EXECUTIVO

- Moqueca de peixe** 69
Acompanha arroz branco e farofinha de bacon com banana
- Moqueca de peixe com camarão** 89
Acompanha arroz branco e farofinha de bacon com banana
- Boeuf bourguigno** 89
Com nosso delicioso purê de batata
- File de Saint Peter ao limone** 69
Com purê de batata cremoso
- Gnocchi ao pomodoro e basílico** 58
Com molho ao sugo da casa e manjeriçã
- Frango à componesa** 78
É um tipo de comida típica do Brasil rural, que valoriza ingredientes e sabores de origem local
Preparo com legumes da estação finalizado com alho, mel e nozes

**Acompanha sobremesa do dia
(de Terça a Sexta)**

Bistrô
Speciatità

ENTRADAS

Camarão à Provençal (Serve 2) **115**
Camarões salteados em manteiga, azeite, alho e ervas

Arancini (4 unidades) **38**
Arancini di provola, maiale e pomodoro

Bruschetta Queridinha da casa **68**
Gorgonzola com peras, nozes, mel e parmesão

Bruschetta de Parma **108**
Preparada com queijo de cabra geleia de figo e trufas

Cocotte de Isca de filé Mignon (Serve 2) **68**
Cogumelos, creme gorgonzola e torradinhas ao alho

RISOTTOS

- Camarão in Crosta** 129
Camarão empanado no parmesão com risotto de tomate picante
- Chorizo Angus** 138
Risotto de cogumelos ou risotto de parmesão
- Camarão à Provençal** 88
Com risotto de limão
- Isca de filé mignon, grana padano e azeite trufado** 98
Risotto muito cremoso de cogumelos, isca de filé finalizado com azeite trufado e grana padano ralado
- Alla Pescadora** 88
Risotto muito cremoso com lula, mexilhões e camarão

MASSAS

Lasanha alla bolonha	109
Preparada com carne a bolonesa e molho bechamel, gratinado com parmesão	
Ravioli de fraldinha Angus com fonduta	98
Pasta recheada com fraldinha assada, redução de carne e fonduta de parmesão	
Gamberi al limone	110
Preparado com creme de leite fresco, limão siciliano e nosso delicioso camarão à provençal	
Spaghetti Di Mare	108
Pasta italiana ao pomodoro com frutos do mar à provençal	
Gnocchi Dorati	98
Gnocchi dourado na manteiga, fonduta de gorgonzola com pêra caramelizada nozes e mel	
Spaghetti na manteiga e Medalhão de file Mignon	98
Pasta italiana servida com fonduta de parmesão e dois medalhões macios e suculentos	
Pasta Alla Carbonara à moda Speccialità	88
Spaghetti ao molho de gemas grana padano e bacon em cubos	
Spaghetti allá putanesca	98
Spaghetti ao molho de alcaparra anchova e azeitona chilena	
Gnocchi all'amatriciana	78
Gnocchi ao molho de bacon, cebola, calabresa defumada e pimenta calabresa	
Gnocchi al tartufo com isca de filé mignon	109
Preparado com molho de carne e Funghi Secchi finalizado com grana padano	

TERRA & MAR

Paella Especial Del Mar (Serve 2) 290
Com camarão, polvo, mexilhões e lula.
(Tempo de Preparação 1 hora)

Bacalhau às Natas (Gadus Morhua) 139
Batatas, lascas de bacalhau, natas, cebola em anéis
empanada e parmesão gratinado

Polvo à Galega com jamón 148
Polvo e batatas salteadas em alho, páprica, bacon,
azeite finalizado com jamón

Polenta Cremosa italiana 108
Com Ossobuco

BEBIDAS

Água Prata	9
Água Voss	28
Coca-Cola / Guaraná	9
Suco de Laranja	14
Suco de Uva Integral	18
Suco de Laranja com Morango Speccialità	21
<hr/>	
Cerveja Stella Artois	18
Cerveja Heineken	18
Vinhos (verificar a carta)	
<hr/>	
Chá Inglês (Vários Sabores)	10
Café Expresso	6
Café Bombom	12

SOBREMESAS

Creme Brullê	21
Clássico creme preparado com gemas, creme de leite e baunilha	
Crema Catalana	21
Sobremesa Espanhola com raspas de laranja e canela	
Pannacotta	38
Com coulis de morango ou de goiaba	
Banoffee	28
Torta inglesa preparada com biscoito, doce de leite, banana e chantilly fresco	
Brownie de Chocolate	38
Servido com Blend quente de chocolate e farofinha de amendoim com paçoca.	