

ALMOÇO EXECUTIVO

ABRIL

segunda a sexta (sábado e domingo apenas feijoada)

MENU TRÊS ETAPAS R\$69

Entrada Premium + Prato Principal + Sobremesa

Entrada Premium

Bolinho de risoto romano ao pomodoro recheado
com muçarela
ou

Bruschetta Caprese clássica
avulsa R\$9

Sobremesa

Profiteroles Cantucci com sorvete
ou
Cheesecake de frutas vermelhas

avulsa R\$18

PRATOS PRINCIPAIS

AVULSO R\$49

Canelloni de Pulled Pork

Massa fresca feita na casa, recheada com
lombinho desfiado, cebola caramelizada e
pimentões vermelhos confitados.
Gratinado na fonduta com páprica

Pollo Buttermilk

Coxa e sobrecoxa ao estilo "buttermilk"
(marinada por 12h em creme de leite, ervas,
alho e pimenta do reino), acompanhado de
crocante de panko e batatinhas assadas

Steak de Chorizo

Chorizo grelhado ao pesto de alho confitado,
com farofa, arroz branco, vinagrete da casa
e batatinhas chips
(+R\$9)

Gnocchi alla Primavera V

"Mil folhas" de legumes assados ao
pomodoro e parmesão em cama de gnocchi
feito na casa

Pesce Giallo

Pescada grelhada com gremolata de laranja
acompanhada de arroz cremoso com
mostarda e mel, couve flor tostada

Picadinho SL

Tiras de filé ao molho demi-glace, arroz
branco, farofinha de casa, banana à
milanesa e ovo

Feijoada (sexta a domingo)

Carne de sol, charque, paio e calabresa com
arroz branco, farofinha, couve, laranja e
torresmo

Piccolo Caffè

Espresso da casa + mini banoffeee
R\$14

Quartino

250ml vinho tinto ou branco
R\$34