



*Cozinha tradicional Italiana do chef Paolo Guerrato*

## Entradas

BRUSCHETTA COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO CRU	<b>R\$ 78</b>
BRUSCHETTA DE TOMATINHOS SWEET GRAPE	<b>R\$ 47</b>
MELANZANE À PARMEGIANA	<b>R\$ 56</b>

## Massas – artesanais

TALHARIM AO CACIO E PEPE	<b>R\$ 99</b>
TALHARIM À CARBONARA	<b>R\$ 88</b>
TALHARIM AO PESTO DE PISTACHE	<b>R\$ 99</b>
TALHARIM COM MOLHO DE SHIMEJI	<b>R\$ 92</b>
TALHARIM COM TOMATINHOS SWEET GRAPE E MANJERICÃO	<b>R\$ 82</b>
TALHARIM COM RAGU À BOLONHESA	<b>R\$ 83</b>
TALHARIM COM MANTEIGA E SÁLVIA	<b>R\$ 78</b>
TALHARIM AO PESTO ALLA GENOVESE	<b>R\$ 96</b>

TALHARIM COM SALMÃO DEFUMADO	<b>R\$ 99</b>
TALHARIM COM MANTEIGA, SÁLVIA E PRESUNTO CRU TORRADO	<b>R\$ 106</b>
TALHARIM AO ALHO, OLIO E PEPERONCINO	<b>R\$ 77</b>
TALHARIM AO MOLHO BRANCO	<b>R\$ 77</b>
TALHARIM COM MOLHO AMATRICIANA	<b>R\$ 80</b>

## Sobremesas

APFELSTRUDEL COM SORVETE DE CREME	<b>R\$ 46</b>
CANNOLI COM CREME DE CONFEITEIRO (3 UNIDADES)	<b>R\$ 51</b>
FIGO COZIDO NO COGNAC COM SORVETE DE CREME	<b>R\$ 75</b>