



MENU

Dal Giardino



ENTRADAS



SFOGLIATA R\$63,20

Elaborada a partir de massa folhada, recheada com Mozzarella Fior de Latte e servida com geléia de frutas vermelhas e mel.

INSALATA DE FICHI R\$69,90

Mix de folhas verdes, figos frescos, queijos mozzarella de búfala cereja, presunto parma e nozes.

BURRATA R\$69,90

Mozzarella de búfala recheada com stracciatella, queijo cremoso derivado da mozzarella. Acompanha molho pesto de manjeriço e tomates confit. Guarnecida com fatias de focaccia.

LAGOSTIM AL SAUVIGNON BLANC R\$89,90

Caldas de lagostim cozidas na manteiga ao molho de ervas e finalizadas com vinho branco sauvignon Blanc, realçando sua acidez. Servido com um coração de alcachofra.

BURRATA AL PISTACCHIO E MIELE TRUFADO R\$129,90

Burrata cremosa finalizada com pistache siciliano, mel trufado, presunto parma crocante e servido com focaccia artesanal.

POLVO MEDITERRÂNEO R\$139,90

2 tentáculos de polvo grelhados na manteiga de ervas servido com creme de batata defumada, tomates confit e farofa crocante.

TÁBUA DE FRIOS R\$129,90

Montada com presunto de parma, salame, queijos provolone, gorgonzola e brie, mel, azeitona azapa, redução de molho balsâmico, nozes e damascos.



PRATOS PRINCIPAIS



RAVIOLI STRACIATELLA AO MASCARPONE & GAMBERI R\$139,40

Ravioli artesanal recheado com stratiatella ao mascarpone, com molho de manteiga e limão siciliano, servido com camarões grelhados.

SALMONE AL CHAMPAGNE R\$119,30

Salmão grelhado servido com purê de mandioquinha trufado, molho leve de espumante rosé e farofa crocante.

LINGUINE NERO CON LAGOSTIM R\$124,20

Massa negra preparada na manteiga de ervas, bisque suave, servida com caldas de lagostim.

RAVIOLI DE CORDEIRO AO MOLHO DE LARANJA R\$131,60

Ravioli recheado com cordeiro confitado servido com redução de laranja de vinho tinto.

TORNEDOR DE MIGNON AO BRIE R\$109,80

Medalhão de mignon envolto em parma ao molho de brie, servido com fettucine Alfredo.

CARBONARA AL TARTUFO R\$123,70

Versão premium do tradicional carbonara, elaborado com pancetta artesanal, grema cremosa, azeite tartufo bianco e trufas negras.

FILETTO MIGNON CON SALSADOLCE AL GORGONZOLA R\$117,40

Medalhão mignon servido com gnocchi de mandioquinha amanteigado e molho de gornzola dolce.

SALMÃO AL PISTACCHIO R\$128,90

Salmão em crosta de pistache, servido com purê de mandioquinha e molho cítrico.

BACALHAU À PORTUGUESA R\$149,90

Posta de bacalhau Gadus Morhua, batata, pimentões vermelhos e amarelos, ovos, azeitonas chilenas, tomate confit e arroz branco.



SOBREMESAS

SFERA DI CIOCCOLATO E FRUTTA R\$39,81

Esfera de chocolate flambada ao conhaque, recheada com uma tartelete de morango, manga, kiwi, banana e mirtilo.

POSITANO DE NINHO COM LIMÃO R\$39,90

Sobremesa inspirada nos limões sicilianos da região de Positano, localizada no sul da Itália. É servida em formato de limão siciliano, recheada com creme de leite ninho e um toque de limão. No prato acompanham raspas de chocolate e amêndoas. Usamos corante alimentício amarelo para produção.

PANNA COTTA R\$36,60

Típica receita italiana à base de creme de leite, leite e baunilha, servida com calda de frutas vermelhas.

PERA AO VINHO R\$38,30

Pera cozida lentamente no vinho, servida com creme inglês e nutz de castanhas e chia douradas no caramelo.

PUDIM DE LEITE R\$35,60

Clássico pudim brasileiro de leite condensado, textura cremosa e calda de caramelo dourado.

PETIT GATEAU R\$39,90

Bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete de vanilla.



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL (310ML)	R\$8,90
ÁGUA MINERAL COM GÁS (310ML)	R\$8,90
ACQUA PANNA SEM GÁS (505ML)	R\$28,70
ÁGUA PERRIER COM GÁS (330ML)	R\$26,20
ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS (505ML)	R\$33,30
SUCO DE LARANJA (400ML)	R\$14,70
SUCOS NATURAIS (400ML)	R\$15,90
(limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã)	
COCA-COLA (LATA 350ML)	R\$9,80
COCA-COLA ZERO (LATA 350ML)	R\$9,80
GUARANÁ ANTÁRTICA (LATA 350ML)	R\$9,80
ÁGUA TÔNICA (LATA 350ML)	R\$9,80
CAFÉ EXPRESSO	R\$8,90
Sugestão: experimente café expresso com Licor 43 por R\$	
TAXA DE ROLHA (POR GARRAFA DE 750ML)	R\$80,00



DRINKS NÃO-ALCOÓLICOS



COQUETEL DE MANGA COM LIMÃO SICILIANO	R\$29,60
Manga, limão siciliano e hortelã.	
COQUETEL DE MANGA COM LIMÃO SICILIANO	R\$34,70
Amora, mirtilo, framboesa e morango.	




**DRINKS****AMARULA CREAM** R\$54,30

Amarula, sorvete de creme, vodka, chantilly e leite condensado

MOSCOW MULE R\$39,90

Schweppes de gengibre, vodka, suco de limão e espuma de gengibre.

KIR ROYALE R\$32,00

Espumante Brut, licor de cassis e cereja.

NEGRONI R\$49,00

Vermouth, Campari, gin e laranja.

CAIPIRINHA SAGATIBA R\$37,90

Cachaça Sagatiba, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas

CAIPIROSKA DE SMIRNOFF R\$39,40

Vodka, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão abacaxi / morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.

CAIPIROSKA DE VODKA ABSOLUT R\$49,90

Vodka, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão abacaxi / morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.

SAQUERINHA R\$37,90

Saquê, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.

GIN CÍTRICO R\$43,90

Gin, rodela de limão tahiti, limão siciliano, laranja, alecrim, água tônica e gelo.

GIN FRUTAS VERMELHAS R\$41,00

Gin, amora, framboesa, morango, água tônica e gelo.



EMPÓRIO



DAL GIARDINO



PIZZERIA & TRATTORIA





*Parrilla
Dal Giardino*

Parrilla Dal Giardino



Menu

Carnes

Ribeye Waygu (300g) _____	189,90	Fraldinha Red (600g, com baixa quantidade de gordura. Serve 02 pessoas) _____	229,90
Filet Mignon (300g) _____	119,90	Prime Rib (650g, serve 02 pessoas) _____	239,90
Picanha (300g) _____	199,90	Tomahawk (700g, serve 02 pessoas) _____	298,00
T-Bone (550g, serve 02 pessoas) _____	177,90		

Acompanhamento (carnes)

Todas as carnes incluem os seguintes acompanhamentos:

- **Farofa de bacon crocante;**
- **Arroz biro-biro** (elaborado a partir de arroz, bacon, ovos, batata palha e cebolinha)
*Porção extra no valor de R\$13,90;
- **Vinagrete;**
- **Chimichurri** (mistura de ervas frescas com alho, cebola roxa, azeite e vinagre de vinho tinto);
- **Feijão tropeiro** *Porção extra no valor de R\$13,90

Pescados

Abadejo (200g) _____	119,90
Salmão (200g) _____	109,90
Pintado (200g) _____	109,90
Pescada Amarela (200g) _____	111,90

Acompanhamentos (pescados)

- **Farofa de banana nanica;**
- **Arroz de camarão cremoso;**
- **Purê de abóbora cabotiá.**

