

NÃO ALCÓOLICOS

ÁGUA Com ou sem gás - 300ml	R\$ 10,00
ÁGUA SAN PELEGRINO - 505ml	R\$ 32,00
ÁGUA ITALIANA PANNA - 505ml	R\$ 32,00
SUCO DE FRUTA NATURAL Laranja, limão, abacaxi	R\$ 18,00
SUCO DE TOMATE	R\$ 20,00
REFRIGERANTE Coca-cola, coca-cola zero, guaraná, guaraná zero e sprite	R\$ 12,00
ENERGÉTICO RED BULL Original, Tropical	R\$ 24,00

CERVEJAS

HEINEKEN	R\$ 17,00
STELLA ARTOIS	R\$ 17,00

WHISKIES

Blended Scotch

JOHNNIE W. RED LABEL	R\$ 40,00
JOHNNIE W. BLACK LABEL	R\$ 50,00
OLD PARR 12 ANOS	R\$ 50,00
BUCHANAN'S 12 ANOS	R\$ 52,00
BUCHANAN'S 18 ANOS	R\$ 120,00
ROYAL SALUTE	R\$ 150,00
JOHNNIE W. BLUE LABEL	R\$ 195,00

Single Malt Scotch

GLENFIDDICH 12 ANOS	R\$ 60,00
----------------------------	------------------

Islay Single Malt Scotch

ARBEG 10 ANOS	R\$ 95,00
---------------	-----------

Blended Irish

JAMESON	R\$ 40,00
---------	-----------

Bourbon

JIM BEAM	R\$ 38,00
----------	-----------

WILD TURKEY	R\$ 48,00
-------------	-----------

WOODFORD RESERVE	R\$ 58,00
------------------	-----------

Tennessee

JACK DANIELS	R\$ 44,00
--------------	-----------

Rye

JIM BEAM RYE	R\$ 60,00
--------------	-----------

Japanese

HIBIKI HARMONY	R\$ 120,00
----------------	------------

BRANDY E COGNACS

FUNDADOR (ESP)	R\$ 38,00
----------------	-----------

REMY MARTIN VSOP (FRA)	R\$ 100,00
------------------------	------------

HENNESSY VSOP (FRA)	R\$ 110,00
---------------------	------------

COURVOISIER XO IMPERIAL (FRA)	R\$ 250,00
-------------------------------	------------

APERITIVOS E VERMUTES

CAMPARI	R\$ 36,00
---------	-----------

TIO PEPE	R\$ 44,00
----------	-----------

MARTINI ROSSO	R\$ 32,00
---------------	-----------

NOILLY PRAT	R\$ 38,00
CARPANO PUNT E MES	R\$ 46,00
COCCHI STORICO DI TORINO	R\$ 52,00
ANTICA FORMULA	R\$ 52,00
RÉGUA DE VERMUTES	R\$ 90,00

AMAROS E DIGESTIVOS

Amaros

FERNET BRANCA	R\$ 36,00
AMARO LUCANO	R\$ 46,00
AMARO MONTENEGRO	R\$ 54,00

Licores

LIMONCELLO CADORO	R\$ 30,00
MALIBU	R\$ 36,00
AMARULA	R\$ 36,00
COINTREAU	R\$ 36,00
SAMBUCA	R\$ 36,00
AMARETTO DISARONNO	R\$ 36,00
LUXARDO MARASQUINO	R\$ 36,00
DRAMBUIE	R\$ 36,00
LICOR 43	R\$ 36,00
PEACHTREE	R\$ 36,00

Vinho do Porto

GRAHAM'S SIX GRAPES	R\$ 46,00
GRAHAM'S 10 ANOS	R\$ 68,00
GRAHAM'S 20 ANOS	R\$ 96,00

VINHOS E ESPUMANTES

Espumantes/Champagnes

CORDONIU (CAVA)	R\$ 130,00 TAÇA R\$ 38,00
CHANDON RESERVE BRUT	R\$ 190,00
CHANDON EXCELLENCE ROSE	R\$ 320,00
TATTINGER BRUT RESERVE	R\$ 750,00
DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT	R\$ 1.990,00

Branco

PINOT GRIGIO CASA LUNARDI	R\$ 160,00
CELESTE VERDEJO	R\$ 219,00

Rosados

CALABUIG MONASTRELL	R\$ 135,00
----------------------------	-------------------

Tintos

CONO SUR BICICLETA PINOT NOIR	R\$ 150,00
NIGRA NEGROAMARO IGT	R\$ 210,00
VALE DA PEDRA GUASPARI	R\$ 219,00
CELESTE CRIANZA	R\$ 300,00
DAL 1947 PRIMITIVO DI MANDURIA	R\$ 450,00

Vinho em Taça

VINHO EM TAÇA DO DIA	R\$ 49,00
-----------------------------	------------------

SHOTS

Vodka

SMIRNOFF (BRA)	R\$ 40,00
ABSOLUT (SUE)	R\$ 44,00
ABSOLUT CITRON (SUE)	R\$ 44,00
CIROC (FRA)	R\$ 60,00

Cachaça

SELETA	R\$ 30,00
YAGUARA	R\$ 34,00
ESPIRITO DE MINAS	R\$ 38,00
ANISIO SANTIAGO	R\$ 110,00

Tequila

JOSE CUERVO PRATA	R\$ 38,00
JOSE CUERVO ORO	R\$ 38,00
HERRADURA REPOSADO	R\$ 64,00

Saquê

AZUMA KIRIN	R\$ 30,00
GEKKEIKAN SILVER	R\$ 38,00

Rum

HAVANA CLUB 3 ANOS (CUB)	R\$ 38,00
HAVANA CLUB 7 ANOS (CUB)	R\$ 48,00
ZACAPA SOLERA GRAN RSV (GUA)	R\$ 90,00

Grappa

VILLA PRATO INVECCHIATA - BERTA	R\$ 49,00
UNICA - BERTA	R\$ 75,00

GIN & TONIC

GIN TÔNICA TRADICIONAL. Bombay Sapphire + schweppes	R\$ 44,00
GIN TÔNICA TROPICAL Tanqueray + Red Bull Tropical + Frutas Tropicais	R\$ 60,00
GIN TÔNICA THE BOTANIST The Botanist + Tônica Fever tree + Frutas vermelhas + Essência de Flores	R\$ 79,00

Monte seu próprio Gin Tônica

GIN TÔNICA TANQUERAY	R\$ 44,00
GIN TÔNICA BEG MODERN & TROPICAL	R\$ 48,00
GIN TÔNICA HENDRICK'S	R\$ 60,00
GIN TÔNICA THE BOTANIST	R\$ 68,00
GIN TÔNICA MONKEY 47	R\$ 100,00

COCKTAILS

ALEXANDER	R\$ 42,00
Brandy Fundador, Creme de Cacau, Creme de Leite, Nós Moscada e Cacau	
AMARETTI BAGNATI	R\$ 48,00
Amaretto Disaronno, Rye Whisky, Cointreau e Limão Siciliano	
AMARO SOUR	R\$ 48,00
Amaro Averna, Jim Beam, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Clara de Ovo	
APEROL SPRITZ	R\$ 48,00
Aperol, Espumante da Casa e Água com Gás	
BLOODY MARY	R\$ 44,00
Suco de Tomate Temperado e Vodka Smirnoff	
BOULEVARIDER	R\$ 48,00
Jim Beam, Punt e Mes e Campari	
CAIPIRINHA	CACHAÇA SELETA R\$ 38,00
	VODKA SMIRNOFF R\$ 40,00
	SAQUE AZUMA KIRIN R\$ 38,00
CARAJILLO	R\$ 46,00
Café Expresso e Licor 43	
COSMOPOLITAN	R\$ 46,00
Vodka Absolut Citron, Cointreau, Suco de Cramberry e Suco de Limão	
DAIQUIRI	R\$ 46,00
Rum Havana 3 Anos, Suco de Limão e Xarope de açúcar	
DRY MARTINI	BOMBAY SAPHIRE R\$ 44,00
	THE BOTANIST R\$ 68,00
	MONKEY 47 R\$100,00
ESPRESSO MARTINI DE AVELÃ	R\$ 46,00
Café Expresso, Vodka Smirnoff, Frangélico e Xarope de Açúcar	
FITZGERALD	R\$ 42,00
Gin Bombay Saphire, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Angostura	

KIR ROYALE Espumante da Casa e Licor de Cassis	R\$ 44,00
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Espumante da Casa e Água com Gás	R\$ 48,00
LONG ISLAND ICED TEA Gin Bombay Sapphire, Vodka Smirnoff, Rum Havana 3 anos, Tequila José Cuervo, Cointreau, Limão e Coca Cola	R\$ 44,00
MANHATTAN Whisky, Martini Rosso e Angostura	TENNESSEE R\$ 48,00 RYE R\$ 65,00
MARGARITA Tequila Jose Cuervo Prata, Cointreau, Limão e Xarope de Açúcar	R\$ 46,00
MOJITO Rum Havana 3 Anos, Hortelã, Açúcar, Limão e Club Soda	R\$ 44,00
MOSCOW MULE Vodka Smirnoff, Xarope de Gengibre, Limão, Cerveja e Espuma de Gengibre	R\$ 46,00
NEGRONI Gin Bombay Sapphire, Punt e Mes e Campari	R\$ 48,00
NEGRONI SBAGLIATO Espumante da Casa, Campari e Punt e Mes	R\$ 48,00
OLD FASHIONED Jim Beam, Açúcar, Angostura e Água com Gás	R\$ 46,00
PENICILLIN Red Label, Mel, Xarope de Gengibre, Limão Siciliano e Whisky Islay	R\$ 52,00
PIÑA COLADA Rum Havana 3 Anos, Leite de Coco, Leite Condensado e Suco de Abacaxi	R\$ 46,00
PISCO SOUR Pisco, Limão, Xarope de Açúcar e Clara de Ovo	R\$ 44,00
SEX ON THE BEACH Vodka Smirnoff, Licor de Pêssego, Suco de Laranja e Grenadine	R\$ 46,00
SIDECAR Brandy Fundador, Cointreau e Limão	R\$ 46,00
TERRA BRASILIS Espírito de Minas, Mel, Drambuie, Xarope de Gengibre, Limão e Açúcar Mascavo	R\$ 46,00
THE BOTANIST AVIATOR Gin The Botanist, Luxardo Maraschino, Limão Siciliano e Infusão de Hibisco e Flor de Fada	R\$ 69,00
TOM COLLINS Gin Beg Modern, Xarope de Açúcar, Limão e Água com Gás	R\$ 48,00

WHISKY SOUR

BOURBON R\$ 48,00

RYE R\$ 69,00

Whisky, Limão, Xarope de Açúcar, Clara de Ovo e Angostura

COCKTAIL DE FRUTAS - S/ ALCOOL

R\$ 32,00

Laranja, abacaxi, maracuja e uva

VINGIN MOJITO - S/ ALCOOL

R\$ 32,00

Preparado com hortelã fresco, suco de limão, açúcar e club soda

COMIDAS

Porções

PASTÉIS DA DONA BENTA

R\$ 60,00

Recheado de blend de queijos da casa

BATATA FRITA COM PARMESÃO

R\$ 58,00

Crocantes com queijo parmesão

PROVOLONE À MILANESA

R\$ 60,00

Cubinhos empanados com molho de tomate e manjerição

GRANA PADANO E TOMATINHOS

R\$ 64,00

Parmesão Italiano com tomatinhos e folhas de manjerição

ARANCINI DE OSSOBUCCO

R\$ 69,00

Nosso delicioso ossobuco servido em bolinho de risotto

BUFFALO WINGS

R\$ 69,00

Clássica coxinha da asa de frango em molho picante

BURRATA ITALIANA

R\$ 85,00

Cremosa com tomatinhos confitados com azeite e mel e ervas do campo

BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 60,00

Delicioso bolinho de bacalhau com molho de pimenta

CROQUETE DE RABADA

R\$ 60,00

Nossa clássica rabada servida como croquete com creme de polenta e trufa

CAMARÕES À PROVENÇAL

R\$ 165,00

Salteados no azeite com alho, tomatinhos, salsinha e acompanhado de pães da casa

Pizzas

MARGHERITA

R\$ 66,00

Molho de tomate fresco, mozzarella, tomate e parmesão

CALABRESA E QUEIJO

R\$ 66,00

Molho de tomate fresco, calabresa, mozzarella, cebola e azeitonas

NAPOLITANA DA CASA**R\$ 74,00**

Molho de tomate fresco, mozzarella de búfala, tomates cereja, parmesão, azeitonas e manjeriço

BURRATA E PRESUNTO ITALIANO**R\$ 78,00**

Molho de tomate fresco, mozzarella, presunto italiano, burrata e raspas de limão siciliano

Sandwiches

Todos acompanham batata frita

TRADICIONAL MISTO QUENTE OU FRIO**R\$ 55,00**

Presunto e queijo servido em pão de forma

SALMÃO MARINADO**R\$ 65,00**

Marinado na casa com cream cheese, rúcula em pão integral

CLUB SANDWICH**R\$ 60,00**

Frango, queijo, bacon, alface, tomate e ovo frito no pão ciabatta

CHEESE BURGER DE FRANGO**R\$ 60,00**

Hambúrguer de frango empanado com queijo, pickles de cebola roxa, alface, tomate e molho de lemon pepper

BURGER D'HOTEL**R\$ 60,00**

Artesanal de picanha com queijo, salada e maionese verde

BURGER D'HOTEL VEGANO**R\$ 60,00**

100% vegetal com tomate e alface

CIABATTA, FILLET E BRIE**R\$ 74,00**

Filet mignon com queijo brie, rúcula fresca no pão ciabatta

Pratos

Servidos até as 23 horas

SALMÃO MARINADO**R\$ 79,00**

Produzido na casa com dill, especiarias, sour cream, ovas de mujol e acompanhado de pão italiano

CARPACCIO CADORO**R\$ 79,00**

Nosso tradicional carpaccio servido com pão italiano e Grana Padano

RISOTTO CAPRESE**R\$ 105,00**

Burrata cremosa, tomatinhos, manjeriço e Grana Padano

AGNOLOTTI DELLA NONNA**R\$ 105,00**

Nossa massa artesanal de queijos magros e espinafre na manteiga e salvia

SALMÃO GRELHADO**R\$ 140,00**

Molho de alcázaras, crisp de alho por e mousseline de mandioquinha

PICATTA DE FRANGO AL LIMONE**R\$ 90,00**

Filet de frango batidinho ao molho de limão com legumes

FILET MARINADO A SECO**R\$ 140,00**

Mignon curado e servido com crosta de ervas aromáticas com mousseline de batata e queijo com cebola tostada e molho de vinho tinto

SOBREMESAS

SALADA DE FRUTAS COM SORVETE**R\$ 35,00**

Misto de frutas tropicais com sorvete de creme e calda de triple sec

CREAM CARAMEL**R\$ 38,00**

Pudim de Leite com calda de caramelo e tuile de amendoim

BROWNIE QUENTE COM SORVETE**R\$ 40,00**

Bolinho quente com nozes e sorvete de creme

TIRAMISU CADORO**R\$ 40,00**

Classico Italiano de mascarpone, café, amaretto e chocolate

CAFÉS

CAFÉ 3 CORAÇÕES**R\$ 10,00****CAPPUCCINO 3 CORAÇÕES****R\$ 16,00**