

SOBREMESAS

- TORTA DE QUEIJO
Torta de queijo com calda de frutas vermelhas. R\$22
- BROWNIE
Brownie, sorvete caseiro de creme e calda toffee de café. R\$22
- SORVETE
Sorvete caseiro de creme, doce de leite da casa e mix de castanhas. R\$15

ESPUMANTES, VINHO BRANCO E ROSÉ

Espumante Poty Brut (750ml)	R\$95
Espumante Poty Demi-sec (750ml)	R\$80
Espumante Poty Nature (750ml)	R\$99
Vinho Branco Angustifolia Chardonnay (750ml)	R\$79
Vinho Rosé Gralha Azul (750ml)	R\$65

VINHOS TINTOS

Angustifolia Cabernet Sauvignon (750ml)	R\$95
Angustifolia Merlot (750ml)	R\$94
Angustifolia Cabernet GRAN RESERVA (750ml)	R\$198
Gralha Azul Cabernet Franc (750ml)	R\$75
Gralha Azul Merlot (750ml)	R\$65
Manacá Sauvignon Suave (750ml)	R\$55
Manacá Bordo Suave (750ml)	R\$50

BEBIDAS

Água mineral com ou sem gás	R\$4
Refrigerantes	R\$6
Suco de uva	R\$8
Vinhos em taça (150ml)	R\$18
Taça Gran Reserva (150ml)	R\$42

COUVERT

Pão de cebola, pão caseiro,
manteiga noisette e doce de
abóbora. R\$13

PRATOS PRINCIPAIS

Todos os pratos acompanham a entrada da semana.

- COSTELA ASSADA
Costela assada em baixa temperatura, salada de feijão manteguinha e farofa. R\$85
- OSSOBUCO
Ossobuco na pressão, polenta cremosa, agrião e tomate cereja. R\$80
- PEIXE BRANCO
Tilápia assada, molho de maracujá e legumes. R\$75
- MASSA DE COGUMELOS
Massa Italiana, molho de cogumelos funghi e paris frescos com vinho branco e parmesão . R\$65
- CORDEIRO ASSADO
Stinco de cordeiro assado, risoto de queijo brie e farofa. R\$95
- BALLOTINE DE FRANGO
Coxa e sobrecoxa de frango recheada com linguiça de frango, arroz colorido e molho holandaise de limão. R\$75
- COSTELINHA DE PORCO
Costelinha de porco assada, molho barbecue caseiro e batatinha rústica com alecrim. R\$75
- INFANTIL 1
Massa italiana na manteiga com queijo parmesão e tiras de mignon. R\$45
- INFANTIL 2
Peito de frango grelhado, arroz branco, feijão, batata frita e molho barbecue. R\$40