

Room Service

Discar 4233 / Dial 4233

Disponível das 10:00 as 01:00 / Available from 10am to 1am

Porções

Appetizers to share

- 001 Salmão marinado da casa R\$ 76,00
Salmão marinado ao dill e especiarias com sour cream e ovas de mujol / *our home-made cured salmon with sour cream and mujol*
- 002 Grana Padano e tomatinhos R\$ 65,00
Grana Padano cheese with cherry tomatoes
- 003 Provolone à milanesa  R\$ 65,00
Breaded provolone cheese with tomato and basil sauce
- 004 Pastéis da Dona Benta  R\$ 60,00
Recheado de queijos diversos / *fried pastry stuffed with cheese*
- 005 Burrata Italiana com tomates confit  R\$ 93,00
Italian burrata with cherry tomatoes "confit"
- 006 Batata frita com Parmesão  R\$ 60,00
French fries with parmesan cheese
- 007 Buffalo wings  R\$ 72,00
Coxinha da asa de frango com tradicional molho picante & molho gorgonzola / *chicken wings with traditional spicy sauce and blue cheese sauce*
- 008 Arancini de Ossobuco R\$ 66,00
Nosso delicioso ossobuco servido em bolinho de risotto / *italian saffron rice balls stuffed with ossobuco*
- 009 Filet mignon aperitivo com mostarda dijon e pétalas de cebola R\$ 103,00
Tenderloin with onion and mustard sauce
- 010 Camarões à Provençal R\$ 174,00
Salteados com azeite e alho laminado tostado, salsinha e tomate fresco / *prawns served in a garlic and olive oil sauce with fresh tomatoes and parsley*



Sandwiches

Todos acompanham fritas ou batatas chips / French fries or potato chips included

- 011 Tradicional Misto quente ou frio R\$ 50,00
Presunto cozido e mussarela, servidos em pão de forma branco /
ham and cheese on white bread, served warm or cold
- 012 Club Sandwich R\$ 55,00
Frango grelhado, mussarela, bacon, alface, tomate e ovo frito no
pão ciabatta / *the famous club sandwich, with chicken, bacon, lettuce, tomato
and fried egg*
- 013 Salmone marinado R\$ 63,00
Salmão marinado na casa com cream cheese e rúcula no pão
integral / *marinated salmon with cream cheese, arugula on whole bread*
- 014 Burguer d'Hotel R\$ 55,00
Hambúrguer artesanal de picanha com queijo, salada e maionese
verde / *home made cheeseburger with lettuce, tomato and green mayonnaise*
- 015 Chicken Burger R\$ 55,00
Hambúrguer empanado de frango com queijo, picles de cebola
roxa, alface americana, tomate e molho de lemon pepper /
*breaded chicken burger with cheese, lettuce, tomato, onion pickle and lemon
pepper sauce*
- 016 Burguer d'Hotel Vegano  R\$ 55,00
Hambúrguer feito de plantas com salada / *100% plant based burger,
lettuce and tomato*
- 017 Ciabatta, Filet & brie R\$ 71,00
File mignon, queijo brie, rúcula em pão ciabatta / *tenderloin, brie
cheese and argula on ciabatta bread*

Pizzas Individuais

Massa de fermentação lenta / Personal pizzas with slow fermentation

- 018 Margherita  R\$ 66,00
Molho de tomates frescos, mozzarella, rodela de tomate e
parmesão / *fresh tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese*
- 019 Calabresa com queijo R\$ 66,00
Molho de tomates frescos, calabresa, mozzarella, cebola e
azeitonas / *fresh tomato sauce, mozzarella, calabrian sausage, onion and olives*
- 020 Napolitana da casa  R\$ 72,00
Molho de tomates frescos, mozzarella de bufala, tomates cereja,
parmesão, azeitonas e manjeriço / *fresh tomato sauce, buffalo mozzarella
cheese, parmesan cheese, cherry tomato, olives and basil*
- 021 Burrata e Prosciutto R\$ 79,00
Molho de tomates frescos, mozzarella, presunto italiano, burrata e
raspas de limão siciliano / *fresh tomato sauce, mozzarella, italian ham,
burrata cheese and lemon zests*

Bevande

Bebidas / Drinks

022 Água com e sem gás <i>Sparkling and still water</i>	R\$ 9,00
023 Água Italiana Panna <i>Italian still water Panna</i>	R\$ 30,00
024 Água Italiana San Pelegrino <i>Italian sparkling water San Pelegrino</i>	R\$ 30,00
025 Sucos naturais <i>Fresh fruit juices</i>	R\$ 19,00
026 Refrigerante <i>Soft drinks</i>	R\$ 10,00
027 Energético Red Bull <i>Red bull</i>	R\$ 23,00
028 Cerveja Stella Artois e Heineken <i>Beer selection</i>	R\$ 17,00



Disponível das 12:00 as 23:00 / Available from 12pm to 11pm




Lo Chef Raccomanda

pratos da nossa cozinha / From our Cousine

Antepasto

029 Salada verde com tomatinhos, palmito, molho Italiano, croutons e lascas Grana Padano <i>field green salad with cherry tomatoes palm hearts, Italian sauce and Grana Padano cheese</i>	R\$ 66,00
030 Carpaccio Ca`d`Oro Nosso tradicional carpaccio com molho de alcaparras, limão e queijo parmesão <i>our traditional carpaccio with capers, lemon and parmesan sauce</i>	R\$ 76,00

Pasta e Risotto

- 031 Agnolotti na manteiga e sálvia  R\$ 108,00
Massa fresca recheada com misto de queijos magros e espinafre /
our pasta stuffed with cheese and spinach
- 032 Casoncelli à bergamasca R\$ 108,00
Recheio a base de vitelo e codeguim italiano, com toque de
amaretti / *our pasta stuffed with meat and amaretti*
- 033 Spaghetti à carbonara R\$ 119,00
Guanciale, gema de ovo, queijo pecorino e pimenta do reino /
guanciale, egg, pecorino cheese and black pepper
- 034 Penne à bolognesa  Opção  R\$ 108,00
Receita clássica italiana com carne de boi, porco, legumes, tudo
muito bem temperado com molho de tomate fresco/ *our special meat
sauce with a touch of tomato*
- 035 Risotto de Camarões com Tomates "Confit" R\$ 153,00
Shrimp risotto with basil and sweet cherry tomatoes

Sopa / Soup

- 036 Canja de Galinha R\$ 77,00
Chicken soup with rice
- 037 Creme de Palmito com azeite de trufas brancas e
amêndoas R\$ 83,00
Palm heart cream with almonds and truffle olive oil

Mar / Sea

- 038 Peixe do dia com risotto de alho poró, cenoura
rama, farofa de castanhas e ar de limão siciliano R\$ 137,00
Catch of the day with leek risotto, carrot, nut farofa and lemon foam
- 039 Salmão Selvagem do Alasca grelhado sobre R\$ 142,00
mousseline de mandioquinha, molho de alcaparras e crisp de
alho poró
Grilled wild Alaska salmon over mashed cassava, caper sauce and fried leeks
- 040 Polvo com tagliolini com tinta de lula R\$ 195,00
Polvo puxado no azeite de alho e ervas com tomatinhos, servido
sobre massa artesanal com tinta de lula / *Octopus in garlic olive oil with
cherry tomatoes served over squid ink pasta*

Céu e Terra / Sky and Earth

- 041 Peito de frango grelhado com legumes R\$ 77,00
Chicken breast with vegetables
- 042 Ossobuco de vitelo com risotto a milanesa R\$ 153,00
Tradicional canela de vitelo preparada bem lentamente
acompanhada de risotto de açafrão / *veal ossobuco with saffron risotto*
- 043 Contrafilet de Angus grelhado com chimichurri, R\$ 137,00
legumes e batatas ao murro
Sirloin steak with chimichurri sauce, vegetables and roasted potato
- 044 Filet Mignon ao molho de mostarda servido R\$ 131,00
sobre polenta frita com risotto de cogumelos / *beef tenderloin with
mustard sauce served over fried polenta with wild mushrooms risotto*
- 045 Mignon curado em crosta de ervas com R\$ 138,00
mousseline de batatas e queijos, cebola tostada e molho de
vinho tinto / *cured beef tenderloin with herbs crust, mashed potatoes with
cheese and red wine sauce*
- 046 Paleta de cordeiro assada lentamente com R\$ 150,00
tagliolini ao creme de trufas negras e parmesão
Roasted lamb with black truffle tagliolini

Dolces / Deserts

- 047 Salada de frutas com sorvete de creme & R\$ 38,00
Triple Sec
Fruit salad with vanilla ice cream and orange liquor
- 048 Pudim de leite condensado com caramelo e tuile R\$ 38,00
de Amendoim
Caramel flan
- 049 Tiramisu Ca'd'Oro R\$ 42,00
Classic Italian tiramisu
- 050 Brownie com sorvete R\$ 42,00
Chocolate brownie with vanilla ice cream
- 051 Torta de amêndoas e maçãs com sorvete de R\$ 42,00
canela
Almonds and apple pie with cinnamon ice cream



- Opção vegetariana / *vegetarian*



- Opção vegana / *vegan*

Il Nostro Bar

Destilados

Distillates

Whisky

052 Ballantines	R\$ 33,00
053 Johnnie W. Red Label	R\$ 36,00
054 Famous Grouse	R\$ 36,00
055 Ballantines 12 anos	R\$ 40,00
056 Chivas Regal 12 anos	R\$ 43,00
057 Old Parr 12 anos	R\$ 43,00
058 Johnnie W. Black Label	R\$ 44,00
059 Buchanan's 12 anos	R\$ 46,00
060 Chivas Regal 18 anos	R\$ 93,00
061 Buchanan's 18 anos	R\$ 132,00
062 Royal Salute	R\$ 165,00
063 Johnnie W. Blue Label	R\$ 215,00

Single Malt

064 Glenfiddich 12 Anos	R\$ 66,00
-------------------------	-----------

Bourbon

065 Jim Beam	R\$ 36,00
066 Wild Turkey	R\$ 49,00
067 Woodford Reserve	R\$ 57,00

Tennessee

068 Jack Daniel's	R\$ 40,0
069 Gentlemen Jack	R\$ 53,00

Aperitivos & Digestivos / Aperitifs

070 Campari	R\$ 26,00
071 Carpano Punt&Mès	R\$ 39,00
072 Fernet Branca	R\$ 33,00
073 Amaro Lucano	R\$ 40,00
074 Carpano Antica Formula	R\$ 46,00

Il Caffè / Coffee

075 Caffè Tres Corações	R\$ 10,00
<i>Coffee</i>	
076 Cappuccino Tres Corações	R\$ 16,00
077 Chá de Hortelã Natural	R\$ 16,00
<i>Mint Tea</i>	

Café da Manhã no Apartamento / Breakfast at Room Service

Servido das 7:00 às 11:00 / Served from 7 am to
11:00 am

Café da Manhã Ca'd'Oro R\$ 89,00

Ca'd'oro Breakfast

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA,
GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO,
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES,
OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA
ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO,
CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ
Homemade breads and pastries, assorted jam,
butter, curd cheese, fresh fruits, assorted cold
cuts and cheese, omelette, scrambled and fried
eggs, cereal with milk, yogurt, juice, coffee, milk,
chocolate milk and tea

Pratos Quentes

Warm Dishes

Waffles (2 unidades) 32,00

maple syrup, mel e geleia
maple syrup, honey and jam

Tapioca 28,00

queijo, queijo minas, presunto, tomate, bacon, peito de peru, cebola, leite
condensado com coco e doce de leite
cheese, fresh white cheese, ham, tomato, bacon, turkey breast, onions, coconut
& condensed milk and dulce de leche

Tostex em pão de forma 32,00

Warm miga bread sandwich with ham and cheese

Ovos (2 unidades)

Mexidos / Scrambled R\$ 25,00

Fritos / Fried R\$ 25,00

Cozidos / Boiled R\$ 25,00

Omelete / Omelete R\$ 35,00

queijo, queijo minas, presunto, tomate, bacon, peito de peru, cebola
cheese, fresh white cheese, ham, tomato, bacon, turkey breast, onions

Prato de carnes e frios / plate of meat and cold cuts R\$ 27,00

queijo, queijo minas, presunto, bacon e peito de peru
cheese, fresh white cheese, ham, tomato, bacon, turkey breast