



MENU



ANTIPASTI

STEAK TARTARE

PAN TOMACA

INSALATA CAESAR

ARANCINI

•

PRIMO

RISOTTO AI FUNGHI

GNOCCHI, SPUMA DI PARMIGIANO E DEMI-GLACE

PIZZA NAPOLETANA INDIVIDUALE

MARGHERITA

PEPPERONI

ZUCCHINE

•

DOLCI

CANNOLI

DULCE DE LECHE

PISTACCHIO



BEVANDE



VINI E SPUMANTI

TINTO

HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD - PINOT NOIR - 2023

Pinot Noir patagônico de vinhas velhas.
Corpo médio, textura sedosa. Acidez equilibrada e final persistente.

BIANCO

DOMAINE BÈGUE-MATHIOT - CHABLIS - 2024

Chablis de perfil preciso e mineral.
Corpo leve, textura linear. Acidez brilhante, final persistente.

SPUMANTI

VILLA SANDI VALDOBBIADENE - MILLESIMATO BRUT - 2025

Prosecco Superiore de Valdobbiadene.
Corpo leve, perlage fino. Acidez refrescante, final seco e delicado.

•

ANALCOLICI

ÁGUA COM E SEM GÁS

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

GUARANÁ

GUARANÁ ZERO



DRINKS



APEROL SPRITZ

levemente amargo – adocicado

APEROL / ESPUMANTE BRUT / CLUB SODA

BOULEVARDIER

amargo – intenso – amadeirado

BOURBON WOODFORD RESERVE / CAMPARI

VERMOUTH ROSSO

FITZGERALD

cítrico – levemente amargo – refrescante

GIN S.A.L / LIMÃO SICILIANO / SIMPLE SYRUP

ANGOSTURA BITTER

GIN TÔNICA

refrescante – levemente floral

GIN S.A.L / ÁGUA TÔNICA

MANHATTAN

amargo – intenso – seco

BOURBON WOODFORD RESERVE / VERMOUTH ROSSO

ANGOSTURA BITTER

NEGRONI

amargo – intenso

GIN S.A.L / CAMPARI / VERMOUTH ROSSO