

BEBIDAS & DRINQUES

OPÇÕES DE VINHO EM TAÇA 150 ML

- BRANCO LEVE**
- 298 **VENTISQUERO CHARDONNAY RESERVA** Chile R\$ 16
Viña Ventisquero / Valle Casablanca
- ROSÉ**
- 296 **C'EST TROP' IGP** de Méditerrané R\$ 19
Les Maitres Vignerons / Provence
- TINTO MÉDIO**
- 297 **FAUSTO MERLOT** Brasil R\$ 15
Pizzato / Bento Gonçalves
- TINTO ENCORPADO**
- 295 **VALE DA PEDRA SYRAH** Brasil R\$ 21
Guaspari / Espírito Santo do Pinhal

BEBIDAS

- 0162 **ÁGUA SEM GÁS** R\$ 4,90
- 0161 **ÁGUA COM GÁS** R\$ 4,90
- 0166 **ÁGUA DE COCO VERDE** R\$ 7
- REFRIGERANTES** R\$ 6,90
- SUCOS** R\$ 8
- 181 ABACAXI, 183 LARANJA,
179 LIMONADA SUÍÇA ou 216 MELANCIA
- 0215 **SUCO DE UVA INTEGRAL** R\$ 9

CERVEJAS

- CERVEJAS 600 ML**
- 1750 AMSTEL ou 1014 SERRA MALTE R\$ 14,50
- 0103 ORIGINAL ou 1013 HEINEKEN R\$ 15,90
- LONG NECK** R\$ 9,80
- 1016 HEINEKEN, 1075 STELLA ARTOIS ou
0029 SEM ÁLCOOL
- 0107 **CHOPP BRAHMA** R\$ 11,40
- CERVEJAS ARTESANAIS** Consulte
IPA, Lager, Witbier e outras

UÍSQUES (DOSE)

- 0146 **BLACK LABEL** R\$ 26,50
- 0530 **CHIVAS REGAL** R\$ 25,90
- 0148 **RED LABEL** R\$ 21

COQUETÉIS

- 1518 **APEROL** (taça grande) R\$ 29
- 0094 **BELLINI** R\$ 22
- 0056 **BOULEVARDIER** R\$ 27
- 0039 **CAIPIRINHA** R\$ 19
- 0035 **CAIPIRINHA ESPECIAL** R\$ 23
- 0050 **CAIPIRINHA 3 LIMÕES DO NEYZÃO** R\$ 23
- 0041 **CAIPIROSKA** (nacional) R\$ 22
- 0031 **CAIPIROSKA** (importada) R\$ 27
- 0057 **GIN TÔNICA** (especial) R\$ 28
- 0070 **MARGARITA** R\$ 24
- 2238 **MOJITO** R\$ 22
- 0072 **NEGRONI** R\$ 22
- 1890 **NEGRONI** (importado) R\$ 29
- 0080 **SAQUERINHA COM FRUTAS** R\$ 22
- 0185 **SUCO DE TOMATE TEMPERADO** R\$ 15

CAFÉS NESPRESSO

- 1866 **RISTRETTO** R\$ 5,40
ENCORPADO E PERSISTENTE
Intensidade 09 - blend de grãos de Arábicas
- 1867 **ORIGIN BRAZIL** R\$ 5,40
SUAVE E EQUILIBRADO DE TEXTURA LEVE
Intensidade 04 - blend de Arábicas
do Cerrado Brasileiro
- 1868 **DECAFFEINATO** R\$ 5,40
DESCAFEINADO E ENCORPADO
Intensidade 07 - blend de Arábicas e Robustas
- 1869 **VANILLA** R\$ 5,40
ENCORPADO E AROMATIZADO COM BAUNILHA
Intensidade 07

SOBREMESAS & SORVETES

- 0754 **FRUTAS DA ESTAÇÃO** R\$ 8
- 0710 **CREME DE PAPAIA** R\$ 20
- 0737 **PETIT GÂTEAU** R\$ 24
- 0738 **PUDIM DE LEITE** R\$ 16
- 0744 **TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE CREME** R\$ 24
- 0706 **COUPE AP** R\$ 24
- SORVETES** R\$ 10,90
- 764 COCO, 763 CHOCOLATE, 765 CREME,
767 MORANGO ou 766 FLOCOS
- 0580 **SORVETE DE CREME DIET** R\$ 14,50
- 0771 **SORVETE DE MENTA COM CHOCOLATE** R\$ 14,50
- 1659 **SORVETE DE JABUTICABA** R\$ 14,50

RESTAURANTE

Altissimo

ENTRADAS & SALADAS

SALADAS

- 0552 **CARPACCIO E RÚCULA** R\$ 31
Carpaccio de carne, folhas de rúcula, parmesão e molho de alcaparras
- 1425 **CAESAR** R\$ 34
Alface americana, tiras de filé de frango, croutons e molho Caesar
- 0348 **PALMITO** R\$ 42
Palmito pupunha, mix de folhas, tomate-cereja, muçarela de búfala, azeitonas pretas e molho de mostarda
- 0329 **SALADA PERUÁ** R\$ 36
Folhas variadas cobertas com frango temperado e desfiado, pelotinhas de queijo feta e sementes de gergelim. Servida com molho de mel e mostarda à parte.

OMELETE

- 0399 **OMELETE DE PRESUNTO E QUEIJO** R\$ 25

PORÇÕES

- 2557 **BRUSQUETA DE TOMATE E MANJERICÃO** (10 un.) R\$ 26
- PASTÉIS** (8 un.) R\$ 28
- 249 CARNE, 250 QUEIJO ou 251 MISTO
- 0246 **CROQUETE DE CARNE** (12 un.) R\$ 28
- 0241 **FRANGO À PASSARINHO** R\$ 41
- 0245 **COXINHA VILLEROY** (12 un.) R\$ 28
- 0233 **BATATAS FRITAS** R\$ 22
- 1452 **BATATAS CHIPS** R\$ 22
- 0231 **AMENDOIM CHILENO** R\$ 6,90
- 0258 **QUEIJO MINAS COM TOMATE** R\$ 27

COMIDINHAS

- 0553 **CARPACCIO DE CARNE AO MOLHO DE ALCAPARRAS** • Servido com torradas R\$ 31
- 0372 **TARTAR DE SALMÃO COM CREME AZEDO** Servido com torradas R\$ 39

PRINCIPAIS

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- 1184 **SALMÃO AO LIMONE** R\$ 52
Cubos de salmão ao molho de limão siciliano, acompanhados de risoto de espinafre
- 0699 **BADEJO COM AMÊNDOAS** R\$ 58
Filé de peixe alto e grelhado, amêndoas na manteiga de sálvia, aspargos e purê de mandioquinha
- 1018 **POKE DE SALMÃO** R\$ 36
Gohan, cubos de salmão, abacate, manga, cebola roxa, gengibre, pepino, castanha de caju, gergelim e shoyu

CARNES

- 596 **FILÉ À MILANESA** R\$ 48
Filé mignon fino, empanado e crocante, servido com rúcula, tomate maduro salteado no azeite e purê de batatas no bowl com molho de carne e vinho
- 590 **FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA** R\$ 52
Medalhões de filé mignon com molho de mostarda, guarnecidos com arroz e batatas fritas
- 592 **FILÉ À PARMEGIANA** R\$ 52
Filé mignon batido, empanado e gratinado com muçarela, guarnecido com arroz e batatas fritas
- 945 **PAILLARD COM FETTUCCHINE** R\$ 44
Filé mignon e fettuccine ao molho branco
- 944 **PICADINHO AP** R\$ 42
Picadinho de filé mignon, ovo poché, arroz, batatas fritas e banana à milanesa
- 1793 **FILÉ À OSWALDO ARANHA** R\$ 54
Medalhões de filé, alho frito, arroz branco, farofa e chips de batata

PASTAS & RISOTOS

- 1044 **RISOTO DE CAMARÃO** R\$ 49
Arroz arbóreo, camarões-rosa pequenos e crisps de alho-porró
- 1041 **RAVIÓLI DE MUÇARELA DE BÚFALA AO BURRO E SÁLVIA** R\$ 39
- 0394 **ESPAGUETE À CARBONARA** R\$ 35
Creme de leite, ovos, parmesão e bacon
- 0685 **PENNE À PRIMAVERA** R\$ 39
Muçarela de búfala, tomate-cereja, molho de tomate e manjericão

AVES

- 0450 **GALETO COM CAESAR SALAD** R\$ 35
Coxa e sobrecoxa de frango com salada de alface americana, croutons e molho Caesar

VEGETARIANOS

- 943 **BERINJELA AO FORNO** R\$ 40
Berinjela laminada, molho de tomate, queijo de vegetais, azeite e manjericão
- 0941 **STROGONOFF DE COGUMELOS** R\$ 53
Cogumelos frescos, leite de cereais, noz-moscada e páprica, guarnecidos com arroz sete grãos e chips de mandioquinha
- 1797 **QUICHE COM SALADA** R\$ 33
Quiche de alho poró acompanhado de saladinha de folhas e tomate-cereja

SANDUÍCHES

- 0882 **CLUB SANDWICH** R\$ 32
Pão de miga, frango desfiado, tomate, alface, pickles, maionese e bacon. Acompanhado de batatas fritas e maionese.
- 0463 **HAMBÚRGUER AP** R\$ 35
Hambúrguer artesanal bovino, pão brioche, queijo gruyère, alface, tomate, pickles e bacon. Acompanhado de batatas rústicas, maionese de salsa e ketchup.
- 0332 **SANDUÍCHE NORUEGUÊS** R\$ 39
Carpaccio de salmão marinado em molho especial, queijo cottage, ovos cozidos picados e folhas de rúcula. Servido no pão ciabatta.
- CROQUE MONSIEUR** R\$ 38
Pão de miga, presunto, queijo gruyère e bechamel
ACOMPANHA: 464 Saladinha de folhas e tomate cereja OU 441 Fritas

INFANTIS

- 0652 **PINHEIRINHO À BOLONHESA** R\$ 22
Macarrão Ave Maria ao molho bolonhesa
- 0640 **PINHEIRINHO AO MOLHO BRANCO** R\$ 22
Macarrão Ave Maria ao molho branco
- 0627 **CRIANÇA FELIZ** R\$ 30
Filezinho acompanhado de arroz, feijão, banana à milanesa e batatas fritas
- 0633 **MINIFILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA** R\$ 32
Guarnecido com arroz branco e batatas fritas
- 0632 **MINIFILÉ À PARMEGIANA** R\$ 32
Filezinho batido, empanado e gratinado com muçarela, guarnecido com arroz e batatas fritas

NOVIDADES

- 1265 **CAPELETTI IN BRODO** R\$ 29
Sugestão: 19 Bordeaux Beau Rivage Premium Supérieur R\$ 119
- 0276 **ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM** R\$ 57
Com redução de aceto e especiaria, acompanha espaguete de pupunha
Sugestão: 1753 Barone Montalto Pinot Grigio Acquerello R\$ 94
- 0607 **SALTIMBOCCA DE FILÉ** R\$ 53
Filé mignon, presunto cru e salvia, acompanha gnocchi na manteiga
Sugestão: 1761 Ars In Vitro Tempranillo D.O. Navarra R\$ 79
- 0280 **MOQUECA DE BADEJO** R\$ 59
Arroz de coco e farofa de dendê
Sugestão: 1752 Escorihuela Gáscon Circus S. Blanc R\$ 67
- 0281 **LASAGNA ALLA BOLOGNESE** R\$ 42
Sugestão: 1001 Guaspari Vale da Pedra Syrah R\$ 98

ESPECIAIS DO DIA

AOS SÁBADOS, das 12h às 16h

- 0720 **FEIJOADA**
- 0732 **INDIVIDUAL** R\$ 58
PARA COMPARTILHAR (2 pessoas) R\$ 106
Feijoada com costelinha, carne seca, lombo, linguiça e paio. Acompanha arroz branco, couve, banana à milanesa, laranja, farofa, torresmo, bisteca e copa-lombo.

SÁBADOS E DOMINGOS

- 0733 **SALADA PARA COMPARTILHAR AP** R\$ 53*
Alface americana, rúcula, cebola roxa, batata-doce, tomate-cereja, cenoura, beterraba e palmito
- 1271 **AMAZING PARMEGIANA** R\$ 94*
Filé mignon, muçarela e molho sugo. Acompanha arroz branco e fritas.

AOS DOMINGOS das 12h às 16h

- 1702 **ARROZ DE FRUTOS DO MAR** R\$ 132*
Especiarias, camarão, lula, marisco, ervilha torta e tomate confit
***Serve 3 pessoas**