



APERITIVOS *appetizers*

|     |                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1   | <b>Peixe Marinado Bete Mendes</b><br>Em lascas com limão, azeite e pimenta do reino<br><i>Fish slices with lemon, olive oil and black pepper</i>                                                                      | 45,00 |
| 2   | <b>Batata Frita Alice Borges</b><br><i>French fries served with ketchup</i>                                                                                                                                           | 23,00 |
| 3   | <b>Filé Aperitivo Beth Goulart</b><br>Filé mignon com cebolas fatiadas<br><i>Sliced beef fillet dressed with fried onions</i>                                                                                         | 55,00 |
| 4   | <b>Calabresa Acebolada Arthur Poermmer</b><br>Linguiça frita com cebolas fatiadas<br><i>Fried pepperoni sausage dressed with sliced onions</i>                                                                        | 32,00 |
| 5   | <b>Picanha Aperitivo Gottsha</b><br>Fatiada com molho gorgonzola<br><i>Sliced appetizer picanha with gorgonzola sauce</i>                                                                                             | 65,00 |
| 6   | <b>Camarão Alho e Óleo Marcos Veras</b><br>Fritos no alho e azeite<br><i>Fried shrimp in garlic and olive oil</i>                                                                                                     | 69,00 |
| 7   | <b>Camarão Fiorentina Ana Botafogo</b><br>Vinho branco, alho, azeite, limão e pimenta<br><i>Shrimp white wine, garlic, olive oil, lemon and pepper</i>                                                                | 69,00 |
| 8   | <b>Frios e Queijos Sílvia Fonseca</b><br>Presunto cru, salame, copa, muçarela de búfala, provolone e gorgonzola<br><i>Cold cuts and cheeses raw ham, salami, pantry, buffalo mozzarella, provolone and gorgonzola</i> | 57,00 |
| 9   | <b>Bolinho de Bacalhau Zenuir Ventura</b><br>Corfão com 10 unidades<br><i>Codfish cake portion with 10 units</i>                                                                                                      | 45,00 |
| 10  | <b>Mexilhões Marinara Luiza Marcier</b><br>Refogados ao vinho branco<br><i>Mussels fried with white wine, butter, onions and herbs</i>                                                                                | 57,00 |
| 11  | <b>Lula Marcio Trigo</b><br>Com molho tártaro<br><i>Squid with tartar sauce</i>                                                                                                                                       | 52,00 |
| 724 | <b>Bruschetta Nanda Costa</b><br>Torradas de pão italiano com alho, azeite, tomate e manjerição<br><i>Tosted Italian bread with garlic, olive oil, tomatoes and basil</i>                                             | 27,00 |
| 726 | <b>Casquinha de Siri Tuca Moraes</b><br><i>Crab cone</i>                                                                                                                                                              | 23,00 |

ENTRADAS *first course*

|     |                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 12  | <b>Salada de Palmito Camila Pitanga</b><br>Tomate, rúcula e palmito<br><i>Salad with tomato, arugula and hearts of palm</i>                                                                                                      | 35,00 |
| 12  | <b>Salada Mista Italiana Maria Fernanda Cândido</b><br>Alface, endívia, radichio, rúcula e manjerição<br><i>Salad with lettuce, endive, radichio, arugula and tomato</i>                                                         | 28,00 |
| 14  | <b>Salada Caprese Merval Pereira</b><br>Muçarela de Búfala, tomate e manjerição<br><i>Salad with mozzarella di buffalo, tomato and basil</i>                                                                                     | 35,00 |
| 15  | <b>Salada de Frutos do Mar Eduardo Dussek</b><br>Camarão, polvo, lula, vongole, mexilhão no azeite, limão e salsa<br><i>Salad with shrimp, octopus, calamari, clams, mussel in olive oil, lemon juice and parsley</i>            | 62,00 |
| 16  | <b>Salada Ana Cristina Reis</b><br>Radichio, endívia, rúcula e muçarela de búfala<br><i>Salad with radichio, endive, arugula and mozzarella di buffalo</i>                                                                       | 35,00 |
| 17  | <b>Salmão Defumado Marco Nanini</b><br>Fatiás de salmão c/ alcapparas, azeite e limão<br><i>Slices of smoked salmon with capers, olive oil and lemon</i>                                                                         | 54,00 |
| 18  | <b>Carpaccio de Carne Jaqueline Laurence</b><br>Finas fatias de carne com rúcula, alcapparas e parmesão<br><i>Thin slices of raw meat dressed with arugula, capers and parmesan cheese</i>                                       | 38,00 |
| 19  | <b>Berinjela Parmegiana Simon Khoury</b><br>Fatia de berinjela à milanesa com molho de tomate, presunto e muçarela gratinada<br><i>Milanese eggplant slices dressed with tomato sauce, ham and mozzarella au gratin</i>          | 37,00 |
| 20  | <b>Burrata Flávia Oliveira</b><br>Com presunto de parma e pesto<br><i>Burrata with parma ham and pesto</i>                                                                                                                       | 52,00 |
| 99  | <b>Couvert Lucia Veríssimo</b><br>Pizza branca, torradas, focaccia e manteiga<br><i>White pizza, french toast, focaccia and butter</i>                                                                                           | 21,00 |
| 21  | <b>Mussarela Miguel Falabella</b><br>Molho de tomate, orégano, muçarela<br><i>Mozzarella cheese dressed with tomato and oregano</i>                                                                                              | 35,00 |
| 22  | <b>Margherita Andrucha Waddington</b><br>Molho de tomate, muçarela, tomate e manjerição<br><i>Tomato, mozzarella and basil</i>                                                                                                   | 42,00 |
| 23  | <b>Alla Fiorentina Mariana Ximenes</b><br>Molho de tomate, muçarela, presunto de parma, champignon, tomate seco e carciofini<br><i>Tomato, mozzarella, parma ham, mushroom, dried tomato and carciofini</i>                      | 45,00 |
| 24  | <b>Quatro Frios Ernesto Neto</b><br>Molho de tomate, muçarela, presunto cru, presunto cozido, copa, salaminho e tomate seco<br><i>Tomato, mozzarella, raw and smoked prosciuttos, special "Paulista" salami and dried tomato</i> | 45,00 |
| 25  | <b>Quatro Queijos Otávio Augusto</b><br>Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, provolone e parmesão<br><i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan</i>                                                             | 43,00 |
| 26  | <b>Caprichosa Thiago Lacerda</b><br>Molho de tomate, muçarela, cebola, presunto e champignon<br><i>Tomato, mozzarella, onion, ham and mushroom</i>                                                                               | 42,00 |
| 27  | <b>Napolitana Luiz Fernando Guimarães</b><br>Molho de tomate, muçarela, alicci, alcapparas, azeitona preta<br><i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers and black olives</i>                                                      | 45,00 |
| 28  | <b>Calabresa Márcia Peltier</b><br>Molho de tomate, muçarela, linguiça calabresa e cebola<br><i>Tomato, mozzarella, pepperoni sausage and onion</i>                                                                              | 42,00 |
| 29  | <b>Atum Luiz Fernando Lobo</b><br>Molho de tomate, muçarela, atum no azeite, alcapparas e azeitona preta<br><i>Tomato, mozzarella, shredded tuna in olive oil, capers and black olives</i>                                       | 43,00 |
| 30  | <b>Camarão ao Catupiry Teresa Cristina</b><br>Molho de tomate, catupiry, camarão médio<br><i>Tomato, catupiry cream cheese, medium size shrimp</i>                                                                               | 55,00 |
| 31  | <b>Frango c/ Catupiry Luciano Huck</b><br>Catupiry c/ frango fatiado<br><i>Slices of chicken in a bed of catupiry cream cheese</i>                                                                                               | 42,00 |
| 32  | <b>Tricolore Rodrigo Santoro</b><br>Tomate seco ou fresco, muçarela de búfala e rúcula<br><i>Dried or fresh tomato, mozzarella di buffalo and arugula</i>                                                                        | 45,00 |
| 777 | <b>Pepperoni Ricardo Amaral</b><br>Molho de tomate, muçarela, pepperoni e orégano<br><i>Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano</i>                                                                                            | 49,00 |

MASSAS *Pasta*

|      |                                                                                                                                                                                                                            |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33   | <b>Lasanha Inez Viana</b><br>A Bolonhesa<br><i>Lazagna Bolognese Style</i>                                                                                                                                                 | 48,00 |
| 34   | <b>Lasanha Cora Rónai</b><br>Bacalhau<br><i>Lazagna with codfish</i>                                                                                                                                                       | 59,00 |
| 36   | <b>Raviolacci de Ricotta e Espinafre Leny Andrade</b><br>Sálvia, creme, manteiga e queijo parmesão<br><i>Raviolacci salvia, spinach cream, butter and parmesan cheese</i>                                                  | 50,00 |
| 37   | <b>Fettuccine Alla Bolognese Fabiana Karla</b><br>Molho de carne e tomate<br><i>Fettuccine with ground beef sauce and cheese</i>                                                                                           | 48,00 |
| 38   | <b>Fettuccine ao Funghi Neville D'Almeida</b><br>Funghi, creme e queijo<br><i>Fettuccine al funghi, dressed with cream and cheese</i>                                                                                      | 62,00 |
| 39   | <b>Fettuccine Alla Fiorentina Marcos Winter</b><br>Funghi, presunto de parma, ervilha, creme e queijo parmesão<br><i>Fettuccine al funghi (mushroom), parma ham, sweet peas, cream of milk and parmesan cheese</i>         | 65,00 |
| 40   | <b>Fettuccine aos Quatro Queijos Sergio Rezende</b><br>Gorgonzola, provolone, parmesão, muçarela e creme de leite<br><i>Fettuccine with gorgonzola, provolone, parmesan, mozzarella and cream of milk</i>                  | 56,00 |
| 41   | <b>Penne All'Arrabiata Maria Clara Gueiros</b><br>Alho, pimenta, cebola, tomate e manjerição<br><i>Penne with onion, garlic, black pepper, tomato and basil</i>                                                            | 50,00 |
| 42   | <b>Penne Alla Putanesca Chico Caruso</b><br>Alicce, azeitonas pretas, alcappara, tomate e salsa<br><i>Penne with anchovies, black olives, capers, tomato and parsley</i>                                                   | 58,00 |
| 43   | <b>Penne Al Salmone e Funghi Luana Piovanni</b><br>Salmão fresco, funghi, tomate e salsa<br><i>Penne al fresh, salmon, mushrooms, tomato and parsley</i>                                                                   | 65,00 |
| 44   | <b>Gnocchi Pomodoro Diogo Vilela</b><br>Alho, tomate, manjerição e parmesão<br><i>Potato gnocchi, garlic, tomato, and basil and parmesan cheese</i>                                                                        | 50,00 |
| 45   | <b>Gnocchi Gorgonzola Flávio Migliaccio</b><br>Gorgonzola, creme de leite e queijo parmesão<br><i>Potato gnocchi gorgonzola, cream of milk and parmesan cheese</i>                                                         | 53,00 |
| 46   | <b>Gnocchi c/ Carne Assada Paulo César Medeiros</b><br>Lagarto assado c/ molho madeira<br><i>Potato gnocchi, special cut of meat baked in Madeira's sauce, served with potato gnocchi</i>                                  | 56,00 |
| 47   | <b>Spaghetti com Gamberi João Donato</b><br>Camarão, alho e tomate<br><i>Spaghetti, special size of shrimps, garlic and tomato</i>                                                                                         | 75,00 |
| 48   | <b>Spaghetti Alle Vongole Marina Salamon</b><br>Mariscos com casca, alho, vinho branco e salsa<br><i>Spaghetti, clams in the shells, garlic, white wine, parsley and tomato</i>                                            | 61,00 |
| 49   | <b>Spaghetti ao Frutos do Mar Ari Fontoura</b><br>Camarão, lula, mexilhões, polvo, alho, tomate, vinho branco e salsa<br><i>Spaghetti with shrimp, calamari, sea food, octopus, garlic, tomato, white wine and parsley</i> | 79,00 |
| 50   | <b>Fettuccine Parisiense Ney Latorraca</b><br>Frango, ervilhas, presunto, molho branco e champignon<br><i>Fettuccine with bits of chicken, sweet peas, ham and cream of milk</i>                                           | 54,00 |
| 51   | <b>Spaghetti Caprese Emanuelle Araújo</b><br>Molho de tomate, muçarela, rúcula, alho, tomate e cereja<br><i>Spaghetti caprese, tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes</i>                             | 52,00 |
| 52   | <b>Spaghetti Alla Carbonara Hildegard Angel</b><br>Bacon, ovos, cebola, creme, parmesão e pimenta do reino<br><i>Spaghetti with bacon, eggs onion, cream of milk, parmesan cheese and black pepper</i>                     | 53,00 |
| 53   | <b>Spaghetti Alla Matriciana Malu Valle</b><br>Bacon, cebola, vinho branco, alho, tomate e manjerição<br><i>Spaghetti with bacon, onion, white wine, garlic, tomato and basil</i>                                          | 51,00 |
| 54   | <b>Spaghetti Scampi Wagner Victor</b><br>Lagostins, molho rosé e alho<br><i>Spaghetti with small type of lobsters, dressed with rosé sauce and spiced with garlic</i>                                                      | 72,00 |
| 72   | <b>Penne Alla Italiana Rui Guermas</b><br>Isas de filé, creme e cogumelos<br><i>Penne alla italiano fillet, cream and mushroom lures</i>                                                                                   | 55,00 |
| 725  | <b>Ravioli Bianco Hélio Costa</b><br>Recheado com peixe e molho de camarão<br><i>Ravioli bianco stuffed with fish and shrimp sauce</i>                                                                                     | 65,00 |
| 1260 | <b>Spaghetti ao Limão Tonico Pereira</b><br>Manteiga, creme de leite e limão<br><i>Spaghetti with cream of milk and lemon</i>                                                                                              | 54,00 |
| 1261 | <b>Ravioli no Molho de Salmão João Fonseca</b><br>Recheado com ricota e espinafre<br><i>Ravioli with salmon, spinach cream and cheese</i>                                                                                  | 62,00 |
| 1264 | <b>Spaghetti à Moda do Chef Fábio Porchat</b><br>Spaghetti com camarão, rúcula, alho e açafrão<br><i>Spaghetti with shrimp and arugula</i>                                                                                 | 75,00 |

RISOTTOS

|    |                                                                                                                                                                |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 55 | <b>Risotto Al Funghi Julia Spadaccini</b><br>Arroz cozido em um estilo rico, com molho de cogumelos<br><i>Rice cooked in a rich style, with mushroom sauce</i> | 70,00 |
| 56 | <b>Risotto di Frutti di Mare Iris Bruzzi</b><br>Arroz com uma variada seleção de frutos do mar<br><i>Rice with a varied selection of seafood</i>               | 75,00 |
| 71 | <b>Risotto di Camarão Vladimir Brichta</b><br>Arroz com camarão<br><i>Rice with shrimp</i>                                                                     | 73,00 |

SOPAS *Soups*

|    |                                                                                                                                                                                                   |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 57 | <b>Minestrone de Verdura Sheron Menezes</b><br>Uma Combinação rica de legumes<br><i>A rich combination of vegetables mixed all together in a delicious brot</i>                                   | 39,00 |
| 58 | <b>Caldo Verde Terezinha Monte</b><br>Uma sopa especial, estilo Português, feita com couve e paio<br><i>Special soup, Portuguese style, made with green cabbage</i>                               | 39,00 |
| 59 | <b>Sopa de Frutos do Mar Dru Moraes</b><br>Uma combinação de frutos do mar selecionados em um molho de pickles forte<br><i>A combination of selected sea food in a strong pickling sauce</i>      | 62,00 |
| 60 | <b>Canja do Zepalinho</b><br>Uma sopa de galinha autêntica brasileira com mistura de cenoura, cebola e alho<br><i>An authentic Brazilian chicken soup with a mix of carrots, onion and garlic</i> | 39,00 |

CARNES *Meat*

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 61   | <b>Filé Mignon Aderbal Freire Filho</b><br>Grelhado com batatas fritas<br><i>Traditional grilled fillet mignon and french fries</i>                                                                                                                                             | 63,00 |
| 62   | <b>Filé à Parmigiana Tadeu Aguiar</b><br>Filé milanese c/ presunto cozido, muçarela, tomate, arroz e purê de batata<br><i>Beef fillet stuffed with cooked ham, mozzarella and tomato, served with rice and mashes potatoes</i>                                                  | 63,00 |
| 63   | <b>Filé Alla Fiorentina Adriana Varejão</b><br>Filé grelhado c/ alecrim, flambado, champignon, molho madeira e legumes soute<br><i>Flambeed grilled fillet seasoned with rosemary, mushrooms, madeira wine sauce and sauteed vegetables</i>                                     | 69,00 |
| 64   | <b>Filé Alla Pizzaiola Fernanda Montenegro</b><br>Alcaparra, alicce, vinho branco, azeitona preta, orégano, tomate e penne<br><i>Beef steak cooked with wine, spiced with oregano and dressed with capers, black olives and tomato, served with penne</i>                       | 69,00 |
| 65   | <b>Picanha Antônio Fagundes</b><br>Grelhada com batatas soute e arroz<br><i>Grilled fillet, served with rice and sauteed potatoes</i>                                                                                                                                           | 72,00 |
| 66   | <b>Paillard com Fettuccine à Débora Olivieri</b><br>Fettuccine ao Creme<br><i>Creamy fettuccine with meats slices</i>                                                                                                                                                           | 68,00 |
| 67   | <b>Filé c/ Abacaxi Deborah Colker</b><br>Arroz c/ passas e abacaxi<br><i>Grilled fillet, served with pineapple and rice dressed with raisins</i>                                                                                                                                | 68,00 |
| 68   | <b>Filé de Frango Grelhado Sílvia Bandeira</b><br>Arroz e creme de espinafre<br><i>Fried chicken served with rice and cream of spinach</i>                                                                                                                                      | 54,00 |
| 69   | <b>Filé de Porre Antônio Pedro Borges</b><br>(Cura qualquer ressaca)<br>Filé grelhado com arroz, feijão, fritas e farofa<br><i>Typical Brazilian dish: grilled fillet, rice and beans, french fries and 'saw dust' (spiced cassava flour) (cures any type of drinking bout)</i> | 68,00 |
| 70   | <b>Filé Milanese Léo Jaime</b><br>Arroz à grega<br><i>Breaded steak, milanese style served with colorful greek rice, filled with a vegetables selection</i>                                                                                                                     | 64,00 |
| 73   | <b>Scaloppine Al Madera Alessandra Maestrini</b><br>Arroz piemontese<br><i>Slices of beef steamed in madeira wine and served with rice, piedmonts style</i>                                                                                                                     | 65,00 |
| 74   | <b>Polpetone Joaquim Ferreira dos Santos</b><br>Servido com molho tomate, spaghetti na manteiga ou batata frita<br><i>Polpetone served with tomato sauce, spaghetti in butter or french fries</i>                                                                               | 57,00 |
| 75   | <b>Frango La Fiorentina José Joffily</b><br>Ervas, flambado, champignon, molho madeira e servido com batata soute<br><i>Grilled chicken fillet spiced with fine herbs and mushrooms, flambéed in Madeira wine sauce and served with sauteed potatoes</i>                        | 58,00 |
| 76   | <b>Steak ao Poivre Sílvia Buarque de Holanda</b><br>Pimenta verde, molho madeira e batatas soute<br><i>Beef slices steamed in madeira wine sauce with green peppers, served with sauteed potatoes</i>                                                                           | 68,00 |
| 77   | <b>Scaloppine Al Funghi Débora Lamm</b><br>Com fettuccine ao funghi<br><i>Beef slices steamed and dressed with mushrooms. Served with fettuccine</i>                                                                                                                            | 58,00 |
| 101  | <b>Picadinho Lula Fernando Veríssimo</b><br>Arroz, feijão, picadinho, farofa, banana e ovo<br><i>Typical Brazilian dish - ground beef, rice, black beans, egg and banana</i>                                                                                                    | 61,00 |
| 1262 | <b>Carne ao Balsâmico Miguel Pinto Guimarães</b><br>Filé mignon grelhado ao molho balsâmico<br><i>Filé mignon steamed with balsamic oil</i>                                                                                                                                     | 68,00 |

PEIXES *Fish*

|    |                                                                                                                                                                                                |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 78 | <b>Camarão V.G. Grelhado Leda Nagle</b><br>Arroz à grega<br><i>Shrimp served with a colorful rice - greek style</i>                                                                            | 120,00 |
| 79 | <b>Camarão VG ao Catupiry Glória Perez</b><br>Empanado com catupiry e creme de espinafre<br><i>Shrimp - wrapped large prawns, served with cream of spinach</i>                                 | 120,00 |
| 80 | <b>Polvo Ingrid Guimarães</b><br>Arroz e brócolis<br><i>Octopus served with rice and broccolis</i>                                                                                             | 69,00  |
| 81 | <b>Filé de Salmão Sandro Christopher</b><br>Batata soute, pimentão, ervilhas e cebola<br><i>Grilled salmon sauteed potatoes, red bell peppers, sweet peas and onion slices</i>                 | 76,00  |
| 82 | <b>Posta de Bacalhau Grelhado Marcos Caruso</b><br>Batata, pimentões, cebola, tomate e azeitonas<br><i>Grilled cod steak potato, bell pepper, onion, tomato and olives</i>                     | 105,00 |
| 83 | <b>Filé de Salmão Grelhado Laura Cardoso</b><br>Batatas cozidas, manteiga e ervas<br><i>Grilled salmon steamed potatoes, herbs and butter</i>                                                  | 76,00  |
| 84 | <b>Filé de Peixe Alla Fiorentina Irene Ravache</b><br>Gratinado com creme de espinafre<br><i>Fish fillet au gratin, served with cream of spinach</i>                                           | 79,00  |
| 85 | <b>Filé de Peixe Miguel Proença</b><br>Grelhado e legumes cozidos<br><i>Grilled fish fillet served with steamed vegetables</i>                                                                 | 79,00  |
| 86 | <b>Scampi Grelhado Alessandra Verney</b><br>Arroz açafrão<br><i>Grilled prawns served with saffron rice</i>                                                                                    | 76,00  |
| 98 | <b>Grelhada Mista Christiane Torloni</b><br>Peixe, polvo, lula, camarão com risoto de limão e molho de ervas<br><i>Grilled, fish, octopus, squid, shrimp with lemon risotto and herb sauce</i> | 125,00 |

SOBREMESA *Dessert*

|     |                                                                                                                       |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 87  | <b>Doce de Leite c/ Queijo Minas Chico Pinheiro</b><br>"Doce de leite" e minas cheese                                 | 17,00 |
| 88  | <b>Goiabada c/ Queijo Minas Angela Gutierrez</b><br>Goiaba marmelada with minas cheese                                | 17,00 |
| 89  | <b>Toucinho do Céu Orá Figueiredo</b><br>(do convento de Odivelas)<br>(From the Odivelas Convent, Portugal)           | 17,00 |
| 90  | <b>Sorvete Marina Araujo (normal ou diet)</b><br>Ice cream (regular or diet)                                          | 15,00 |
| 91  | <b>Torta Angélica</b><br>Pie                                                                                          | 15,00 |
| 92  | <b>Petit Gateau Jô Soares</b>                                                                                         | 24,00 |
| 93  | <b>Frutas da Época Camila Amado</b><br>Season Fruit                                                                   | 16,00 |
| 94  | <b>Creme de Papaia com Cassis Rogério Fróes</b><br>Papaya cream                                                       | 20,00 |
| 95  | <b>Creme de manga com Amaretto Zezé Polessa</b><br>Manga cream                                                        | 21,00 |
| 96  | <b>Mousse c/ Nozes e Whisky Thais Portinho</b><br>Mousse with nuts                                                    | 17,00 |
| 97  | <b>Pudim de Leite Cond. Paulo Gustavo</b><br>Milk pudding                                                             | 17,00 |
| 102 | <b>Panacota Ângela Rebello</b><br>Limão Siciliano com frutas vermelhas<br><i>Sicilian lemon panacota with berries</i> | 21,00 |

Bebidas *Drinks*

| Bebidas Diversas                        | Drinks Clássicos                        |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Garoto 200ml 7,30                       | Kir 23,00                               |
| Chopp 300ml 7,90                        | Kir Royal 27,00                         |
| Cerveja Long Neck 9,00                  | Manhattan 25,00                         |
| Cervejas Especiais 21,00                | Old Fashioned 25,00                     |
| Água Mineral 4,90                       | Daiquiri 23,00                          |
| Refrigerante 6,90                       | Margarita 25,00                         |
| Ice Tea 6,90                            | Dry Martini Gordon's 23,00              |
| Mate 6,90                               | Dry Martini Tanqueray-Beefeater 28,00   |
| Suco de Frutas Naturais 9,00            | Negroni 25,00                           |
| Suco de Tomate 12,00                    | Alexander 21,00                         |
| Coquetel de Frutas 14,00                | Cosmopolitan 23,00                      |
| Energético 18,00                        | Apple Martini 23,00                     |
|                                         | Whisky Sour 25,00                       |
| <b>Caipirinhas Especiais</b>            | Aperol Spritz 25,00                     |
| Caipirinha 17,00                        | Tequila Sunrise 24,00                   |
| Caipirinha Pinga do Catito 19,00        | Blue Lagoon 21,00                       |
| Caipiroska Smirnoff 21,00               | Sex on the Beach 22,00                  |
| Caipiroska Absolut-Wyborowa 27,00       | Tom Collins 22,00                       |
| Caipiroska Ciroc-Belvedere 35,00        | Gin Fizz 23,00                          |
| Caipisaqué 22,00                        | Blondy Mary Nacional 23,00              |
| Caipiríssima Bacardi 23,00              | Gin Tônica Cabernet Gordon's 24,00      |
|                                         | Gin Tônica Tanqueray-Beefeater 29,00    |
| <b>Café &amp; Chá</b>                   | Piña Colada 21,00                       |
| Café Expresso 5,90                      | Mojito Nacional 27,00                   |
| Café Expresso Duplo 11,90               | Mojito Havana Club 21,00                |
| Cappuccino 12,90                        | Strewdriver Nacional 22,00              |
| Café com Leite 7,90                     | Pisco Sour 25,00                        |
| Chá 5,90                                |                                         |
| <b>Vodkas</b> <i>Doses</i>              | <b>Whiskies Importados</b> <i>Doses</i> |
| Smirnoff 17,00                          | 8 anos <i>Standard</i>                  |
| Absolut 22,00                           | Black & White 19,00                     |
| Stolichnaya 22,00                       | Johnnie Walker Red Label 21,00          |
| Wiborowa 22,00                          | J & B Rare 18,00                        |
| Ciroc 29,00                             | Cutty Sark 18,00                        |
| Belvedere 29,00                         | Ballantines Finest 17,00                |
| <b>Diversos</b> <i>Doses</i>            | <b>12 anos <i>Premium</i></b>           |
| Cachaça 14,00                           | Buchanan's 25,00                        |
| Saqué 15,00                             | Johnnie Walker Black Label 25,00        |
| Steinhager 15,00                        | Logan 26,00                             |
| Underberg 14,00                         | Ballantine's Gold Sea 24,00             |
| Campari 16,00                           | Old Parr 24,00                          |
| Run Bacardi 16,00                       | Chivas Regal 24,00                      |
| Martini 12,00                           |                                         |
| <b>Diversos Importados</b> <i>Doses</i> | <b>Especiais</b>                        |
| Tequila 19,00                           | Jack Daniel's 24,00                     |
| Run Havana Club 23,00                   | Jim Beam Bourbon 22,00                  |
| Fernet 21,00                            | Puro Malte 42,00                        |
| Carpano 19,00                           |                                         |
| Grappa 23,00                            | <b>Licores</b>                          |
| Poire William's 27,00                   | Amaretto Dell Orso 15,00                |
| Bageira 21,00                           | Contreau 19,00                          |
| Tio Pepe Jerez Fino 21,00               | Drambuie 26,00                          |
| Vinho do Porto 17,00                    | Bailey's 22,00                          |
| <b>Cognac &amp; Brandy</b> <i>Doses</i> | Licor 43 21,00                          |
| Fundador 23,00                          | Sambuca Molinari 21,00                  |
| Hennessy 39,00                          | Tia Maria 23,00                         |
| Courvoisier 42,00                       | Frangélico 21,00                        |
| Remy Martin 42,00                       | Peach Tree 22,00                        |
|                                         | Benedictine 25,00                       |
| <b>Gins Importados</b> <i>Doses</i>     | Limoncello 21,00                        |
| Tanqueray 24,00                         | Grand Manier 22,00                      |
| Gordon's 21,00                          | Jagermeister 21,00                      |
| Beefeater 24,00                         | Strega 22,00                            |
|                                         | Amarula 23,00                           |

Carta de Vinho *Wine list*

| Champagnes & Espumantes <i>Sparkling</i> | Vinhos Tintos <i>Red Wine</i>               |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Brasil</b>                            | <b>Brasil</b>                               |
| Chandon Reserve Brut 139,00              | Faces Lidio Carraro Merlot 82,00            |
| Chandon Rosé Brut 149,00                 |                                             |
| Casa Valduga RSV Brut 110,00             | <b>Chile</b>                                |
| Aurora Brut 75,00                        | Anay 139,00                                 |
| <b>Itália</b>                            | Gran Reserva Cab. Sauvignon                 |
| Prosecco Bellussi Extra Dry 115,00       | Viu Manent 92,00                            |
| <b>França</b>                            | Reserva Camenère                            |
| Môet & Chandon Brut 490,00               | Cantoalba 87,00                             |
| Veuve Clicquot Brut 520,00               | Pinot Noir                                  |
|                                          | Perez Cruz 115,00                           |
|                                          | Reserva Cab. Sauvignon                      |
|                                          | Santa Ema 78,00                             |
|                                          | Reserva Merlot                              |
|                                          | Anay 102,00                                 |
|                                          | Reserva Camenère                            |
|                                          | Cantoalba 85,00                             |
|                                          | Shiraz                                      |
|                                          | Santa Ema Barrel 60/40 102,00               |
|                                          | Corte                                       |
|                                          | Fray Leon 79,00                             |
|                                          | Cabernet Sauvignon                          |
|                                          | <b>França Bordeaux</b>                      |
|                                          | Chateau La Tuilière 194,00                  |
|                                          | Tradicion                                   |
|                                          | Chateau Les Clos du Merle 162,00            |
|                                          | <b>Argentina</b>                            |
|                                          | Altocedro Malbec 121,00                     |
|                                          | D.Bousquet 105,00                           |
|                                          | Malbec Orgânico                             |
|                                          | Tomero 105,00                               |
|                                          | Cabernet Franc                              |
|                                          | Vistalba Corte C 115,00                     |
|                                          | Cab. Malbec                                 |
|                                          | Gaja Red Blend 139,00                       |
|                                          | Cuesta Del Madero Malbec 85,00              |
|                                          | Penedo Borges 82,00                         |
|                                          | Cab. Sauvignon                              |
|                                          | <b>Itália</b>                               |
|                                          | Valpolicella Clássico 129,00                |
|                                          | Montepulciano D'Abruzzo 98,00               |
|                                          | Rocca Ventosa Sangiovese 92,00              |
|                                          | Nero D'Avola 102,00                         |
|                                          | Passaparola Primitivo 94,00                 |
|                                          | Bardolino Classico 102,00                   |
|                                          | Chianti Docg 98,00                          |
|                                          | <b>Portugal</b>                             |
|                                          | DFE Classic Douro 106,00                    |
|                                          | Monte Velho Alentejo 108,00                 |
|                                          | Maritávora 06 Douro 159,00                  |
|                                          | Touro de Paul Tejo 79,00                    |
|                                          | Vinha do Bispaado Douro 115,00              |
|                                          | Intimista Alentejo 82,00                    |
|                                          | <b>Vinhos em Taças <i>Glass of Wine</i></b> |
|                                          | Branco White                                |
|                                          | Cuesta Del Madero 23,00                     |
|                                          | Sauv. Blanc                                 |
|                                          | Fray Leon Chardonnay 25,00                  |
|                                          | <b>Tinto Red</b>                            |
|                                          | Cresta Del Madero Malbec 27,00              |
|                                          | Fray Leon 25,00                             |
|                                          | Cabernet Sauvignon                          |
|                                          | <b>Espumante</b>                            |
|                                          | Aurora Brut 19,00                           |
|                                          | Chandon Brut 29,00                          |