

Entradas

Burrata Trufada 120g

Preparada ao pesto com nozes, raspas de limão siciliano acompanhada de uma cesta de pães artesanais; serve duas pessoas. R\$63

Bruschetta Caprese

Preparada com pão italiano artesanal, tomate cassé e muçarela de búfala gratinada com parmesão; serve duas pessoas. R\$55

Salada Suíça Mineira

Mix de folhas selecionadas com tomate cereja, croutons, romã, laranja supreme e creme balsâmico; serve uma pessoa. R\$43

Escondidinho de filé mignon

Iscas de filé mignon coberto com purê de mandioca, requeijão gratinado com queijo parmesã; serve uma pessoa. R\$43

Porções

Arancini de Presunto Parma

Bolinho de risoto de parmesão, tradicional da culinária italiana, recheado com presunto parma; 6 unidades. R\$45

Búfalo Wings ao molho especial do chef

Tulipa e coxinha de frango, acompanhado de tempero italiano gremolata; 400gr. R\$53

Pratos Principais

Chorizo Grelhado

Dois bifés de 250 gramas acompanhado de legumes parrilhados e aioli de páprica defumada; serve duas pessoas. R\$175

Brisket

Costela bovina sem osso com tempero gremolata acompanhada de brócolis, vagem e batata com manteiga de ervas e arroz; serve duas pessoas. R\$153

Picanha Suíça

Picanha com cebola confit, arroz, rúcula e farofa de maracujá; serve duas pessoas. R\$175

Brochette

Espetos de salmão, filet mignon, linguiça apimentada e legumes acompanhado com farofa de maracujá e arroz; serve duas pessoas. R\$145

Filé à Parmegiana

Filé à parmegiana acompanhado de arroz e batatas fritas; serve duas pessoas. R\$157

Tornedor de Mignon 180g

Acompanha risoto de parmesão e aspargos frescos. R\$93

Pancetta ao Melaço de Cachaça

Corte da barriga do porco com purê de maçã, melaço de cana, farofa de alho e bacon com salada de agrião. R\$73

Salmão Alameda

Salmão com crosta de castanhas e gergelim com risoto de alho-poró. R\$83

Truta á Fiorentina

Truta grelhada com molho mornay, espinafre e queijo parmesão gratinado acompanhado de farofa de pão caseiro. R\$73

Espaguete A La Robert

Espaguete ao molho basilico com burrata. R\$65

Ravioli Caprese

Ravioli recheado com mussarela de búfala, podendo ser molho branco ou basilico. R\$73

Fettuccine ao molho de camarão

Fettuccine ao molho bisque cremoso com camarões salteados. R\$83

Risotto com Salsa de Trufas Negras

Risotto com iscas de mignon e salsas de trufas negras. R\$87

Risotto de Salmão

Risotto com iscas de salmão com dill. R\$93

Risotto de Camarão

Risotto de camarões salteados com molho bisque e gremolata. R\$97

Risotto ao Funghi (Vegano/Vegetariano)

Risotto com mix de cogumelos. R\$83

Risotto de Abóbora Cabotiã (Vegano/Vegetariano)

Preparado ao cury com redução de leite de coco. R\$83

Sobremesas

Fondue de Leite Ninho com Nutella

Acompanha frutas frescas, brownie, bolo indiano, marshmallow, cheesecake tradicional e cheesecake de limão; serve duas pessoas. R\$67

Fondue de Chocolate ao Leite

Acompanha frutas frescas, brownie, bolo indiano, marshmallow, cheesecake tradicional e cheesecake de limão; serve duas pessoas. R\$67

Morangos Romanoff

Morangos flambados com cointreau, castanhas de caju e sorvete de creme; serve uma pessoa. R\$33

Banana Flambada

Bananas flambadas com conhaque, crumble de Ovomaltine, sorvete de creme e licor de banana. R\$33

Mousse de chocolate

Preparado com chocolate meio amargo, uísque e nibs de cacau. R\$37

Semifredo de paçoca

Sorvete de paçoca com calda de canela, tuile de amendoim e crumble de ovomaltine. R\$37

Creme de Limão Siciliano

Uma receita exclusiva da casa: creme de limão siciliano em calda de frutas vermelhas e farofa de amendoim. R\$33