



Menu 01

ANTIPASTI

Polenta com fonduta

(Polenta frita com fonduta de Gorgonzola)

PRINCIPAIS

Gnoci Ripieni Al Gorgonzola

(Massa artesanal de batata recheada com gorgonzola , servido ao molho Funghi)

Risoto alla Zucchini en due textura

(Tradicional risoto com abobrinha, cogumelo fresco ,ervas e tomate , acompanha abobrinha crocante)

Tagliatelle Salmone

(Massa fresca servida com cubos de salmão , molho de ostra, creme de leite e pomodoro)

Conchiglione Al Gorgonzola

(Massa recheada com gorgonzola, molho branco , gratinada com parmesão , acompanha cubos de mignon)

SOBREMESA

Torta Banoffi

(Feita de biscoito , doce de leite ,banana e nata)

Menu 02

ANTIPASTI

Bruscheta Di Caponatta

(Servido com caponata de legumes , tomates frescos e mussarela de bufala)

PRINCIPAIS

Fileto com ravioli e Funghi

(Mignon grelhado , servido com ravióli de queijo ao molho Funghi)

Pesce com cianbotta e patate

(Tilápia grelhada servida com legumes salteado e purê de batata)

Polenta com ossobuco

(Polenta cremosa servida com ossobuco)

Risotto pescatore

(Tradicional risoto servido com lula ,marisco , camarão e polvo)

SOBREMESA

Queijo com goiabada

(Gelato artesanal de queijo com calda de goiaba)

Menu 03

ANTIPASTI

Arancini di riso Al Blumenau

(Tradicional bolinho da região de Sicília , com arroz arborio , Blumenau , açafrão e parmesão)

PRINCIPAIS

Mignon Alla Griglia com tagliatelle

(Filé mignon servido ao molho damiglace ,acompanha tagliatelle na manteiga e sálvia , servido com queijo Brie ou Gorgonzola)

Spagheto carbonara

(Típico da úmbria,spaguet grano duro ,pancheta ,ovos , queijo Parmesao e pimenta preta)

Risotto alla milanese

(Tradicional risoto de açafrão , servido com cubos de mignon e damiglace)

Spagheto Mare Monti

(Pasta salteada com camarões , lula ,mariscos ,polvo,cogumelos frescos ,tomates maduros e vinho branco)

SOBREMESA

Torta truffi

(Casquinha de chocolate crocante,mousse de chocolate meio amargo e cobertura de ganache)