

Entradas *Para duas pessoas*

019	ESCABECHE DE BERINJELA COM TORRADAS - - - - -	R\$ 16,00
	<i>Para compartilhar</i>	
511	CROQUETE DE BOBÓ DE CAMARÃO - - - - -	R\$ 15,00
	<i>Individual</i>	
518	CASQUINHA DE TILÁPIA - - - - -	R\$ 26,00
	<i>Individual</i>	
111	CEVICHE DE TILÁPIA, CAMARÃO E MANGA - - - - -	R\$ 82,00
	<i>Para compartilhar</i>	
009	TOMATINHO GRAPE COM AZEITE TRUFADO E SAL MARINHO - - - - -	R\$ 25,00
	<i>Para compartilhar</i>	
010	MIX DE AZEITONAS COM ALHO EM LÂMINAS FRITO - - - - -	R\$ 42,00
	<i>Para compartilhar</i>	
462	CHIPS DE BATATA COM MOLHO DE ALHO - - - - -	R\$ 22,00
	<i>Para compartilhar</i>	

Petiscos

508	ROSBIFE DE LAGARTO COM BATATINHA CURTIDA E GORGONZOLA - - - - -	R\$ 58,00
523	CARRÉ DE CORDEIRO - - - - -	R\$ 118,00
	<i>(com molho de rúcula e hortelã)</i>	
538	CROQUETE DE CARNE - - - - -	R\$ 64,00
531	FILÉ MIGNON EM TIRAS AO MOLHO DE GORGONZOLA - - - - -	R\$ 120,00
528	CONTRAFILÉ EM TIRAS COM TOMATE E CEBOLA - - - - -	R\$ 96,00
	<i>(servida na frigideira de ferro)</i>	
1085	TORRESMINHO DE PANCETA - - - - -	R\$ 58,00
507	ISCA DE FRANGO EMPANADO - - - - -	R\$ 57,00
513	BATATA FRITA - - - - -	R\$ 38,00
1209	MANDIOCA FRITA - - - - -	R\$ 38,00
533	POLENTA FRITA - - - - -	R\$ 38,00
524	LULA À DORÊ - - - - -	R\$ 85,00
514	ISCA DE TILÁPIA - - - - -	R\$ 82,00
501	CAMARÃO EMPANADO - - - - -	R\$ 84,00
1041	CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO - - - - -	R\$ 84,00

Saladas

- 024 JILÓ - - - - - R\$ 27,00
Em rodela, temperado com shoyu e gengibre
- 018 VILA BUARQUE - - - - - R\$ 41,00
*Pepino japonês, rabanete, azeitonas verdes e tomate rama
Temperada com limão, sal e azeite*
- 012 MOOCA - - - - - R\$ 51,00
Com alface americana, agrião, pera, morango, manga e alho frito crocante
- 021 BRÉSCIA - - - - - R\$ 58,00
Mix de folhas, tomate seco, tomatinhos grape, palmito, parmesão, bacon e croutons
- 1077 DA CASA - - - - - R\$ 31,00
Com rúcula, tomate e bacon

Caldos

- 400 FEIJÃO CARIOCA - - - - - R\$ 32,00
Com bacon, parmesão ralado e salsinha
- 402 FEIJÃO PRETO - - - - - R\$ 36,00
Com gostinho de feijoada, calabresa picadinha, vinagrete e farinha de mandioca
- 404 JILÓ - - - - - R\$ 34,00
Com pimentão vermelho, bacon e salsinha

Vegetarianos Para duas pessoas

- 1221 ESPAGUETE AO FUNGHI - - - - - R\$ 96,00
Ao molho branco, com mix de cogumelos
- 1222 BERINJELA À PARMEGIANA - - - - - R\$ 94,00
Com arroz branco e chips de batata

Massas Para duas pessoas

- 1063 ESPAGUETE DO NONO - - - - - R\$ 86,00
Ao alho e óleo, com brócolis e bacon
- 1073 ESPAGUETE CLÁSSICO ITALIANO - - - - - R\$ 88,00
Ao sugo, com almôndegas

Peixes e Camarão *Para duas pessoas*

- 136 **BOBÓ DE CAMARÃO** - - - - - R\$ 214,00
Prato da culinária afrobrasileira, de consistência cremosa, feito com camarões refogados no alho, cebola, pimentões vermelho e amarelo, misturado no purê de mandioca, leite de coco e azeite de dendê – acompanha arroz branco, farofa e chips de batata
- 102 **ESPETO DE PEIXE NA BRASA** - - - - - R\$ 198,00
Com lombo de pirarucu, arroz à grega, farofa, legumes e pirão
- 135 **PEIXADA À MODA** - - - - - R\$ 210,00
*Filé de pirarucu ao molho com tiquinho de camarão, leite de coco e dendê
Acompanha arroz à grega, pirão e farofa*
- 147 **FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO MEDITERRÂNEO** - - - - - R\$ 194,00
*Molho rústico com tomates grape, azeitonas pretas e alcaparras
Acompanha arroz branco e chips de batata*
- 146 **FILÉ DE TILÁPIA COM LEGUMES** - - - - - R\$ 170,00
*Filé levemente selado na farinha de trigo e grelhado no azeite com alcaparras
Acompanha arroz à grega, batatas rústicas, pirão e farofa*
- 145 **FILÉ DE TILÁPIA À PARMEGIANA** - - - - - R\$ 178,00
Acompanha arroz à grega, batatas rústicas e farofa

Carnes *Para duas pessoas*

- 225 **FILÉ MIGNON À PARMEGIANA** - - - - - R\$ 236,00
Acompanha arroz branco, batatas rústicas e farofa
- 201 **FILÉ DO CHEF** - - - - - R\$ 210,00
*Filé mignon com lâminas de alho
Acompanha arroz branco, feijão, ovos fritos e batatas rústicas*
- 202 **CONTRA DO SENNA** - - - - - R\$ 160,00
*Bifes de contrafilé com cebolas douradas
Acompanha salada de alface, tomate e cebola, arroz branco, feijão e batatas rústicas*
- 203 **PICANHA FRITA NA FRIGIDEIRA DE FERRO** - - - - - R\$ 215,00
Acompanha salada de rúcula com bacon, arroz branco, farofa e vinagrete

Guarnições

- | | |
|--|---|
| 1019 ARROZ BRANCO - - - - - R\$ 16,00 | 1065 FAROFA - - - - - R\$ 17,00 |
| 1125 ARROZ À GREGA - - - - - R\$ 19,00 | 1126 LEGUMES - - - - - R\$ 21,00 |
| 1020 FEIJÃO CARIOCA - - - - - R\$ 17,00 | 1050 PIRÃO - - - - - R\$ 19,00 |
| 1042 VINAGRETE - - - - - R\$ 11,00 | |

Sobremesas

1159	PUDIM DAS GALÁXIAS (leite condensado)	- - - - -	R\$ 25,00
455	PETIT GATEAU	- - - - -	R\$ 28,00
456	TORTA HOLANDESA	- - - - -	R\$ 26,00
454	CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS	- - - - -	R\$ 24,00
000	SORVETES ROCHINHA (vários sabores)	- - - - -	-
458	CAFÉ EXPRESSO	- - - - -	R\$ 8,00

Águas & Refris

580	SODA ITALIANA (limão siciliano, tangerina e maçã verde)	- - - - -	R\$ 17,00
639	ÁGUA MINERAL (300ml - sem gás)	- - - - -	R\$ 7,00
638	ÁGUA MINERAL (300ml - com gás)	- - - - -	R\$ 7,00
643	H2O (500ml - limão ou limoneto)	- - - - -	R\$ 9,00
641	ÁGUA DE COCO (fruta)	- - - - -	R\$ 14,00
000	REFRIGERANTE (lata 350 ml - vários sabores)	- - - - -	R\$ 9,00
665	RED BULL (250ml)	- - - - -	R\$ 15,00

Sucos Copo 350ml

806	MELANCIA C/ GENGIBRE	- - -	R\$ 16,90	805	CAJU	- - - - -	R\$ 14,00
807	LIMONADA GINGER	- - - - -	R\$ 16,90	811	MARACUJÁ	- - - - -	R\$ 13,00
	Limão siciliano, gengibre e água c/ gás			813	MORANGO	- - - - -	R\$ 14,00
819	ABACAXI C/ HORTELÃ	- - -	R\$ 14,70	802	ABACAXI	- - - - -	R\$ 13,00
822	SUCO VERDE	- - - - -	R\$ 17,50	800	LARANJA	- - - - -	R\$ 15,00
	Limão taiti, maçã-verde e hortelã			948	LARANJA C/ ACEROLA	- - - - -	R\$ 17,00
801	LIMÃO TAITI	- - - - -	R\$ 14,50	816	UVA	- - - - -	R\$ 14,00
797	LIMONADA SUÍÇA	- - - - -	R\$ 16,90				
803	ACEROLA	- - - - -	R\$ 13,00				

Cervejas

768	CORONA (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 21,00
770	ORIGINAL (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 19,90
776	SERRA MALTE (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 21,00
755	BRAHMA (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 18,00
794	SPATEN (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 19,90
881	PAULISTÂNIA MARCO ZERO (garrafa 600ml / lager puro malte)	- - - - -	R\$ 23,00
793	HEINEKEN (garrafa 600ml)	- - - - -	R\$ 22,90
867	CERPA EXPORT LAGER (longneck 350ml)	- - - - -	R\$ 16,90
779	CORONA (longneck 330ml)	- - - - -	R\$ 14,90
782	CORONA ZERO (longneck 330ml)	- - - - -	R\$ 14,90
780	MALZIBIER (lata 350ml)	- - - - -	R\$ 13,90
795	HEINEKEN (longneck 330ml)	- - - - -	R\$ 14,90
792	HEINEKEN ZERO (longneck 330ml)	- - - - -	R\$ 14,90
756	AMSTEL ULTRA - SEM GLÚTEN (low carb - longneck 275ml)	- - - - -	R\$ 14,90
769	STELLA ARTOIS PURE GOLD - SEM GLÚTEN (longneck 330ml)	- - - - -	R\$ 14,90

Cervejas Gourmet

**QUINTA
DO MALTE**

Produzida em
Socorro-SP



- 772 PILSEN PURO MALTE (600ml) - - - - - R\$ 31,00
Cerveja com leve refrescância e espuma incomparável
Teor alcoólico: 4,0%



- 773 ORANGE WHEAT ALE RUBRA (600ml) - - - - - R\$ 33,00
Elaborada com laranja e maltes especiais de trigo
Teor alcoólico: 4,0%



- 774 IPA MAMBA (600ml) - - - - - R\$ 34,00
Cerveja encorpada e extremamente aromática
Teor alcoólico: 7,0%

Drinks

- 591 **GIN ESTRELADO** - - - - - R\$ 34,00
Gin, tônica, limão siciliano, anis estrelado, zimbro e alecrim
- 592 **GIN GRAPE** - - - - - R\$ 36,00
Gin, uvas verdes, limão taiti, refri de limão e gelo
- 593 **CLERICOT** - - - - - R\$ 112,00
Com espumante Salton Brut, frutas da estação, licor de laranja, servido na jarra de vidro com gelo
- 584 **SPRITZ** - - - - - R\$ 36,00
Aperol, espumante Salton Brut e água com gás
- 736 **SUNRISE** - - - - - R\$ 36,00
Vodka Smirnoff, suco de laranja e Grenadine
- 597 **BLOOD MARY** - - - - - R\$ 38,00
Com Vodka Smirnoff, suco de tomate, suco de limão, molho inglês, molho de pimenta e sal
- 582 **NEGRONI** - - - - - R\$ 38,00
Gin, Campari e Vermouth
- 583 **FITZGERALD** - - - - - R\$ 39,00
Gin, limão siciliano, bitter angostura e xarope de açúcar
- 735 **MOSCOW MULE** - - - - - R\$ 38,00
Vodka Smirnoff, suco de limão, refrigerante e espuma de gengibre

Caipirinhas & Caipiroskas

MARACUJÁ COM MORANGO

851	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 34,00
854	Smirnoff	- - - - -	R\$ 31,00
855	Absolut	- - - - -	R\$ 42,00

LIMA DA PÉRSIA COM GENGIBRE

741	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 33,00
630	Smirnoff	- - - - -	R\$ 31,00
918	Absolut	- - - - -	R\$ 41,00

LIMÃO SICILIANO COM MARACUJÁ E HORTELÃ

892	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 36,00
895	Smirnoff	- - - - -	R\$ 33,00
896	Absolut	- - - - -	R\$ 43,00

LIMÃO TAITI

599	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 32,00
600	Smirnoff	- - - - -	R\$ 29,00
590	Absolut	- - - - -	R\$ 40,00

GUADALUPE

(Caju, limão taiti e rapadura)

750	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 37,00
748	Smirnoff	- - - - -	R\$ 34,00
749	Absolut	- - - - -	R\$ 47,00

DUAS UVAS

(Uvas Niágara e Itália)

743	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 36,00
742	Smirnoff	- - - - -	R\$ 33,00
826	Absolut	- - - - -	R\$ 45,00

MARIA BONITA

(Abacaxi, limão siciliano,
gingibre e rapadura)

752	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 38,00
753	Smirnoff	- - - - -	R\$ 36,00
633	Absolut	- - - - -	R\$ 46,00

FRUTAS DO BOSQUE

(Amoras silvestres, morango,
limão siciliano e gengibre)

987	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 34,00
988	Smirnoff	- - - - -	R\$ 32,00
989	Absolut	- - - - -	R\$ 43,00

KIWI COM MEL

738	Cachaça Chora Menina	- - -	R\$ 37,00
601	Smirnoff	- - - - -	R\$ 34,00
829	Absolut	- - - - -	R\$ 46,00

Destilados Dose

614	Beg Gin	- - - - -	R\$ 19,00
579	Gin Tanqueray	- - - - -	R\$ 21,00
578	Steinhaeger Schlichte	- - - - -	R\$ 18,00
625	Tequila José Cuervo Oro	- - - - -	R\$ 27,00
617	Tequila José Cuervo Plata	- - - - -	R\$ 27,00
626	Vodka Smirnoff	- - - - -	R\$ 19,00
627	Vodka Absolut	- - - - -	R\$ 26,00
719	Rum Bacardi Carta Oro	- - - - -	R\$ 17,00
616	Rum Bacardi Carta Blanca	- - - - -	R\$ 17,00
613	Campari	- - - - -	R\$ 19,00
618	Underberg	- - - - -	R\$ 21,00
1096	Jägermeister	- - - - -	R\$ 28,00
1097	Fernet-Branca (italiana)	- - - - -	R\$ 34,00
619	Martini Bianco	- - - - -	R\$ 18,00
606	Martini Rosso	- - - - -	R\$ 18,00
670	Conhaque Domecq	- - - - -	R\$ 14,00
607	Conhaque Miolo Imperial (15 anos)	- - - - -	R\$ 35,00

Whiskies Dose

705	Ballantine's - 8 anos	- - - - -	R\$ 22,00
704	Ballantine's - 12 anos	- - - - -	R\$ 28,00
700	Jack Daniel's	- - - - -	R\$ 34,00
707	Red Label	- - - - -	R\$ 22,00
706	Black Label	- - - - -	R\$ 34,00

Licores Artesanais Dose

608	Jabuticaba	- - - - -	R\$ 14,00
611	Figo	- - - - -	R\$ 14,00
612	Maracujá	- - - - -	R\$ 14,00

Cachaças Dose

1098 Nhá Dita - Barril de Madeira Freijó - - - - - R\$ 13,00
*Sabor marcante e adocicado, deixando sensação aveludada
e levemente picante na boca – bairro Roseira - Mogi Guaçu-SP*

1099 Nhá Dita - Barril de Madeira Carvalho Francês - - - - - R\$ 13,00
*Sabor amadeirado intenso, sensação aveludada e de retrogosto
levemente adocicado – bairro Roseira - Mogi Guaçu-SP*

1100 Chora Menina Clássica - Barril de Madeira Amendoim - - - - - R\$ 14,00
*Produzida no pé da Serra da Mantiqueira, desde 1956,
no Bairro dos Fabrícios, na cidade de Monte Alegre do Sul-SP*

1101 Chora Menina - Barril de Madeira Carvalho - - - - - R\$ 18,00
*Descansada por 3 anos em barril de carvalho – produzida no pé da Serra da
Mantiqueira, desde 1956, no Bairro dos Fabrícios, em Monte Alegre do Sul-SP*

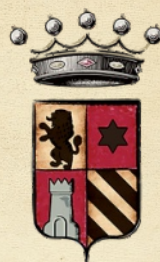
1102 Campanari Clássica - Barril de Madeira Amendoim - - - - - R\$ 16,00
Produzida desde 1932, no Sítio Santo Antonio, em Monte Alegre do Sul-SP

1103 Campanari - Barril de Madeira Umburana - - - - - R\$ 18,00
Produzida desde 1932, no Sítio Santo Antonio, em Monte Alegre do Sul-SP

1223 Yapira Ouro - - - - - R\$ 13,00
*Produzida pelo engenho da Mantiqueira, na cidade de Itapira-SP, desde 2010
Envelhecida por 3 anos em tonéis de madeira nobre de carvalho europeu*

1226 Yapira Prata - - - - - R\$ 11,00
*Produzida pelo engenho da Mantiqueira, na cidade de Itapira-SP, desde 2010
Descansada em tonéis de inox, cuja característica é trazer ao paladar
um aroma e sabor harmonioso sem influência de madeiras*

Vinhos



CASA SCALECCI
DAL 1920



MASSASARO

1122 Tinto (750ml) - - - - - R\$ 208,80

Vinho com uvas Nero D'Ávola (70%) e Cabernet Sauvignon (30%)

É um vinho frutado, picante e divertido – harmoniza com carnes vermelhas e peixes

L'ANGELA

1148 Petit Verdot - Tinto (750ml) - - - - - R\$ 190,00

Com aromas de frutas vermelhas, cereja e murta, estrutura elegante, apresenta

notas de pimenta branca e especiarias – harmoniza com carnes vermelhas

RONCICCIO

1149 Nero D'Ávola - Tinto (750ml) - - - - - R\$ 180,00

Com toques de madeira, possui coloração vermelho rubi com tons violetas

Tem uma personalidade forte e elegante – harmoniza com carnes grelhadas

ÁRTEMIS

1150 Sicilia Grillo - Branco (750ml) - - - - - R\$ 178,00

Caráter inconfundível e cor amarelo palha com reflexos dourados, aromas herbáceos, florais cítricos, amêndoas e damasco – harmoniza com carnes brancas e peixes

ROSÉ

1151 Petit Verdot - Rosé (750ml) - - - - - R\$ 158,00

Caráter alegre e perfumado, aroma de rosas brancas e silvestres, especiarias e

madeira velha de carvalho, estrutura fresca e persistente – harmoniza com peixes

Vinhos

TARAPACÁ LEÓN



1111 Merlot (750ml) - - - - - R\$ 122,00

Perfeito para o dia a dia, repleto de frutas vermelhas e tem notas de especiarias, com leve toque de madeira – harmoniza com carnes e peixes a parmegiana

TARAPACÁ LEÓN



1112 Carménère (750ml) - - - - - R\$ 122,00

Ótima introdução à uva francesa Carménère, este tinto jovem apresenta boa intensidade aromática, com acidez equilibrada e taninos macios – harmoniza com peixes assados

TARAPACÁ LEÓN



1115 Sauvignon Blanc (750ml) - - - - - R\$ 118,00

Sua fermentação em baixa temperatura preserva os aromas típicos da Sauvignon Blanc Harmoniza com peixes e camarão

TRAPICHE



1152 Malbec (750ml) - - - - - R\$ 156,00

Aroma de ameixa, combinado com notas florais e um leve dulçor que remete à baunilha Sabor macio, frutado e fresco – harmoniza com massas e carnes vermelhas

ASTICA

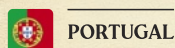


Produzido na região de Mendoza, com aromas intensos de frutas vermelhas e tem no paladar um corpo médio de taninos suaves e acidez equilibrada – harmoniza com carnes e massas

1225 Malbec (750ml) - - - - - R\$ 88,00

1212 Malbec (Taça – 180ml) - - - - - R\$ 28,00

JÚLIA FLORISTA



1119 Tinto (750ml) - - - - - R\$ 114,00

Vinho que apresenta coloração rubi brilhante, com aroma de frutas vermelhas e notas vegetais – harmoniza com carnes vermelhas

Vinhos

TORO LOCO ESPANHA

1154 Tempranillo - Bobal - Tinto (750 ml) - - - - - R\$ 106,00

Representa o estilo artístico e irreverente do povo espanhol – cristalino, pura fruta, sem madeira, para beber em grandes goles – harmoniza com carnes grelhadas

TORO LOCO ESPANHA

1155 Bobal - Rosé (750 ml) - - - - - R\$ 102,00

Apresenta aroma de framboesa e morango, paladar refrescante e sabor frutado. Leve, fresco e equilibrado – harmoniza com peixes

TORO LOCO ESPANHA

1156 Sauvignon Blanc (750 ml) - - - - - R\$ 102,00

Apresenta aroma de frutas cítricas, com paladar jovem e vivo – é leve, delicado, fresco com bom equilíbrio entre acidez e fruta – harmoniza com camarão e saladas

Espumantes

CODORNÍU ESPANHA

1157 Brut (750 ml) - - - - - R\$ 164,00

Composição elegante de frutas frescas como maçã, com notas cítricas e toques tostados. Paladar frutado, macio e refrescante – harmoniza com saladas, peixes e sobremesas

GRILLO SICILIA DOC - CASA SCALECCI ITÁLIA

1172 Brut (750 ml) - - - - - R\$ 256,00

Produzido com uvas Grillo colhidas na primeira quinzena de agosto, na Sicília - Vale de Noto, a 60m do nível do mar, tem aroma frutado, cítrico, com notas típicas sicilianas. Harmoniza com saladas e peixes

TERRANOVA BRASIL

1124 Moscatel (750 ml) - - - - - R\$ 106,00

Elaborado com as uvas Moscato, cultivadas no Vale do São Francisco, Estado da Bahia. Bebida típica do verão, que encanta pelo seu aroma floral – harmoniza com sobremesas