

Menu Executivo



• RISOTO DE VINHO TINTO AO RAGU DE OSSOBUCO - R\$ 44,90

Risoto elaborado com vinho tinto e servido com ragu de ossobuco Black Angus.

• TILÁPIA AO MOLHO MARACUJÁ - R\$ 46,80

Filé de tilápia ao molho maracujá, arroz branco e purê de batata.

• SALMÃO COM MANGA E LIMA - R\$ 64,90

Posta de salmão servida com molho de manga e limão siciliano, acompanhado de batatas gratinadas.

• TILÁPIA À MILANESA SERVIDA COM ARROZ DE LEGUMES E BATATAS FRITAS - R\$ 48,70

Filé de tilápia à milanesa, servido com arroz de legumes (cenoura, brócolis e milho) e batatas fritas.

• PENNE AO MOLHO DE 5 QUEIJOS COM FRANGO GRELHADO - R\$ 52,90

Preparado com mozzarella, parmesão, catupiry, gorgonzola e mozzarella de búfala.

• LASAGNA DI POLLO - R\$ 57,60

Lasanha de frango montada com massa fresca e molho bechamel, recheada com muçarela, parmesão e temperada com alho, manjerição, caldo de legumes, salsa e colorau.

• PARMEGIANA DE FRANGO - R\$ 39,90

Acompanha arroz e fritas.

• MAC AND CHEESE & FILLET À MILANESA - R\$ 63,40

Massa grano duro Chifferi-elbows coberta por queijos tipo cheddar e parmesão, servida com um filet mignon à milanesa.

• ARROZ DE COSTELA DESFIADA - R\$ 44,60

Arroz branco cozido com costela bovina desfiada, cenoura, alho, colorau, manteiga, agrião e farofa crocante.

• FILÉ À PARMEGIANA - R\$ 64,90

Filet mignon à parmegiana. Acompanha arroz branco e fritas.

• PAILLARD DE FILLET MIGNON COM FETTUCCHINE - R\$ 49,90

Fillet mignon servido com fettuccine ao molho bechamel de gorgonzola e nozes.

• MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA E CAFÉ SERVIDO COM PURÊ DE BATATA BAROA - R\$ 53,90

• RISOTO DE CEBOLA CARAMELIZADA COM BACON & MIGNON - R\$ 59,90

Arroz arbóreo, parmesão, manteiga, caldo de legumes, cebola caramelizada, bacon, servido com pailard de filet mignon

• PARMEGIANA DE BERINJELA - R\$ 48,70

Servida com arroz e batatas fritas.

Oferta válida somente no horário de almoço, entre 11:30h e 14:30h, de terça à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

