

Começo

- **folhas selecionadas**, abóbora moranga, cevadinha, pecorino e pesto de uva

ou

- **panelinha de polenta cremosa** com queijo azul Serra das Antas

Meio

- **tartar de atum**, guacamole, discos de polenta e saladinha de alga

- **ravióll recheado com verduras orgânicas** e molho carbonara de panceta caseira

- **strozzapreti da casa com ragu de paleta malbec**, saladinha de agrião e cebola roxa.

- **picci de massa fresca aromatizado de alecrim**, ragu de duas linguiças, pimenta biquinho e feijão manteiguinha

- **gnocchi de mandioquinha**, cogumelo, espinafre e tallegio de Petrópolis-RJ

- **spaghetini de grano duro ao vôngole** de Sta Catarina, pinot grigio zucchini e pimenta dedo de moça

- **barriga carnuda de porco duroc**, gnocchi de couve cavolo nero e molho de tamarindo

- **peixe do mercado**, o que tiver de melhor na horta Santa Adelaide e leve molho de gengibre

- **arroz de coelho**

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

Fim

- **fruta da época**

ou

- **semifredo de chocolate branco e gengibre**, terra de chocolate e frutas amarelas

Seleção de pratos da noite

-
- . spaghetti alla chitarra de massa fresca, camarão, cogumelo shitake, alcachofra e espinafre salteado 65.
 - . polvo cozido a 78° por 4h, frégola sarda ao açafrão e molho de limão siciliano 79.
 - . gnocchi de batata recheado com queijo da canastra (Fazenda CapimMG) 58.

Para acompanhar

- Nosso chá gelado 6.5
- Taça de vinho tinto ou branco 18.
- Pão de fermentação natural 5.

Snacks

- Burrata caseira defumada. Acompanha pão de fermentação natural 59.
- Mini cone crocante de atum e guacamole defumada 34.
- Na seleção de pratos da noite, incluímos a entrada Sobremesa + 15.