



APERITIVOS APPETIZERS	R\$	SANDUÍCHES SANDWICHES	R\$
BRUSCHETTA COM TOMATE E RÚCULA TOMATO AND ARUGULA BRUSCHETTA	33,00	ATUM PICADO NA PONTA DA FACA COM BATATA FRITAS TUNA BURGER WITH FRENCH FRIES	90,00
ATUM FRESCO FATIADO COM BURRATA, LIMÃO SICILIANO, HORTELÃ E AZEITE SLICED TUNA WITH BURRATA, LEMON, MINT AND OLIVE OIL	63,00	TOAST CLÁSSICO HAM AND CHEESE SANDWICH ON TOASTED MIGA BREAD	52,00
CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	46,00	BAGUETTE CROCANTE COM PRESUNTO DE PARMA, TOMATE E MOZZARELLA CRUNCHY BAGUETTE WITH PARMA HAM, TOMATO AND MOZZARELLA	56,00
BOLINHO DE BACALHAU CODFISH CAKES	44,00	BAGUETTE COM FILÉ MIGNON E QUEIJO CHEDDAR BEEF TENDERLOIN AND CHEDDAR CHEESE ON BAGUETTE	76,00
LULA DORÉ FRIED CALAMARI	69,00	CLUB SANDWICH TRADICIONAL COM MAIONESE, ALFACE, TOMATE, BACON, OVO E FRANGO CLASSIC CLUB SANDWICH WITH MAYO, LETTUCE, TOMATO, BACON, EGGS AND CHICKEN	72,00
EMPANADA DE CARNE URUGUAYAN BEEF EMPANADA	50,00	HAMBURGER OU CHEESBURGER OU MINI HAMBURGER HAMBURGER OR CHEESBURGER OR BEEF SLIDERS WITH CHEESE	76,00
FILET MIGNON APERITIVO BEEF FILET APPETIZER	80,00	TODOS OS SANDUICHES SÃO SERVIDOS COM BATATAS FRITAS OU SALADA VERDE ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR SIDE GREEN SALAD	
ENTRADAS STARTERS		ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES	R\$
CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO COM RÚCULA E LIMÃO SMOKED SALMON CARPACCIO WITH ARUGULA AND LEMON	71,00	BATATA FRITA FRENCH FRIES	24,00
TARTARE DE ATUM OU CARPACCIO TUNA TARTARE OR TUNA CARPACCIO	84,00	SALADA VERDE GREEN SALAD	20,00
FRITO MISTO COM LULA CAMARÃO MIXED FRIED SEAFOOD (SHRIMP AND SQUID)	84,00	SOBREMESAS DESSERTS	
CAPRESE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E TOMATE CLASSIC CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES	77,00	SORBET E SORVETES SORBET AND ICE CREAM	30,00
SALADA COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SALAD	93,00	SALADA DE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT	32,00
CARPACCIO ALLA FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE AND PINE NUTS	77,00	PANNA COTTA COM FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED FRUITS	52,00
PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES		CREME BRULÉE CREME BRULÉE	52,00
ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	71,00	SE BEBER, NÃO DIRIJA PROCON 151 SUNAB 192 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280	
PENNE ALLA VODKA COM SALMÃO PENNE ALLA VODKA WITH SALMON SAUCE	82,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEA- DAS À SUA VISITAÇÃO OUR KITCHEN IS AVAILABLE FOR VISITATIONS	
LINGUINE COM FRUTOS DO MAR LINGUINE PASTA WITH SEAFOOD	103,00	LEGENDA	
LINGUADO GRELHADO COM PURÊ DE BATATA GRILLED SOLE WITH MASHED POTATOES	103,00	SEM GLÚTEN GLUTEN FREE	
ATUM COM SEMENTES DE GERGELIM, TOMATE E SALADA VERDE TUNA WITH SESAME SEEDS, TOMATO AND GREEN SALAD	109,00	SEM LACTOSE DAIRY FREE	
MEDALHÕES DE FILET MIGNON COM BATATA FRITAS BEEF MEDALLIONS WITH FRENCH FRIES	90,00	VEGANO VEGAN	
CAMARÃO VG GRELHADO COM LEGUMES SHRIMP WITH VEGETABLES	150,00		

LONG DRINKS	R\$	DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING WINE DRINKS	R\$	SCOTCH WHISKY ESPECIAL DELUXE	R\$
TROPICAL GIN GIN, RED BULL TROPICAL E LARANJA GIN, RED BULL TROPICAL AND ORANGE	47,00	VODKA CÎROC PEACH SPRITZ COM VODKA CÎROC PEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS WITH VODKA CÎROC PEACH, APEROL AND SPARKLING WATER		JW BLUE LABEL JW PLATINUM LABEL JW GREEN LABEL JW GOLD LABEL RESERVE JW DOUBLE BLACK BUCHANAN'S 18 Y.O.	279,00 148,00 84,00 90,00 62,00 149,00
CARIOCA TONIC GIN TANQUERAY, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA GIN TANQUERAY, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC	60,00	COM ESPUMANTE WITH SPARKLING WINE	63,00	MALT WHISKY	
67 CALORIAS GIN, RED BULL SUGAR FREE E SICILIANO GIN, RED BULL SUGAR FREE AND LEMON	47,00	COM CHAMPAGNE WITH CHAMPAGNE	122,00	CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE TALISKER 10 Y.O. SKYE GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLANDS THE SINGLETON OF ORD 12 Y.O. HIGHLANDS BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE - ISLAY THE MACALLAN AMBER SPEYSIDE GLENFIDDICH 12 Y. O. SPEYSIDE	70,00 90,00 135,00 65,00 106,00 144,00 85,00
EXOTIC PASSION VODKA KETEL ONE, LICOR 43, MA- RACUJÁ, CARDAMOMO, ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS VODKA KETEL ONE, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMOM, ROSEMARY, LEMON AND SPARKLING WATER	50,00	APEROL SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS WITH APEROL AND SPARKLING WATER	48,00	COM CHAMPAGNE WITH CHAMPAGNE	122,00
ROSEMARY TONIC GIN TANQUERAY, COINTREAU, ALECRIM, LIMÃO TAHITI, SICILIANO E TÔNICA GIN TANQUERAY, COINTREAU, ROSEMARY, ORANGE, LIME, LEMON AND TONIC	59,00	NEGRONI SBAGLIATTO ESPUMANTE COM CAMPARI E MARTINI ROSSO COM ESPUMANTE WITH SPARKLING WINE	63,00	COM CHAMPAGNE WITH CHAMPAGNE	120,00
MARTINIS		CLERICOT		AMERICAN WHISKEY	
SMOKED BERRY GIN TANQUERAY, JW DOUBLE BLACK, LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS, GENGIBRE E LIMÃO GIN TANQUERAY, JW DOUBLE BLACK, BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER AND LIME	59,00	ESPUMANTE SPARKLING WINE VINHO TINTO RED WINE VINHO BRANCO WHITE WINE	186,00 186,00 186,00	BULLEIT JACK DANIEL'S SINGLE BARREL MAKER'S MARK JIM BEAM WHITE	57,00 49,00 84,00 81,00 46,00
SOUR APPLE MARTINI VODKA KETEL ONE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E SOUR MIX VODKA KETEL ONE, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX	49,00	AMARO BITTER VERMOUTH		IRISH WHISKEY	
GRAPE MARTINI VODKA KETEL ONE, VINHO BRANCO, UVAS E SOUR MIX VODKA KETEL ONE, WHITE WINE, GRAPES AND SOUR MIX	48,00	CAMPARI APEROL CARPANO PUNT E MES FERNET BRANCA MARTINI ROSSO / BIANCO	37,00 34,00 42,00 39,00 30,00	JAMESON STANDARD	46,00
LICHEE MARTINI VODKA KETEL ONE, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX VODKA KETEL ONE, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX	48,00	LICOR LIQUEUR		TAXA DE SERVIÇO DE 15% 15% SERVICE TAX	
BASILITINI VODKA DE PÊRA, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO PEAR VODKA, GRAPES, BASIL AND LEMON	48,00	BAILEYS PATRÓN X.O. CAFÉ PATRÓN X.O. CAFÉ INCENDIO LICOR 43 DRAMBUIE AMARULA AMARETTO DISARONNO COINTREAU LIMONCELLO PEACH TREE SAMBUCA TIA MARIA	39,00 46,00 44,00 39,00 39,00 51,00 40,00 38,00 40,00 38,00 41,00 48,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS	
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON	48,00	SCOTCH WHISKY STANDARD		NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	
LEMON PIE VODKA VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX VODKA VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX	48,00	JW RED LABEL BLACK & WHITE OLD PARR SILVER J & B RARE CUTTY SARK	41,00 39,00 40,00 39,00 37,00	SE BEBER, NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE.	
MIDNIGHT WISH VODKA DE PÊRA, XAROPE DE MELANCIA E SOUR MIX PEAR VODKA, WATERMELON SYRUP AND SOUR MIX	48,00	SCOTCH WHISKY 12 Y.O.		PROCON 151 SUNAB 192 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280	
		JW BLACK LABEL BUCHANAN'S OLD PARR GRANT'S CHIVAS REGAL	49,00 53,00 48,00 44,00 49,00		



VINHOS

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$ TAÇA

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTI 150ML

BRASIL
CAVE GEISSE BRUT | 2018 | PINTO BANDEIRA 54,00

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 195,00

BIANCHI 150ML

FRANÇA
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE 75,00
| 2014 | VIGNOBLES EYMAS & FILS
| BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

ARGENTINA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER 40,00
| LA AGRICOLA | 2018 | SANTA ROSA - MENDOZA

ROSATI 150ML

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ 67,00
| BODEGAS GARZON | 2020 | URUGUAI

ROSSI 150ML

FRANÇA
PETITE SIRENE 105,00
| VIGNOBLES GONFRIER - CHATEAU GISCOURS
| 2015 | BORDEAUX

ARGENTINA
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC 35,00
| LA AGRICOLA | 2019 | MENDOZA

PORTO 75ML

TAYLOR'S
TAWNY 43,00

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL
CAVE GEISSE BRUT | 2018 | PINTO BANDEIRA 257,00
CHANDON BRUT ROSÉ | SERRA GAÚCHA 252,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G. 290,00
| DE FAVERI | 2017 | VALDOBBIADENE

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 870,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 883,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 1.200,00
| MOËT & CHANDON | ÉPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 990,00
RUIPART BLANC DE BLANCS | REIMS 1700,00
DOM PERIGNON 3.135,00
| MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.063,00
MOËT ICE ROSE | MOËT CHANDON | ÉPERNAY 1.235,00
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT 1.268,00
| ÉPERNAY
DOM PERIGNON ROSÉ 5.604,00
| MOËT & CHANDON | 2005 | EPERNAY

BIANCHI

BRASIL
SAUVIGNON BLANC 290,00
| VINÍCOLA THERA | 2018 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA
CHARDONNAY 297,00
| VINÍCOLA THERA | 2019 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

ITALIA
ROSSETTI BIANCO I.G.T. 210,00
| TENUTE ROSSETTI | 2018 | TOSCANA
CENTINE BIANCO I.G.T. 287,00
| CASTELLO BANFI | 2019 | TOSCANA

FRANÇA
SYLVANER CLASSIC | FAMILLE HUGEL | 2014 | ALSACE 297,00
CHABLIS DOMAINE LAROCHE | 2018 | BOURGOGNE 712,00
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE 340,00
| 2014 | VIGNOBLES EYMAS & FILS
| BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

	R\$
CHILE	
FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA MAWIDA-FASANO 2016 COLCHAGUA	309,00
VENTISQUERO RESERVA CHARDONNAY 2017 VALLE DE CASABLANCA	247,00
ARGENTINA	
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2018 SANTA ROSA - MENDOZA	185,00
ROSATI	
ROSÉ	
VINÍCOLA THERA 2019 BOM RETIRO - SANTA CATARINA	297,00
ESTANDON LUMIERE ROSÉ 2019 PROVENCE	347,00
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ BODEGAS GARZON 2020 URUGUAI	235,00
ROSSI	
ITÁLIA	
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2016 TOSCANA	270,00
FRANÇA	
CHATEAU MOULIN EYQUEM 2015 COTES DE BOURG - BORDEAUX	345,00
PETITE SIRENE VIGNOBLES GONFRIER - CHATEAU GISCOURS 2015 BORDEAUX	465,00
CHILE	
FAS SYRAH GRAN RESERVA TAGUA TAGUA 2018 VALLE DO MAULE	280,00
FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM TAGUA TAGUA 2017 COLCHAGUA	405,00
ARGENTINA	
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2018 SANTA ROSA - MENDOZA	209,00

ALTRI FORMATI

GARRAFA

MEZZE BOTTIGLE

CHAMPAGNE

½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT EPERNAY	427,00
½ VEUVE CLICQUOT BRUT	488,00

BIANCHI

½ ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2016 SICILIA	220,00
--	--------

ROSSI

MALBEC CLÁSSICO ALTO LAS HORMIGAS 2018 MENDOZA	125,00
LA VIEILLE FERME ROUGE 2016 RHONE FRANÇA	147,00
½ TELLUS SYRAH I.G.T FALESCO 2015 LAZIO	197,00

DOLCI

½ CHATEAU LES COMPERES 2016 SAUTERNE FRANÇA	312,00
--	--------

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE, RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR

*KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.
IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.*

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.

15% TAXA DE SERVIÇO
15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*

SERVIÇO DE VINHO | *CORKAGE FEE: R\$ 140,00*



ANTIPASTI	R\$	RISOTTI	R\$
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO	75,00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DE OSSOBUCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM CARNE DE OSSOBUCO E COGUMELOS	130,00
✕ INSALATA VERDE ALLA CAPRESE SALADA VERDE COM TOMATE E MUÇARELA DE BÚFALA	75,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS	144,00
✕ SALMONE MARINATO ALL'ANETO E SENAPE IN GRANI SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO AO DILL E MOSTARDA EM GRÃOS	75,00	PIATTI DIVERSI	
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA BURRATA COM PRESUNTO DI PARMA	96,00	FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI FILÉ MIGNON AO VINHO MADEIRA COM TRUFA NEGRA E FOIE GRAS	198,00
POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATE, OLIVE E POMODORI POLVO GRELHADO COM CREME DE BATATA, AZEITONA E TOMATE	96,00	FILETTO DI NAMORADO AL FORNO E POMODORI CONFIT, SALSA AL BASILICO E RISOTTO AL LIMONE SICILIANO	130,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINJELA COM MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE FRESCO GRATINADA	75,00	FILÉ DE NAMORADO ASSADO COM TOMATES CONFIT, MOLHO DE MANJERICÃO, SERVIDO COM RISOTO AO LIMÃO SICILIANO	
POLENTA AI FUNGHI POLENTA FRESCA COM MOLHO DE COGUMELOS	76,00	GAMBERONI GRIGLIATI CON VERDURE ORGANICHE CAMARÕES GRELHADOS COM LEGUMES ORGÂNICOS	192,00
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	34,00	TERRINA DI AGNELLO ALLE ERBE CON PATATE NOVELLE E CARCIOFI TERRINE DE PALETA DE CORDERO AO PERFUME DE ERVAS, COM BATATA CALABRESA E ALCACHOFRA	130,00
PASTE		FILETTO DI TONNO SCOTTATO ALLE ERBE CON SPINACI SALTATI FILÉ DE ATUM COM ERVAS FINAS E ESPINAFRE SALTADO	135,00
LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO		DOLCI	
RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCO RAVIOLONI COM RECHEIO DE MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO	98,00	MILLEFOGLIE CON FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME PATISSIÈRE E MORANGO	46,00
TORTELLI DI VITELLO CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO MASSA FRESCA RECHEADA DE VITELLO COM MOLHO DE PARMESAO	116,00	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	49,00
TRENETTE CON CICALLE E SALSA AL LIMONE MASSA DE TRIGO ESPECIAL COM CAVAQUINHA E MOLHO DE LIMÃO	129,00	PROFITEROLES AL FIOR DI LATTE E SALSA CALDA AL CACAO CAROLINAS RECHEADAS COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA QUENTE DE CACAU	49,00
SPATZLE, GNOCCHETTI TIROLESIS INTEGRALI CON SALCICCIA E FUNGHI GNOCCHETTI TIROLESE DE TRIGO INTEGRAL COM LINGÜIÇA E COGUMELOS	94,00	✕ TORTA CAPRESE CLASSICA TORTA DE CHOCOLATE COM AVELÃS	48,00
GNOCOCCO ALLA ROMANA DI POLENTA TARAGNA RIPIENO DI TALEGGIO CON FONDUTA GNOCOCCO DE POLENTA TARAGNA RECHADO DE TALEGGIO E FONDUTA DE QUEJO PARMIGIANO REGGIANO	116,00	✕ SEM GLÚTEN	
FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS	96,00		
SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO	132,00		