



MENU ALMOÇO



ENTRADAS

Salada R\$11,00

Pão Italiano R\$18,00

Pão italiano de fermentação natural (3 un), acompanha molhos especiais da casa e azeite.

Parmesão Defumado R\$25,00

(150g) Queijo parmesão artesanal (alooa-mg) defumado na casa. Servido em cubos com um filete de azeite e azeitonas pretas.

Defumados da casa R\$28,00

(100g) copa lombo e lombo suínos defumados na casa, com azeitonas pretas.

Salame R\$28,00

(100g) Salame fatiado servido com filete de azeite e limão.

Caponata de berinjela R\$30,00

(200g) Berinjela, pimentões, ervas frescas e azeitona feitos ao forno com azeite. Acompanha pão italiano.

Batata frita rústica R\$37,00

(600g) Batata rústica frita aromatizada com azeite de alecrim, acompanha molhos especiais da casa (1/2 porção 60% do valor).

Torresmo R\$40,00

(300g - peso cru)

Mandioca frita R\$40,00

(600g) Acompanha molhos especiais da casa (1/2 porção 60% do valor).

Parmesão a milanesa R\$45,00

(300g)

Tábua italiana R\$69,00

(250g) copa lombo e lombo suínos, salame italiano, queijo caccio cavallo, queijo gorgonzola e queijo scamorza tradicional e defumado.

GUARNIÇÕES

Arroz R\$8,00

Salada R\$11,00

Batata Frita Rústica R\$12,00

Mandioca Frita R\$13,00

Farofa R\$10,00

Feijão R\$7,00

Legumes Salteados R\$11,00

Legumes Braseados R\$11,00

Pure De Abóbora Cabotiã R\$13,00

Salada De Batatas C/ Maionese R\$13,00

Molhos Opcionais

Chimichurri, Pesto de hortelã e Vinagrete de cebola roxa c/ pimenta rosa

*Todos os pratos já incluem 2 guarnições e 1 molho à sua escolha, exceto a parmegiana, tropeiro raiz, lasagnas e os pratos kids.

Prato Kids (Serve 1 pessoa)

***Filé de frango R\$30**

***Baby beef Angus R\$40**

(150g- peso cru).. Arroz, feijão e batata frita.

Coxa c/ sobrecoxa desossada R\$45,00 (Serve 1 pessoa)

(300g- peso cru).. Marinada por 48h em ervas, defumada por 6h e finalizada na grelha.

Berinjela a parmegiana R\$50,00 (Serve 1 pessoa)

Acompanha arroz e batata frita.

MASSAS

LASAGNA al ragu R\$50,00 (Serve 1 pessoa)

Ragu de carne, queijo e molho de tomate feito artesanalmente na casa. Gratinada com parmesão artesanal

LASAGNA 3 QUEIJOS R\$50,00 (Serve 1 pessoa)

Molho branco com os queijos: gorgonzola, parmesão artesanal defumado e mussarela. Gratinada com parmesão artesanal.

PEIXES

Costelinha de Tambaquí R\$54,00 (Serve 1 pessoa)

(300g- peso cru) .

Lombo de Pirarucu* R\$68,00 (Serve 1 pessoa)

(300g- peso cru) .

* **Pirarucu**: conhecido como bacalhau da Amazônia seu lombo concentra a parte nobre deste pescado que tem sabor único e extrema maciez.

SUÍNOS

Tropeiro Raiz R\$100,00 (Serve 2 pessoas)

Linguiça fina feita artesanalmente na casa, torresmo, couve refogada, 2 ovos(opcionais), feijão tropeiro e arroz.

Joelho de Porco Raiz R\$110,00 (Serve 2 pessoas)

(1kg - peso cru). Joelho dianteiro de porco marinado em ervas e chopp por 24hs e levado em cocção (confit) por 6hs, aquecido em choque de gordura fervente e servido com redução de seu molho.

Costela raiz R\$110,00 (Serve 2 pessoas)

(800g - peso cru). Costela suína marinada por 24h em tempero e mais 24h de imersão do seu couro em cachaça, para depois ser defumada por 12h. Para finalizar, a mergulhamos em óleo quente para purucar o couro. Servida em tiras.

BOVÍNOS ANGUS

Filé a parmegiana R\$64,00 (Serve 1 pessoa)

Acompanha arroz e batata frita.

Bife de Chorizo R\$68,00 (Serve 1 pessoa)

(300g- peso cru) .

Baby beef ao molho gorgonzola R\$150,00 (Serve 2 pessoas)

(500g - peso cru).



Sobremesas

Banana flambada R\$15,00

Banana flambada em cachaça e servida c/ sorvete de creme.

Pudim de leite condensado R\$15,00

Pudim de leite condensado com textura sedosa acompanhado de calda feita com cachaça artesanal envelhecida.

Petit gateau de doce de leite R\$25,00

Servido c/ sorvete de creme.

CHOPP ARTESANAL COMPLÔ

Pilsen 300ml. R\$11,50 500ml. R\$16,90

Possui malte bem perceptível tanto no sabor como no aroma, e drinkability em conjunto com o caráter artesanal.

IBU:13 ABV:5%

Witbier c/ limão siciliano 300ml. R\$13,50 500ml. R\$20,90

Uma cerveja leve, com bela formação de espuma densa e persistente, coloração amarelo palha, de baixo amargor, aromática e refrescante que te leva para uma viagem sensorial envolvente e intensa, com aroma e frescor do limão.

IBU:13 ABV:5,2%

Mango APA 300ml. R\$12,50 500ml. R\$19,90

American Pale Ale com adição de manga, com amargor e corpo moderados. Além do aroma e sabor cítricos do lúpulo, o destaque vai para a fruta que eleva a personalidade e a refrescância da bebida.

IBU:22 ABV:5,2%

West coast IPA 300ml. R\$14,50 500ml. R\$21,90

Aqui tem amargor equilibrado e final levemente seco. Essa IPA passa pelo processo de double dry hopping durante a maturação e possui a intensidade das frutas amarelas e cítricas graças aos lúpulos Citra e Eukanot e Mosaic.

IBU:48 ABV:6,1%

Torneira sazonal:

Consulte o estilo de chopp engatado no dia.

CERVEJAS

Original 600ml. R\$17,90

Amstel 600ml. R\$15,50

Heineken 600ml. R\$18,90

Heineken zero long. R\$12,50

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Água s/ gás R\$5,50

Água c/ gás R\$6,50

Refrigerante lata R\$7,50

Consulte as opções

Suco natural R\$14,00

(350ml) Maracujá, morango e frutas vermelhas

Suco de uva integral R\$15,00

(300ml)

Red Bull R\$16,00

Soda italiana R\$16,50

Água c/ gás (acquamix) com xarope francês nos sabores: grenadine (frutas vermelhas), maçã verde e morango.





SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS E
FIQUE POR DENTRO DAS NOVIDADES

DRINKS COM CACHAÇA ARTESANAL

Caipirinha R\$30,00

Cachaça artesanal, saquê ou vodka podendo ser de: Limão, maracujá, morango ou frutas vermelhas.

Caipirinha raiz R\$30,00

Cachaça artesanal, limão cravo e xarope de açúcar mascavo.

Jorge Amado R\$30,00

Cachaça gabriela artesanal feita na casa, maracujá limão e xarope de açúcar.

Caju amigo R\$30,00

Cachaça artesanal, suco de caju e cajuína e xarope de açúcar.

Cachaça sour R\$30,00

Cachaça artesanal, sumo de limão, aquafaba, xarope de açúcar e angostura.

Banzeiro R\$32,00

Cachaça artesanal, sumo de limão, xarope de gengibre, aquafaba e vinho tinto.



Drink dona Glória R\$32,00

Em homenagem a nossa avó, cachaça artesanal, sumo de limão, brasilberg e xarope de açúcar.

Mula taiada R\$32,00

Cachaça artesanal, sumo de limão, xarope de gengibre, xarope de açúcar mascavo e angostura.

Rabo de galo R\$32,00

Cachaça artesanal, cynar e vermouth, copo defumado.

PQP R\$20,00

Gabriela, paratudo, sumo de limão e xarope de açúcar.

GIN TÔNICAS

Gin c/pepino R\$33,00

Gin, tônica, pepino e sumo limão siciliano e xarope de açúcar.

Gin amor agarradinho R\$35,00

Gin em infusão de amaranto, tônica, xarope de rosa e sumo de limão siciliano.

Gin frutas vermelhas R\$35,00

Gin, tônica, xarope frutas vermelhas e frutas vermelhas.

Gin maçã verde R\$35,00

Gin, tônica, xarope de maçã verde e maçã verde.

DRINKS ITALIANOS*

*Homenagem a colônia Italiana de Quiririm.

Aperol spritz R\$30,00

Aperol, espumante prosecco e água c/gás.

Garibaldi spritz R\$30,00

Campari, suco de laranja e água c/gás.

Bitter giuseppe R\$32,00

Cynar, vermouth e angostura.

Negroni R\$35,00

Gin, Campari e vermouth.

Negronipa R\$35,00

Gin, Campari, vermouth e West coast IPA.

Fitzgerald R\$35,00

Gin, angostura e limão siciliano.

Old Fashioned R\$35,00

Whisky Bourbon, xarope de açúcar e angostura.

Boulevardier R\$35,00

Whisky Bourbon, vermouth e campari.

Manhattan R\$35,00

Whisky Bourbon, vermouth e angostura.

Margarita R\$35,00

Tequila, licor francês Cointreau, limão e xarope de açúcar.

Dose cachaça mato dentro R\$10,00

Ouro e prata.

Dose cachaça mato dentro balsamo R\$20,00

Envelhecida por 3 anos em tonéis de balsamo.

Dose cachaça gabriela / licor de café R\$15,00

Produzidos artesanalmente na casa.

Dose Campari R\$15,00

Dose Vodka Ketel One R\$23,00

Dose Gin Beefeater R\$25,00

Dose Brasilberg R\$15,00

Dose Jagermeister R\$26,00

Dose Jack Daniel's R\$30,00

Dose Black Label R\$36,00

Dose Bourbon Maker's Mark R\$40,00

Vinhos sob consulta