



CAVE

Ristoranti

Entradas

COUVERT – R\$35

QUEIJO, PÃES ARTESANAIS DA CASA, GELEIA E MANTEIGA.

POLPETINE DE CUPIM – R\$37

MINI ALMÔNDEGAS DE CUPIM ASSADAS FINALIZADAS COM PIMENTA BIQUINHO E CREAM CHEESE.

BRUSQUETAS – R\$39

TRIO DE BRUSQUETAS ARTESANAIS: PARMA COM BRIE, CAPRESE COM PESTO E GORGONZOLA COM MEL.

BRIE CROCANTE COM GELEIA DE DAMASCO – R\$42

QUEIJO BRIE EMPANADO ACOMPANHADO DE GELEIA DE DAMASCO APIMENTADA.

SALMÃO VALE DOS DESEJOS - R\$46

CUBINHOS DE SALMÃO SOBRE FOCCACCIA DA CASA.

Saladas

SALADA CAVE - R\$46

PRESUNTO DE PARMA, TOMATES CEREJA E FRUTA.

SALADA TAGLIATA - R\$48

MIX DE FOLHAS, LASCAS DE MIGNON E REDUÇÃO DE BALSÂMICO.

Carne

FILÉ MIGNON GRELHADO COM ESPAGUETE DE LEGUMES – R\$94

FILÉ MIGNON GRELHADO, SERVIDO COM ESPAGUETE DE LEGUMES,
SALTEADOS NO AZEITE.

TORNEDOR DE MIGNON - R\$129

MEDALHÃO ALTO DE FILÉ MIGNON GRELHADO, SERVIDO AO MOLHO DE VINHO TINTO,
ACOMPANHA FETTUCCINE ARTESANAL NA MANTEIGA.

ANCHO ANGUS NA CACHAÇA - R\$140

BIFE ANCHO ANGUS FLAMBADO NA CACHAÇA ARTESANAL, COM BATATAS RÚSTICAS.

Risottos

RISOTTO DE FUNGHI – R\$96

ARROZ ARBÓRIO CREMOSO COM FUNGHI.

RISOTTO DE GORGONZOLA COM MIGNON – R\$98

ARROZ ARBÓRIO COM GORGONZOLA FINALIZADO COM FILÉ MIGNON.

RISOTTO DE CORDEIRO – R\$102

ARROZ ARBÓRIO COM RAGU DE CORDEIRO.

RISOTTO DE CAMARÃO AO SOFRITO – R\$115

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÕES E UM TOQUE DE AÇAFRÃO.

Peixes

TRUTA AO LIMONE COM CUSCUZ DE QUINOA – R\$129

FILÉ DE TRUTA GRELHADO, SERVIDO AO MOLHO LIMONE,
ACOMPANHA CUSCUZ DE QUINOA.

LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÕES – R\$132

FILÉ DE LINGUADO EMPANADO À MODA FRANCESA,
SERVIDO COM FATIAS DE ABACAXI GRELHADO, ACOMPANHA PANACHÊ DE LEGUMES.

SALMÃO GRELHADO - R\$139

SALMÃO GRELHADO FINALIZADO COM UM TOQUE DE MEL FLAMBADO,
ACOMPANHA PURÊ DE BATATA.

PAPPARDELLE AL MARE – R\$139

PAPPARDELLE ARTESANAL SERVIDO COM FRUTOS DO MAR FRESCOS
E MOLHO DE MANJERICÃO.

CAMARÕES TAILANDESES – R\$139

CAMARÕES VG FLAMBADOS, SERVIDOS SOBRE ARROZ DE COCO CREMOSO
COM TOQUE DE CURRY, DAMASCOS E LÂMINAS DE AMÊNDOAS,
FINALIZADO COM CRISPY DE BATATA.



Sobremesas

SORVETES ARTESANAIS - R\$31

SABORES A CONSULTAR

SORVETE DA CAVE – R\$31

SORVETE DE CREME ARTESANAL ENVOLTO
LASCAS DE PARMESÃO E SERVIDO COM CALDA DE GOIBADA QUENTE.

BANOFFE - R\$35

UMA FINA CAMADA DE BISCOITO, BANANA, DOCE DE LEITE
E CHANTILLY.

MOUSSE DE CAIPIRINHA – R\$36

MOUSSE DE CAIPIRINHA COM MELADO DE CANA E LÂMINAS DE
AMÊNDOAS CROCANTES.

PETIT GÂTEAU – R\$36

PETIT GÂTEAU SERVIDO COM SORVETE DE CREME ARTESANAL.

BROWNIE COM SORVETE – R\$38

BROWNIE ARTESANAL SERVIDO COM SORVETE DA CASA
E GELEIA DE MORANGO.



Sucos e refrigerantes

ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$8	MATE	R\$9
REFRIGERANTE	R\$9	MATE COM GÁS	R\$9
CAFÉ EXPRESSO	R\$9	SUCO INTEGRAL	R\$13
SCHWEPPES TÔNICA	R\$9	ÁGUA DE COCO	R\$13
SCHWEPPES CITRUS	R\$9	SUCO NATURAL JARRA PEQUENA	R\$22

Cervejas



THERESÓPOLIS	R\$12
BADEN BADEN	R\$12
HEINEKEN	R\$14
LAGUNITAS IPA	R\$14
BLUE MOON	R\$14
STELLA GOLD	R\$16
CORONA	R\$16

Drinks



SODA ITALIANA **R\$26**

GIN TÔNICA **R\$38**

CAIPIRINHA **R\$38**

APEROL **R\$45**

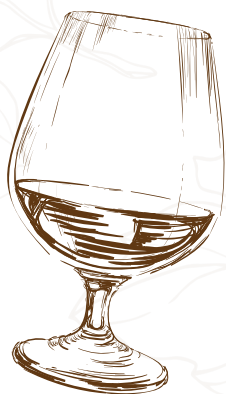
NEGRONI **R\$45**

Whisky

(DOSE)

JOHNIE WALKER RED LABEL **R\$52**

JOHNIE WALKER BLACK LABEL **R\$56**



Licores (DOSE)

LICOR 43 **R\$38**

BOTTEGA **R\$38**

COINTREAU **R\$41**

FRANGÉLICO **R\$53**