

Começo

- **salada thai piccolo**, moyashi, amendoim, mamão verde, tomate cereja, molho de gengibre e mix de folhas .

ou

- **panelinha de polenta cremosa**, ragu de costelinha suína.

Meio

- **tartar de atum**, taboule de quinoa e folhas da estação.

- **tortellini de cavolo nero**, queijo boursin, amêndoas e bresaola de cordeiro.

- **papardelle com tomilho**, ragu de peito de wagyu no malbec e gremolata de cerefolio.

- **linguinni ao pomodoro**, creme de burrata, azeitonas pretas e aroma de limão.

- **ossobuco de vitelo**, canjiquinha caipira e coulis de legumes arrostado.

- **picadinho piccolo** (filet mignon, mini arroz, ovo 63Cº, tartar de banana, farofinha e saladinha de couve).

- **peixe do mercado**, doratti de banana da terra e molho oriental de coco, kaffir e curry verde.

- **polpetone recheado** com queijo caccio cavalo e tagliolini na manteiga de sálvia.

Fim

- brownie, calda de chocolate e sorvete de baunilha ou frutas da estação.

Seleção de pratos da noite

- . tortelli recheado de pernil de vitelo, sugo de porcini fresco e crema parmigiano 65.
- . polvo sous vide na chapa, batata cilíndrica, chourizo gel e pesto de brócolis. 79.
- . gnocchi de batata recheado com queijo fontinha. 58.

Para acompanhar

- nosso chá gelado 8.
- taça de vinho tinto ou branco 18.
- pão de fermentação natural 5.

Snacks

- burrata caseira defumada.
Acompanha pão de fermentação natural 59.
- Tartar crocante do dia 34.
- Na seleção de pratos da noite, incluímos a entrada Sobremesa + 15.