



Grand Cru®

Provolone alla Milanese 35

(Provolone a Milanese crocante com mel)

Lamelle di Salmone 49

(lâminas de salmão marinado com rúculas frescas)

Carpaccio di Carne 39

(lâminas de filet mignon temperadas, acompanha torradas)

Duo Bruschette 39

(mussarela de búfala, tomate fresco e manjeriço)

Gamberi e Calamari Impanati 59

(Camarões e lulas dore)

Burrata alla Grand Cru 69

(queijo burrata sobre comporta de tomate e torradas)

Gamberoni Croccanti 49

(camarões fritos e crocantes, molho tartaro)

Tavola di Formaggi 69.

(bleu de bresse, gruyere, carmembert, mofo azul, brie, gouda, provolone, chevre)

PRATO PRINCIPAL

Risotto di Costola 64

(arroz arbório, costela assada e desfiada açafrão)

Risotto Siciliano ai Gamberi 69

(arroz arbório, camarões, alho poró e limão siciliano)

Risotto Nero com Fruti di Mare 99

(arroz negro, camarões, lula e polvo)

Filetto al Pepe Nero 95

(filet mignon ao molho de pimenta preta ladeado com pure)

Fricassé di Filetto 66

(fillet mignon em tiras ao próprio molho ladeado com batatas coradas)

Filetto di pesce con Insalata 79

(filet de peixe grelhado, cesta de grana padano salada mista)

Risotto all'Anatra 75

(Risoto de pato c/ arroz arbóreo, pato desfiado com azeite trufado)

Polpo alla Provenzale 130

(polvo grelhado e moda provençal)



Grand Cru®

Panne al Salmone 65

(penne, cubos de salmão ao molho cremoso)

Fattuccine alla Boscaiola 80

(fettuccine, iscas de flet, ao molho de funghi secci)

Lasagna alla Bolognese 59

(lasanha ao recheio tradicional a bolonhesa)

Linguine Apuglia 75

(linguine, camarões, creme de leite, rúcula e tomates cerejas)

SOBREMESA



Tiramisu 25

Cocada Brule 20

Petit Gateau doce de leite sorvete creme e calda de chocolate 25

Mousse de Chocolate 22

BEBIDAS

Água com e sem gás 1.90
Refrigerante 1.90
Café 1.90

