



## MENU DEGUSTAZIONE DI MARE

Per due persone / Para duas pessoas / For two people

R\$ 298,00

≈ **Tris de carpacci di polvo, branzino e salmone**

≈ **Tartare di Salmone**

≈ **Gamberetti in involtino di gravilax**

*Trio de carpaccio, de polvo, robalo e salmão*

*Salmão com frutas, limão siciliano e azeite de oliva*

*Camarão envolto em tiras de carpaccio de gravlax*

Three kinds of carpaccio: octopus, sea bass and salmon

Salmon with fruits, lemon and olive oil

Shrimp rolled in salmon gravlax carpaccio

≈ **Polpo alla griglia**

*Polvo grelhado*

Grilled octopus

≈ **Capesante gratinate con polpa di granchio**

*Casquinhas gratinadas de vieiras e siri*

Scallops and crabshells au gratin

≈ **Tagliolini alla Donna Santrina**

*Massa caseira em tinta de lula, com molho de ovas de peixe, camarões e bottarga*

Homemade pasta in squid ink with roe sauce, shrimps and bottarga

≈ **Um dolce a scelta**

*Uma sobremesa a escolher*

One dessert to choose

## **MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA**

Per due persone / Para duas pessoas / For two people

R\$ 259,00

### **≈Bis di bruschette (melanzane e prosciutto crudo)**

*Bis de bruschetta (berinjela e presunto cru)*

Two bruschettas (eggplant and parma ham)

### **≈ Affettati all' italiana**

*Frios fatiados artesanalmente (coppa, presunto cru, salame, pancetta arrotalata)*

Several types of sliced, handmade hams (bresaola, Parma, pancetta arrotalata)

### **≈ Carpaccio di filetto alle erbe**

*Carpaccio de filet mignon com ervas*

Fillet carpaccio with herbs

### **≈ Tagliolini paglia e fieno al ragù di coniglio**

*Massa caseira verde e amarela com molho de coelho*

Homemade Green and yellow pasta with rabbit sauce

### **≈ Involtini di filet mignon**

*Fatias de filet mignon enroladas, grelhadas e temperadas com ervas, queijo parmesão, acompanhadas de legumes da horta*

Rolled tenderloin steak slices, grilled and seasoned with herbs, parmesan cheese, accompanied by vegetables from the garden

### **≈ Um dolce a scelta**

*Uma sobremesa a escolher*

One dessert to choose

## **MENÙ PER BAMBINI / MENU INFANTIL / CHILDREN'S MENU**

### **Spaghetti alla bolognese o al pomodoro**

R\$ 32,00

*Spaghetti a bolonhesa ou com molho de tomate*

Spaguetti bolognese or with tomato sauce

## MENÙ PER BAMBINI / MENU INFANTIL / CHILDREN'S MENU

***Bistecca com patates al forno*** R\$ 38,00

*Bife com batatas no forno*

Steak with baked potatoes

## ANTIPASTI / ENTRADAS / APPETIZERS

***Bruschetta al pomodoro e basilico (Vegano)*** R\$ 19,00

*Tomate temperado com alho, manjerição e azeite de oliva (Vegano)*

Tomato seasoned with garlic, basil and olive oil (Vegan)

***Bruschetta di melanzane e pomodori secchi*** R\$ 29,00

*Berinjela grelhada, queijo parmesão e tomate seco*

Grilled eggplant, parmesan cheese and dried tomatoes

***Bruschetta di crudo, philadelphia e tartufo*** R\$ 29,00

*Presunto cru de Parma, queijo philadelphia e pasta de trufas*

Raw Parma ham, philadelphia cream cheese and truffle paste

***Bruschetta di mare (pesce, salmone o polpo com bottarga)*** R\$ 39,00

*Peixe, salmão ou polvo com bottarga*

Fish, salmon or octopus with bottarga

***Melanzane alla parmigiana*** R\$ 39,00

*Berinjela a parmegiana*

Eggplant parmegiana

***Prosciutto crudo di parma*** R\$ 54,00

*Presunto cru de parma*

Parma ham

***Affettati all' italiana*** R\$ 59,00

*Frios fatiados artesanalmente (bresaola, presunto cru, salame, pancetta arrotolata)*

Several types of sliced, handmade hams (bresaola, parm ham, salami, pancetta arrotolata)

***Carpaccio di pesce o polpo*** R\$ 45,00

*Carpaccio de peixe ou polvo*

Carpaccio of fish or octopus)

## ANTIPASTI / ENTRADAS / APPETIZERS

<b><i>Carpaccio di gravlax di salmone com insalata</i></b>	<b>R\$ 45,00</b>
<i>Carpaccio degravlax de salmão com salada</i>	
Salmon gravlax carpaccio with salad	
<b><i>Carpaccio di salmone com frutto della passione e rucola</i></b>	<b>R\$ 45,00</b>
<i>Carpaccio de salmão ao molho de maracujá e rúcula</i>	
Salmon carpaccio with passion fruit sauce and arugula	
<b><i>Tartare di Salmone</i></b>	<b>R\$ 49,00</b>
<i>Salmão com frutas, limão siciliano e azeite de oliva</i>	
Salmon with fruits, lemon and olive oil	
<b><i>Polpo alla griglia</i></b>	<b>R\$ 86,00</b>
<i>Polvo grelhado com aroma de ervas acompanhado de pimentões assados, azeitonas e alcaparras</i>	
Grilled octopus with herbal seasoning accompanied by roasted bell peppers, olives and capers	
<b><i>Cestina di pane</i></b>	<b>R\$ 8,00</b>
<i>Cesta de pães / Bread basket</i>	

## INSALATE / SALADAS / SALADS

<b><i>Insalata Sophia Loren</i></b>	<b>R\$ 38,00</b>
<i>Rúcula, alface, mussarela de búfala e tomate seco</i>	
Arugula, lettuce, mozzarella and dried tomatoes	
<b><i>Insalata Bardot</i></b>	<b>R\$ 34,00</b>
<i>Rúcula, alface, palmito fresco ecológico, cenoura e abobrinha desidratada</i>	
Arugula, lettuce, fresh ecological palm hearts, carrot and dehydrated zucchini	
<b><i>Insalata Cicciolina</i></b>	<b>R\$ 39,00</b>
<i>Rúcula, alface, palmito fresco assado, manga, cenoura e abobrinha desidratada</i>	
Arugula, lettuce, roast fresh palm hearts, mango, carrot and dehydrated zucchini	
<b><i>Insalata Caprese</i></b>	<b>R\$ 37,00</b>
<i>Rúcula, mussarela de búfala e tomates seco</i>	
Arugula, mozzarella and dried tomatoes	

## **Tris Di Mare (per due persone / para duas pessoas/ for two people)**

**R\$ 129,00**

*Polvo grelhado, tartare de salmão e carpaccio de peixe ou polvo*

Grilled octopus, salmon tartare and fish or octopus carpaccio

## **Crudi Del Marinaio Con Peperoncino (per due persone / para duas pessoas/ for two people)**

**R\$ 119,00**

*Camarões, peixe e lula marinados em molho de limão siciliano e pimenta*

Shrimps, fish and squid marinated in lemon and pepper

## **PRIMI PIATTI / PRIMEIRO PRATO / FIRST PLATE**

### ***Cannelloni al ragù di suino***

**R\$ 56,00**

*Massa caseira ao molho de leitão, ovo caipira, ervilha e mussarela de búfala*

Homemade pasta with pork sauce, egg, peas, and buffalo mozzarella cheese

### ***Fettuccine al limone siciliano (Vegetariano)***

**R\$ 48,00**

*Fettuccine ao limão siciliano (Vegetariano)*

Fettuccine with lemon (Vegetarian)

### ***Fettuccine al ragù di coniglio***

**R\$ 54,00**

*Massa importada com molho de coelho e sálvia*

Imported pasta with rabbit and sage sauce

### ***Fettuccine al ragù di mare***

**R\$ 57,00**

*Massa importada com bolonhesa de peixe em molho de tomates*

Imported pasta with bolognese fish in tomatoes sauce

### ***Fettuccine al pesto (Vegetariano)***

**R\$ 43,00**

*Fettuccine ao pesto (Vegetariano)*

Fettuccine in pesto (Vegetarian)

### ***Lasagnette di spinaci e funghi (Vegetariano)***

**R\$ 58,00**

*Lasanha de espinafre e cogumelos com vários queijos e molho de ervas*

Lasagna of spinach and mushrooms with different cheeses and herbal sauce

## PRIMI PIATTI / PRIMEIRO PRATO / FIRST PLATE

**Linguine all'amatriciana** R\$ 49,00

*Linguine com molho de tomates e bacon*

Linguine with tomatoes sauce and bacon

**Pappardelle di rucola e gergelim con polpa di granchio, gamberi e asparagi** R\$ 74,00

*Massa caseira de rúcola e gergelim com polpa de siri, camarões e aspargos*

Homemade arugula and sesame pasta with crabmeat, shrimp and asparagus

**Pappardelle al tartufo** R\$ 68,00

*Massa caseira de rúcola na manteiga, pedaços de presunto cru serrano e tartufo*

Homemade arugula pasta in butter, serrano raw ham pieces and tartufo

**Pappardelle alla Dolce Vita (Vegano / Senza glutine / Senza lattosio)** R\$ 56,00

*Massa caseira (farinha de arroz, chia, fécula de batata, fécula de mandioca, polvilho doce e goma xantana) com manjeriço, sal, azeite, nozes, abobrinha e pistache*

Homemade pasta (rice flour, chia, potato starch, cassava starch, sweet powder and xanthan gum) with basil, salt, olive oil, walnuts, zucchini and pistachio

**Penne o Gnocchi al pomodoro (Vegano)** R\$ 42,00

*Massa importada com molho de tomate cereja, manjeriço e azeite cru (Vegano)*

Imported pasta with cherry tomatoes, basil and raw olive oil (Vegan)

**Ravioli di zucca e pistacchio alla crema di noci (Vegetariano)** R\$ 62,00

*Ravioli de abóbora e pistache em creme de nozes (Vegetariano)*

Pumpkin ravioli in pistacchio and nuts cream (Vegetarian)

**Ravioli dello Chef** R\$ 76,00

*Ravioli de massa preta com tinta da lula, recheada com camarões, vôngoles e peixe*

Black pasta with squid ink stuffed with shrimps, baby clams and fish

**Spaghetti dell'osteria** R\$ 56,00

*Massa importada com bacon de pata negra, brócolis e pimenta calabresa*

Imported spaghetti with pata negra bacon, broccoli and calabrian pepper

**Spaghetti allo scoglio** R\$ 69,00

*Massa importada com frutos do mar e tomates*

Imported pasta with seafood and tomatoes

**Spaghetti con capesante e vongole** R\$ 65,00

*Massa importada com vieiras e vôngole*

Imported pasta with scallops and baby clams

## PRIMI PIATTI / PRIMEIRO PRATO / FIRST PLATE

**Tagliatelle al ragù di agnellino** R\$ 58,00

*Massa caseira ao molho de cordeiro com alecrim e noz moscada*

Homemade pasta in Lamb, Rosemary and nutmeg sauce

**Tagliatelle paglia e fieno con funghi porcini italiani e tartufo** R\$ 75,00

*Massa caseira verde e amarela ao funghi porcini e tartufo*

Homemade green and yellow pasta with porcini mushrooms and tartufo

**Tagliolini alla Donna Santrina** R\$ 78,00

*Massa caseira em tinta de lula, com molho de ovas de peixe, camarões e bottarga*

Homemade pasta in squid ink with roe sauce, shrimps and bottarga

**Risotto di funghi porcini (Vegetariano / Senza Glutine)** R\$ 58,00

*Risoto de cogumelos porcini (Vegetariano / Sem Glúten)*

Porcini mushrooms risotto (Vegetarian / Gluten Free)

**Risotto di palmito, zucchini e gamberi** R\$ 64,00

*Risoto de palmito, abobrinha e camarões*

Palm tree heart, zucchini and shrimps risotto

**Risotto ruspante** R\$ 58,00

*Risoto suave de frango caipira, legumes e cogumelos porcini*

Soft risotto of country chicken, vegetables and porcini mushrooms

## SECONDI PIATTI / SEGUNDO PRATO / SECOND PLATE

### Carni / Carnes / Meats

**Involtini di carne all'alloro** R\$ 64,00

*Fatias de filet mignon enroladas, grelhadas e temperadas com ervas, queijo parmesão, acompanhadas de legumes da horta*

Rolled tenderloin steak slices, grilled and seasoned with herbs, parmesan cheese, accompanied by vegetables from the garden

**Involtini di filet mignon al Tartufo** R\$ 64,00

*Fatias de filet mignon enroladas, grelhadas e temperadas com tartufo, ervas, queijo parmesão, acompanhadas de legumes da horta*

Rolled tenderloin steak slices, grilled and seasoned with tartufo, herbs, parmesan cheese, accompanied by vegetables from the garden

## Carni / Carnes / Meats

**Filetto al pepe rosa** R\$ 88,00

*Filet mignon ao molho de pimenta rosa, batata arrostado e mix de folhas*

Tenderloin steak in red pepper sauce with baked potatoes and mixed leaves

**Tagliata di filet mignon o picanha** R\$ 94,00

*Grelhado acompanhado de palmito pupunha assado e batatas arrostado*

Grilled tenderloin steak served with baked palm tree heart and potatoes

**Costolette di agnellino** R\$ 94,00

*Carré de cordeiro grelhado com batatas arrostado e mix de folhas*

Grilled french rack lamb with baked potatoes and mixed leaves

**Grigliata mista (Per due persone / Para duas pessoas / For two people)** R\$ 146,00

*Filet mignon, picanha, carré de cordeiro e involtini grelhados com batatas e mix de folhas*

Tenderloin steak, topsirloin, french rack Lamb and involtini grilleds with potatoes and mix leaves

**Chorizo di bistecca di Angus (300 gramas)** R\$ 99,00

*Bife de Chorizo de Angus com legumes da horta e batatas ao forno*

Angus steak chorizo with vegetables from the garden and potatoes in the oven

## Pesce / Peixes / Fishes

**Calamari ripieni** R\$ 76,00

*Lula recheada com queijo mussarela e os tentáculos de lula*

Squid stuffed with mozzarella cheese and squid tentacles

**Capesante gratinate con polpa di granchio** R\$ 96,00

*Casquinhas gratinadas de vieiras e siri em base de batata e alho poró*

Scallops and crab shells au gratin in potato and leeks

**Salmone in crosta di semi di sesamo** R\$ 76,00

*Salmão em crosta de gergelim com purê de cenoura*

Samon encrusted with sesame seeds and carrot puree

**Pesce in crosta di zucchini (Robalo)** R\$ 98,00

*File de Robalo ao forno com alecrim, fatias de abobrinha e batatas*

Baked fish with Rosemary, sliced zucchini and potatoes (Sea bass)

**Gamberoni alla griglia** R\$ 118,00

*Camarões grelhados com ervas e molho de limão*

Grilled shrimps with herbs and lemon sauce



## DOLCI / SOBREMESAS / DESSERTS

***Panna Cotta in schiuma d'arance e prugne*** **R\$ 19,00**

*Pudim de creme de leite com baunilha em espuma de ameixa e suco de laranja*

Heavy cream pudding with vanilla in plum foam and orange juice

***Torta Tartufo al cioccolato*** **R\$ 19,00**

*Torta com três camadas de chocolate meio amargo*

Pie with three layers of bittersweets chocolate

***Semifreddo al caffè*** **R\$ 19,00**

*Sorvete de café*

Coffee ice cream

***Profiteroles di gelato e salsa di cioccolato*** **R\$ 19,00**

*Profiteroles recheado de sorvete e calda de chocolate*

Ice cream and chocolate syrup profiteroles

***Tiramisù al caramello di caffè*** **R\$ 19,00**

*Pavê de café*

Coffee pavé

***Frutta di stagione*** **R\$ 15,00**

*Fruta da estação*

Fruits of the season

***Gelato – Gusti: ananás, fico e noci, cioccolato e crema*** **R\$ 16,00**

*Sorvete – Sabores: abacaxi, figo com nozes, chocolate e creme*

Ice cream – Flavors: pineapple, fig with nuts, chocolate and vanilla

# BIBITE / BEBIDAS / DRINKS

## APERITIVOS / DRINKS

Cachaça (de Paraty)	R\$ 9,00
Campari	R\$ 15,00
Martini (Bianco, Rosso ou Rosato)	R\$ 14,00
Rum Bacardi (Ouro ou Prata)	R\$ 13,00
Conhaque Fundador	R\$ 16,00
Conhaque Domecq	R\$ 14,00
Grappa Italiana (destilado de uva)	R\$ 18,00
Tequila Jossé Cuervo (Ouro ou Prata)	R\$ 18,00
Vodka Absolut	R\$ 19,00
Conhaque Rémy Martin VSOP	R\$ 29,00

## WHISKEYS

Black White	R\$ 21,00
Cutty Sark	R\$ 21,00
Old Parr	R\$ 21,00
White Horse	R\$ 21,00
Ballantines 8 anos	R\$ 24,00
Ballantines 12 anos	R\$ 29,00
Jack Daniel's	R\$ 25,00
J & B	R\$ 23,00
Johnnie Walker Red Label	R\$ 23,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 29,00
Johnnie Walker Gold Label	R\$ 47,00
Dimple	R\$ 29,00
Swing	R\$ 42,00
Chivas Regal	R\$ 29,00

## COCKTAILS / COQUETÉIS

Caipifruta (Cachaça de Paraty)	R\$ 19,00
Caipivodka (Smirnoff)	R\$ 19,00
Caipivodka (Stolichanaya / Finlândia / Absolut)	R\$ 26,00
Caipirinha de Sakê	R\$ 26,00
Blood Mary	R\$ 26,00
Gin Tônica	R\$ 29,00
Piña Colada	R\$ 28,00
Margarita	R\$ 28,00
Dry Martini	R\$ 28,00
Mojito	R\$ 26,00
Sexo n the beach	R\$ 26,00
Batida de fruta	R\$ 26,00
Aperol Spritz	R\$ 26,00
Kir Royale	R\$ 25,00

## SUCCHI DI FRUTTA / SUCOS / JUICES

Abacaxi / Pineapple	
Laranja / Orange	
Limão / Lime	R\$ 10,00
Maracujá / Passion Fruit	
Manga / Mango	
Tomate / Tomato	
Misto / Mix of Fruits	R\$ 12,00

## BEVANDE ANALCOLICHE / REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

Água mineral sem gás / Still water	R\$ 5,00
Água mineral com gás / Sparkling water	R\$ 6,00
Água tônica / Schweppes citrus	R\$ 6,00
Coca cola	R\$ 6,00
Guaraná	R\$ 6,00
Soda Limonada	R\$ 6,00
Red Bull - Energético	R\$ 16,00

## COCKTAILS / COQUETÉIS

Sambuca Molinari	R\$ 17,00
Baileys	R\$ 19,00
Cointreau	R\$ 19,00
Strega	R\$ 17,00
Tia Maria	R\$ 19,00
Amaretto Disaronno ou Dell'Orso	R\$ 23,00
Amarula	R\$ 23,00
Averna	R\$ 23,00
Fernet Branca	R\$ 22,00
Frangelico	R\$ 23,00
Gianduia Bottega	R\$ 23,00
Grand Marnier	R\$ 23,00
Licor 43	R\$ 23,00
Limoncello	R\$ 23,00
Steinhager	R\$ 23,00
Drambuie	R\$ 28,00
Vinho do Porto	R\$ 29,00

## CAFFÈ / CAFÉ / COFFEE

Caffè Espresso	R\$ 6,00
Caffè Macchiato (con il latte)	R\$ 7,00
Cappuccino	R\$ 10,00

## TÈ / CHÁ / TEA

Sabores variados (a escolher) / Variety of flavors (to choose)	R\$ 7,00
--	----------