



MENU DEGUSTAÇÃO

pepino, couve flor, gengibre

atum, uva verde, tomate

esfiha de pato, hortelã

ravioli de cabotiá, pesto, pistache

polvo, thai curry, uarini, coentro

sorvete de iogurte, farofa, flor de sal

pêssego, mascarpone, caramelo salgado

R\$227 por pessoa

*sujeito à alterações de acordo com a oferta de frutos do mar frescos, legumes
e verduras orgânicos
pedimos que informem em caso de alergias ou restrições alimentares



A LA CARTE

ENTRADAS

focaccia, manteiga de nduja, coalhada, pesto	55
edamame, paprica, flor de sal	53
tartar de atum, baru, pistache, creme azedo, focaccia	83
kibe cru libanês, bulgur, hortelã, coalhada, pepino, pão folha	78

PRINCIPAIS

polvo, arroz meloso, pancetta, paprica, cebola frita	129
pescado do dia, moqueca thai, arroz jasmin, uarini, coentro	135
ravioloni de tomates assados, mozzarella di bufala, pesto	97

SOBREMESAS

torta basca, sorvete de pitanga	45
mousse de chocolate, nibs de cacau	49
sorvete da casa	23

*sujeito à alterações de acordo com a oferta de frutos do mar frescos, legumes e verduras orgânicos
pedimos que informem em caso de alergias ou restrições alimentares