



c a r d á p i o

Rodízio de *Fondue*



*Venha se deliciar com nosso rodízio de fondue!
Saboreie uma variedade irresistível de queijos, carnes
e chocolate. Nossa experiência única e acolhedora é
garantia de uma noite inesquecível.*

R\$ 100
POR PESSOA

Fondue de Carne

*Filé mignon - Alcatra - Filé de Frango - Bacon Fatiado - Linguiça Defumada
Lombinho de Porco - Queijo Coalho - Ovos de Codorna*

*Molho Rose - Chutney de Manga - Molho Tártaro - Geléia de Pimenta - Mostarda com Mel
Mostarda Escura - Molho Gorgonzola - Vinagrete - Farofa de Cebola*

Fondue de Queijo

Pão Italiano em Cubos e Ovos de Codorna

Fondue de Chocolate

Uva - Morangos - Banana - Marshmallow - Biscoito Champagne



• ENTRADAS •

Burrata c/ Pesto de Manjericão

Acompanha foccácia de manjericão

R\$ 42

Brusqueta Caprese

Pão italiano, mussarela, pesto de manjericão e tomate cereja

R\$ 39

Bolinho de Truta (6un.)

Acompanha molho tártaro e limão

R\$ 29

Bolinho de Bacalhau

Acompanha Limão

R\$ 29

Carpaccio Carne Angus

Pão de fermentação natural, molho de mostarda, rúcula e parmesão ralado

R\$ 42

Couvert Gourmet

Mascarpone com geleia de pimenta defumada, manteiga de ervas e pão de fermentação natural

R\$ 28

Couvert Penedo

Pasta de truta defumada, manteiga de ervas e pão de fermentação natural

R\$ 28

Linguíça Caracol Recheada com Provolone

Acompanha mostarda amarela Heinz e torradas

R\$ 59

Pastel de Queijo Meia Cura (4un.)

R\$ 32

Pastel de Camarão (4un.)

R\$ 36

Pastel Misto (Queijo / Camarão) (4un.)

R\$ 35

Queijo Gouda à Milanesa (10un,)

Acompanha geleia de pimenta defumada

R\$ 35

Tábua de Frios

Queijo brie francês President, salaminho italiano, focaccía, azeitona, geleia de pimenta defumada e pesto de manjericão

R\$ 79

Tábua de Mignon ao Gorgonzola (300g)

Iscas de filé mignon, acompanha batatas fritas e pão de alho

R\$ 69

Tábua de Picanha c/ Fritas (500g)

Iscas de picanha, farofa de cebola, vinagrete e molho chimichurri

R\$ 135

Provoleta na chapa

Queijo provolone na chapa com geleia de pimenta defumada e torradinhas

R\$ 45



Moqueca Petit

• PEIXES •

Truta c/ Alcaparras ou Champignon (250g)

Acompanha arroz branco, batata souté, farofa de maracujá e couve crisp

👤 R\$ 59
👥 R\$ 110

Truta Defumada

Truta defumada ao molho de alcaparras. Acompanha purê de batata baroa, couve crisp e farofa de maracujá

👤 R\$ 79
👥 R\$ 140

Truta Supreme (300g)

Acompanha arroz branco, batata souté, farofa de castanhas e couve crisp

- Amêndoas 👤 R\$ 69 👥 R\$ 130
- Belle Meunière 👤 R\$ 69 👥 R\$ 130
- Camarão 👤 R\$ 75 👥 R\$ 140

Salmão Grelhado

Acompanha arroz negro, purê de banana da terra, couve crisp, farofa de castanhas e molho de maracujá

👤 R\$ 85
👥 R\$ 165

Bobó de Camarão

Servido com arroz cremoso de coco e farofa de castanhas

👤 R\$ 90
👥 R\$ 170

Risoto de Camarão

Enfeitado com camarões empanados na farinha panko com coco

👤 R\$ 75
👥 R\$ 140

Moqueca Petit

Pirarucu e camarão rosa servida na panela de pedra c/ arroz cremoso de coco e farofa de castanhas

R\$ 175
Serve de 2 a 3 pessoas

Bacalhau

Lombo de bacalhau com azeitonas, ovos cozidos salteados com mix de pimentões; acompanha arroz de brócolis

👤 R\$ 110
👥 R\$ 195

Pirarucu

Lombo de pirarucu grelhado ou à milanesa. Acompanha arroz branco, purê de banana da terra, couve crisp e farofa de castanhas. Molho a escolher (alcaparras ou champignon)

👤 R\$ 79
👥 R\$ 150



Salmão Grelhado

• CARNES •

Steak de Angus (280g)

Miolo do contra filé. Acompanha arroz branco, fritas, vinagrete, farofa de cebola e couve crisp

👤 R\$ 59
👥 R\$ 110

Contra Filé Black Angus (300g)

Acompanha arroz branco, farofa de cebola, batata gaufrettes, vinagrete, molho gorgonzola e couve crisp

👤 R\$ 78
👥 R\$ 148

Chorizo Uruguaio (350g)

Steak de 350g, acompanha arroz à piamontese, batatas gaufrettes, farofa de cebola e couve crisp

👤 R\$ 85
👥 R\$ 158

Churrasco Misto (600g)

Coração de alcatra (baby beef), frango grelhado, linguiça de costela angus. Acompanha arroz branco, feijão, fritas, vinagrete, farofa de cebola, couve crisp e pão de alho

👤 R\$ 135
👥 R\$ 270

Filé Alfredo Gratinado (250g)

Iscas de filé mignon, molho alfredo c/ grana panado gratinado. Acompanha arroz branco e gaufrettes

👤 R\$ 69
👥 R\$ 110

Medalhão à Piamontese (250g)

Mignon c/ bacon, molho madeira, arroz piamontese, farofa de cebola, couve crisp e gaufrettes

👤 R\$ 65
👥 R\$ 120

Picanha Angus Petit (380g)

2 bifés na chapa com fritas, arroz de brócolis, farofa de ovos, vinagrete, couve crisp

R\$ 139
Serve de 1 a 2 pessoas

***Adição de queijo raclete - R\$ 20**

Picanha Angus Gourmet (600g)

4 bifés na chapa com fritas, arroz de brócolis, farofa de ovos, vinagrete, couve crisp

R\$ 189
Serve de 2 a 3 pessoas

***Adição de queijo raclete - R\$ 30**

Picanha Angus Família (1kg)

6 bifés na chapa com fritas, arroz de brócolis, farofa de ovos, vinagrete, couve crisp, queijo coalho grelhado e pão de alho

R\$ 369

***Adição de queijo raclete - R\$ 40**

*Todos os nossos pratos são feitos com carne Angus



Steak de Angus



Picanha Angus

• KIDS •

Kids Frango

Filé de frango grelhado, arroz branco, feijão e fritas

R\$ 26

Kids Carne

Iscas de filé mignon, arroz branco, feijão e fritas

R\$ 35

Kids Espaquete à Bolonhesa

R\$ 32

• VEGETARIANOS •

Cogumelos Salteados

Mix de cogumelos salteados no azeite e shoyo, servidos na chapa. Acompanha torradinhas de pão italiano com manteiga

R\$ 48

Fettuccine c/ Cogumelos Trufados

Mix de cogumelos salteados no azeite e shoyo, parmesão grana padano ao molho bechamel

R\$ 75

Petit Vegetariano

Mix de cogumelos salteados no azeite, shoyo e manteiga. Acompanha legumes salteados, arroz vermelho integral, purê de batata baroa, farofa de castanhas, couve crisp e gergelim

R\$ 48

Moqueca de cogumelos

Mix de cogumelos, salteados no azeite e shoyo. Acompanha arroz vermelho integral e farofa de castanhas

R\$ 89



Petit Vegetariano

• SALADAS •

Salada de Palmito

Alface, tomate, rúcula e palmito

R\$ 38

Salada Caesar de Frango

Alface americana, molho tártaro, parmesão, croutons e frango grelhado

R\$ 45

Salada Finlandesa

Alface, tomate, cenoura, rabanete, pepino, pêra grelhada, truta defumada, molho chutney de manga e croutons

R\$ 45

• BEBIDAS •

Sucos Naturais (copo de 300ml)

Abacaxi
R\$ 15

Abacaxi c/ Hortelã
R\$ 15

Frutas Vermelhas
R\$ 20

Laranja
R\$ 15

Limão
R\$ 12

Morango
R\$ 18

Bebidas Diversas

Água com e sem Gás Prata (370ml)
R\$ 5,50

Coca-cola Original/Zero Lata (290ml)
R\$ 8

Coca-cola Original/Zero Lata (350ml)
R\$ 9,50

Guaraná Antarctica KS (290ml)
R\$ 8

Guaraná Antarctica Original/Zero Lata (350ml)
R\$ 9,50

Fanta Uva/Laranja Lata(350ml)
R\$ 9,50

Schweppes Tônica/Citrus/Diet Lata (350ml)
R\$ 9,50

Sprite KS (290ml)
R\$ 8

H2O Limão/Limoneto (500ml)
R\$ 11

Del Valle Pêssego/Uva Lata (290ml)
R\$ 8,50

Matte Leão Natural/Limão (450ml)
R\$ 9,50

Ice Tea Limão/Pêssego
R\$ 9,50

Sodas

Morango com Mirtilo

sem álcool - R\$ 25 | com vodka smirnoff -R\$ 28

Maçã Verde com Blue Curaçau

sem álcool - R\$ 25 | com vodka smirnoff -R\$ 28

Tangerina com Maracujá

sem álcool - R\$ 25 | com vodka smirnoff -R\$ 28



Aperol Spritz

Caipirinhas

Limão, abacaxi, morango, kiwi e maracujá
(Opção: Açúcar ou adoçante Xylitol)

Cachaça 51
R\$ 18

Cachaça Artesanal
R\$ 25

Sakê
R\$ 28

Vodka Smirnoff
R\$ 25

Vodka Absolut
R\$ 32

Caipigin
R\$ 28

Gin Tônica

Limão Siciliano
R\$ 25

Morango com Mirtilo com Espuma de Gengibre
R\$ 28

Pitaya com Espuma de Gengibre
R\$ 28

Maçã Verde com Blue Curaçau
R\$ 28

Drinks

Aperol Spritz
R\$ 25

Blue Marguerita
R\$ 32

Clericot
taça- R\$ 28

Marguerita
R\$ 32

Moscow Mule
R\$ 32

Mojito
R\$ 20

Negroni
R\$ 25

Piña Colada
R\$ 28

Doses

Amarula
R\$ 15

Brandy XV Anos Casa Valduga
R\$ 29

Cointreau
R\$ 15

Domecq
R\$ 10

Licor 43
R\$15

Vinho Porto Ferreira Tawny
R\$ 15

Whisky Black Label
R\$ 29

Whisky Gold Label
R\$ 38

Whisky Red Label
R\$ 20

• CHOPPS E CERVEJAS •

Chopps

Brahma Zero Grau (caneca 300ml)
R\$ 12

Trevisan Zero Grau (caneca 300ml)
R\$ 12

Chopp de Vinho (600ml)
R\$ 20

Cervejas

Brahma Malzbier Lata (350ml)
R\$ 10

Brahma Malzbier Long Neck (330ml)
R\$ 13

Heineken Long Neck (330ml)
R\$ 13

Heineken Zero Long Neck (330ml)
R\$ 13

Heineken Garrafa (600ml)
R\$ 20

Petra Premium (Escura) Long Neck (330ml)
R\$ 13

Original Garrafa (600ml)
R\$ 16

Stella Artois Long Neck (330ml)
R\$ 13

Stella Artois Sem Glúten Long Neck (330ml)
R\$ 13

Stella Artois Garrafa (600ml)
R\$ 16

Therezópolis Gold Garrafa (500ml)
R\$ 18

Corona Extra Long Neck (330ml)
R\$ 13



• SOBREMESAS •

Brownie de Nozes

Cacau 80%, nozes e açúcar mascavo. Acompanha sorvete finlandês de creme e amendoim granulado. Não contém glúten

R\$ 25

Papaya ao Cassis

Mamão papaya com sorvete de creme ao licor de cassis

R\$ 25

Petit Gateau

Feito de chocolate belga callebaut 70% cacau, servido em uma cama de amendoim granulado com sorvete finlandês de creme. Não contém glúten

R\$ 25

Gelato de Frutas Vermelhas (2 bolas)

R\$ 18

Pudim de Leite Condensado

R\$ 12

Café Expresso

100% Arábico

R\$ 6

Sorbet de Amora

Sorvete natural feito com a própria fruta, sem leite e sem gordura, adoçado com açúcar demerara

R\$ 25

Sorvete de Creme

2 bolas de sorvete de creme acompanhadas de calda de chocolate

R\$ 12

Sorvete de Queijo

Acompanha creme de goiabada quente

R\$ 25

Strudel com Sorvete

Sobremesa típica alemã, recheada com maçã verde, passas e canela. Acompanha sorvete finlandês de creme

R\$ 25

Banana Flambê

Acompanha sorvete de creme

R\$ 25



Banana Flambê



Gelato de Frutas Vermelhas



Petit Gateau