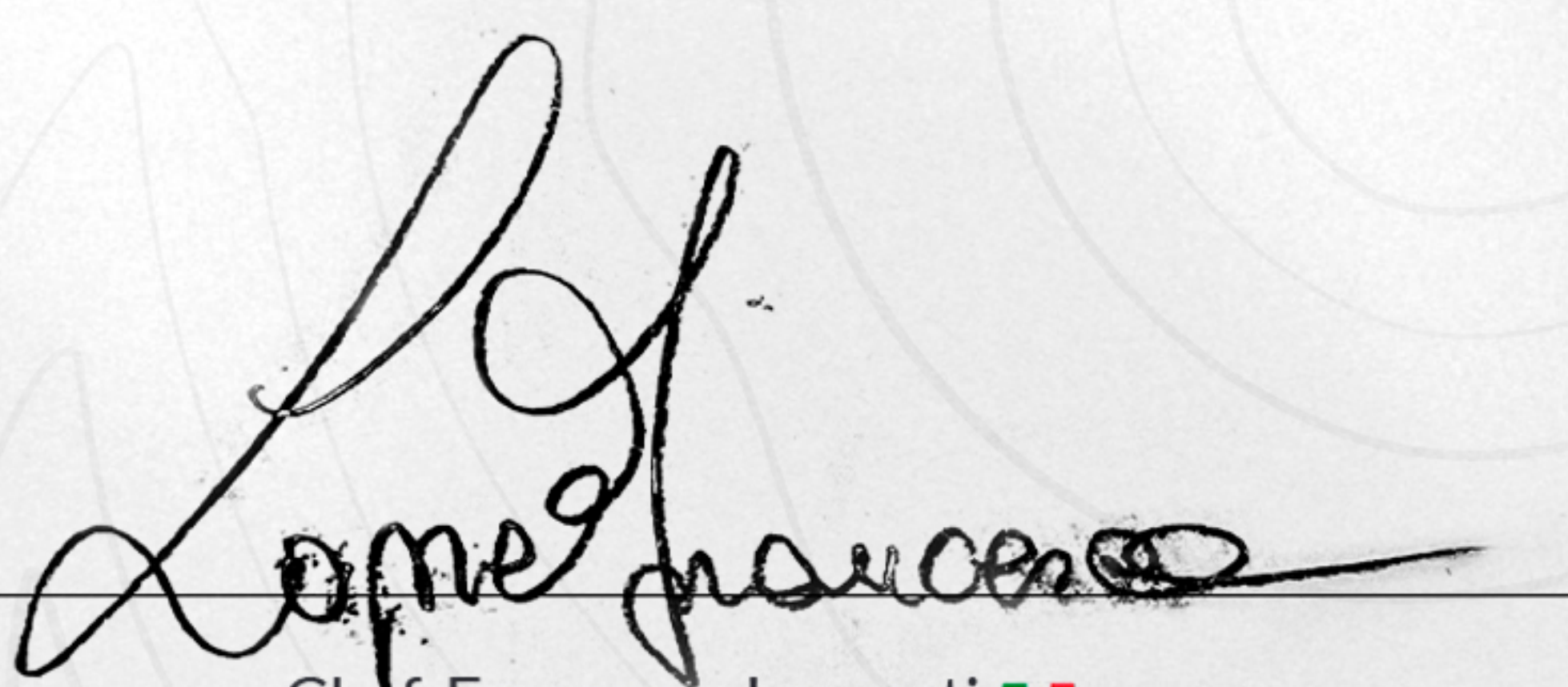
Café quente com cachaça adocicada e creme de leite fresco. Uma aposta deliciosa para encerrar a noite

Café Colibri..... R\$ 30

A união perfeita do café, chocolate quente e suave merengue italiano, em um copo que celebra a cultura e o prazer

Sorvete de Baunilha com Calda de Chocolate..... R\$ 30

Sorvete artesanal de baunilha do Taiti com ovos e leite fresco, preparado por nosso chef confeiteiro, banhado em calda de chocolate


Chef. Francesca Lopresti 

UM NOVO SABOR,
UMA NOVA EXPERIÊNCIA!