


Per iniziare

Starters

Presunto de Parma (16 meses de cura) <i>Parma ham (16 months cured)</i>	86,00
Mortadella	45,00
Clássica bruschetta al pomodoro e basilico <i>Classic tomato and basil bruschetta</i>	30,00
Crostino toscano de tutano e alecrim <i>Tuscan marrow and rosemary crostino</i>	38,00
Burrata	48,00
Burrata com tomate e manjeriçao <i>Burrata with tomato and basil</i>	65,00
Burrata com bottarga	75,00
Olive all'ascolana	55,00
Língua bovina fatiada e salsa verde <i>Sliced beef tongue and green parsley</i>	45,00
Cannoli: recheados de mortadella e pistacchio <i>Cannoli: stuffed with mortadella and pistachio</i>	45,00

Antipasti

Appetizers


Carpaccio de carne curada Grana Padano e folhas verdes <i>Cured meat carpaccio, Grana Padano and green salad</i>	45,00
 Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra <i>Green salad, caramelized fig in balsamic, almonds, goat cheese</i>	45,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	54,00
Espuma de polenta com ragu de escargot e beringela <i>Polenta foam with escargots ragout and aubergine</i>	71,00
Raviolone de gema, guanciale e tartufo nero <i>Raviolone stuffed with bacon and black truffle</i>	65,00
Funghi trifolati, vôngole e batata <i>Sauté mushrooms, clam and potato</i>	95,00
Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i>	110,00
Vieiras grelhadas, couve-flor e mini alcaparras <i>Grilled scallops, cauliflower and mini capers</i>	66,00

Primi piatti





First courses

Risotti

Risotto Acquerello in bianco com vieiras, ostras e algas marinhas <i>Acquerello risotto with scallops, oysters and seaweed</i>	110,00
Risotto Acquerello com linguica, radicchio e Scamorza defumada <i>Acquerello risotto with sausage, radicchio, smoked Scamorza cheese</i>	98,00

 Risotto de cevadinha, alho-poró, queijo de cabra, mel e açafrao <i>Pearl barley risotto with leek, goat cheese, honey and saffron</i>	98,00
--	-------

Paste

 Gnocchi de batata Asterix com fonduta de Fontina e tartufo nero <i>Asterix potato gnocchi with Fontina cheese cream and black truffle</i>	89,00
Pici (massa artesanal típica da Toscana), com molho de linguica calabresa, feijão branco e peperoncino <i>Pici - Typical Tuscan pasta with calabrese sausage sauce, white beans and peperoncino</i>	68,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stuffed with rabbit Hunter's style, olives and mangerone</i>	68,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clam, pancetta and fresh hedgehog</i>	93,00
Lasanha de rabada e vinho tinto <i>Oxtail lasagna and red wine</i>	87,00
 Tortelli de escarola, pomodoro e parmesão <i>Endive tortelli, tomato and parmesan</i>	79,00
 Spaghettoni "cacio e pepe" <i>Tradicional roman Spaghettoni with pecorino cheese and black pepper</i>	81,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	82,00
 Tagliolini com funghi porcini frescos e menta <i>Tagliolini, fresh porcini mushrooms and mint</i>	110,00
Spaghettoni nero, ragu de peixe, camarões, ovas de salmão e bottarga <i>Black spaghettoni, fish ragout, shrimp, salmon roe and bottarga</i>	127,00

Secondi piatti

Second courses

Peixe do dia grelhado, alla pizzaiola e batatinhas <i>Grilled fish, alla pizzaiola and small potatoes</i>	96,00
Linguado com legumes, camarões, uva e limão siciliano <i>Flounder fish with vegetables, prawns, grape and lemon</i>	103,00
Ragu de polvo, favas frescas, alcaparras e tomatinhos com polenta italiana cremosa <i>Octopus ragout with fresh beans, caper and creamy italian polenta</i>	93,00
Lombo de bacalhau, cebola e batata ao azeite extra virgem <i>Codfish loin, onion and potato in extra virgin olive oil</i>	120,00
Carne crua batida na faca, tartufo nero, legumes e mini folhas da horta <i>Minced raw meat, black truffles, vegetables and mini green leaves</i>	98,00
Magret de pato com abóbora e vinho do porto <i>Duck magret with pumpkin and port wine</i>	105,00
Carré de cordeiro com beringela à parmegiana <i>Rack of lamb with aubergine parmigiana</i>	108,00
Tagliata de filet com folhas refogadas e Grana Padano <i>Filet cut with sautéed leaves and Grana Padano</i>	105,00

Dolci

Dessert

Tiramisù Picchi	36,00
Panna cotta, frutas vermelhas...	33,00
Nossa queijadinha com sorvete de coco	35,00
Semifredo de limão e mel de mandaçaia	39,00
"Maçã-maçã" com sorvete de baunilha do Cerrado	37,00
Café affogatto	37,00
Sopa de frutas vermelhas e sorvete de mascarpone	37,00
Espuma de Gianduia e morango	39,00
Frutas da estação	26,00
Salada de frutas e verdurinhas em brodo gelado de ervas	37,00