



MENU DEGUSTAÇÃO

dashi de cogumelos

brioche, manteiga de missô

polvo, emulsão de batatas, tomate assado,
páprica, kale

arroz de pecorino, cogumelos, uva rosada,
amêndoas, sumac, manjeriço

bochecha de porco, jus, fregula, coalhada,
ervilha crocante, agrião

sorvete de leite queimado

bolo molhado, creme inglês

R\$237 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

cabotiá assada, fonduta, focaccia, azeite verde **49**

guioza de pato, ponzu de laranja **63**

sando de bochecha de porco no brioche, salada dijonaïse de acelga, maçã
assada **77**

polvo selado, salada de batatas, picles, pancetta, paprica, endro **97**

PRINCIPAIS

camarão na manteiga, bulgur com crocante cítrico, salsa
espanhola, acelga grelhada **127**

arroz cremoso de pecorino, cogumelo, uva rosada, amêndoas,
sumac, manjeriço **115**

ravioli de cabotiá, boursin, fonduta, pangrattato **109**

capeletti de pato, in brodo de cogumelos, hortelã **137**

bochecha de porco assada lentamente, jus, fregula, coalhada,
ervilha crocante, agrião cítrico **132**

SOBREMESAS

bolo de milho, sorvete de coco queimado **45**

cheesecake assada de chocolate, sorvete de leite queimado **57**

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