



RISTORANTE



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 bone marrow and rosemary crostino</i> | 38,00 |
| Burrata | 45,00 |
| Burrata com tomate e manjeriçã <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 (nossa bresaola), Grana Padano e folhas verdes <i>Cured meat carpaccio (our bresaola), Grana Padano and green salad</i> | 45,00 |
|  Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i> | 45,00 |
| Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i> | 54,00 |
|  Funghi porcini, abóbora e parmesão <i>Porcini Mushrooms, pumpkin and parmesan</i> | 90,00 |
| Raviolone de gema, guanciale e tartufo nero <i>Raviolone stuffed with egg yolk, bacon and black truffle</i> | 65,00 |
| Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i> | 110,00 |
| Frutas vermelhas, lula, vieiras e raiz forte <i>Red berries, squid, scallops and horseradish</i> | 72,00 |

Primi piatti

First courses

| | |
|---|--------|
| Risotti | |
| Risotto Acquerello de pimentão amarelo assado e bacalhau <i>Acquerello risotto with bell peppers and codfish</i> | 110,00 |
| Risotto Acquerello a carbonara <i>Acquerello risotto carbonara style</i> | 110,00 |
|  Risotto de cevadinha, alho-poró queijo de cabra, e funghi porcini, mel e açafrão <i>Pearl barley risotto with leek, goat cheese, porcini mushrooms, honey and saffron</i> | 110,00 |
| Paste | |
|  Gnocchi de batata Asterix com fonduta de Fontina e tartufo nero <i>Asterix potato gnocchi with cream of Fontina cheese and black truffle</i> | 93,00 |
| Pici (massa artesanal típica da Toscana), com molho de linguiça calabresa, feijão branco e peperoncino <i>Pici - Typical Tuscan pasta with calabrese sausage sauce, white beans and peperoncino</i> | 76,00 |
| Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stuffed with rabbit Hunter's style, olives and marjoram</i> | 76,00 |
| Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i> | 95,00 |
| Lasanha de rabada ao vinho tinto <i>Oxtail lasagna with red wine</i> | 87,00 |
|  “.. Caprese”... Tortelli ao pomodoro, burrata e manjeriçã <i>“Caprese” tortelli with pomodoro, burrata and basil</i> | 79,00 |
| Spaghettoni all'amatriciana <i>Tradicional roman handmade Spaghettoni with pecorino cheese, guanciale and black pepper</i> | 86,00 |
| 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 with fresh porcini mushrooms and mint</i> | 110,00 |
| Raviolli de peixe e alho poró, açafrão e frutos do mar <i>Fish and leek tortelli with saffron and seafood</i> | 136,00 |

Secondi piatti

Secondi courses

| | |
|---|--------|
| Peixe do dia com purê e laranja <i>Catch of the day with puree and orange</i> | 96,00 |
| Linguado, camarão, aspargos, pomodoro... <i>Flounder fish with asparagus, prawns and pomodoro</i> | 125,00 |
| Polvo grelhado, batata, azeitona verde e páprica <i>Grilled octopus with potatoes, green olives and paprika</i> | 115,00 |
| Lombo de bacalhau, alho poró e batata ao azeite extra virgem <i>Codfish loin, leek 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 truffle, 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> | 125,00 |
| Filet com funghi porcini e purê de batata com queijo pardinho <i>Filet mignon with porcini mushrooms, potato puree and pardinho cheese</i> | 125,00 |

Dolci

Dessert

| | |
|---|-------|
| Tiramisù Picchi | 37,00 |
| Panna cotta, frutas vermelhas... | 36,00 |
| Polenta e Gorgonzola | 37,00 |
| Semifredo de Amendoim, Campari e Bacon | 39,00 |
| “Maçã-maçã” com sorvete de baunilha do Cerrado | 39,00 |
| Café affogatto | 37,00 |
| Sopa de frutas vermelhas e sorvete de mascarpone | 37,00 |
| Chocolate | 37,00 |
| Frutas da estação | 42,00 |
| Salada de frutas e verdurinhas em brodo gelado de ervas | 26,00 |

Pratos Vegetarianos
Vegetarian Dishes