

Burger d'Hotel Vegano 

R\$ 60,00

100% plant based burger, lettuce and tomato

Ciabatta, filet & brie

R\$ 74,00

File mignon, queijo brie, maionese e rúcula fresca em pão ciabatta

Tenderloin, brie cheese and arugula on a ciabatta bread

Pizzas Individuais

**MASSA DE FERMENTAÇÃO LENTA /
PERSONAL PIZZAS WITH SLOW
FERMENTATION**

Margherita 

R\$ 66,00

Molho de tomates frescos, mozzarella, rodela de tomate e parmesão

Fresh tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese

Calabresa com queijo

R\$ 66,00

Molho de tomates frescos, calabresa, mozzarella, cebola e azeitonas

Fresh tomato sauce, mozzarella, calabrian sausage, onion and olives

Napolitana da casa 

R\$ 74,00

Molho de tomates frescos, mozzarella de búfala, tomates cereja, parmesão, azeitonas e manjerição

Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, parmesan cheese, cherry tomato, olives and basil

Burrata e Prosciutto

R\$ 78,00

Molho de tomates frescos, mozzarella, presunto italiano, burrata e raspas de limão siciliano

Fresh tomato sauce, Italian ham, mozzarella, burrata cheese and lemon zests

Il Caffè / Coffee

Caffè Tres Corações

R\$ 12,00

Café expresso

Espresso coffee

Cappuccino Tres Corações

R\$ 16,00

Café expresso com espuma de leite, chocolate e canela

Cappuccino

Tè alla menta

R\$ 18,00

Chá de hortelã natural

Mint tea

Taxa de couvert - Isento

 Vegetariano /  Vegano

 Apimentado

Bar Ca'd'Oro

**CONFIRA NOSSA CARTA DE VINHOS. SOLICITE-
A AO NOSSO MAITRE**

CHECK OUR WINE LIST. ASK TO OUR WAITER

Bevande

BEBIDAS / DRINKS

Acqua

R\$ 10,00

Água com e sem gás 300ml

Sparkling and still water

Acqua Italiana Panna

R\$ 32,00

Água Importada Panna 505ml

Italian still water Panna

Acqua Italiana San Pelegrino

R\$ 32,00

Água Importada San Pelegrino 505ml

Italian sparkling water San Pelegrino

Succhi di Frutta

R\$ 20,00

Sucos de frutas naturais

Fresh fruit juices

Bibite

R\$ 13,00

Refrigerantes

Soft drinks

Red Bull

R\$ 26,00

Energético Red bull

Red bull

Birre

R\$ 19,00

Cervejas Stella Artois e Heineken

Beer Stella Artois, Heineken and Eisenbahn

Cocktails Senza Alcol

COCKTAILS SEM ÁLCOOL / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Succho di Pomodoro

R\$ 24,00

Suco de tomate

Tomato juice

Vírgin Mojito

R\$ 34,00

Hortelã, suco de limão, açúcar e club soda

Mint, lemon juice, sugar and soda

Esclusív Cocktail

COCKTAIL EXCLUSIVO / EXCLUSIVE COCKTAIL

Terra Brasilis R\$ 48,00
Cachaça envelhecida, drambuie, suco de limão, gengibre e mel
Aged cachaca, drambuie, lemon juice, ginger and honey

Classíci Cocktails

COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Alexander R\$ 42,00
Brandy, creme de cacau e creme de leite

Negroní R\$ 48,00
Gin, campari, vermuth

Dry Martini - Bombay R\$ 44,00
Gin, noilly prat

Dry Martini - Tanqueray R\$ 48,00
Gin, noilly prat

Dry Martini - Hendrick's R\$ 60,00
Gin, noilly prat

Kir Royal R\$ 44,00
Espumante, cassis

Aperol Spritz R\$ 48,00
Espumante, aperol, água com gás

Manhattan R\$ 48,00
Tennessee whisky, punt & mes, angustura

Cosmopolitan R\$ 46,00
Vodka, coíntreau, suco de cranberry, suco de limão

Long Island Iced Tea R\$ 44,00
Vodka, rum, gin, tequila, coíntreau, suco de limão e coca cola

Mojito R\$ 44,00
Rum, suco de limão, hortelã, club soda e açúcar

Margarita R\$ 46,00
Tequila, coíntreau, suco de limão

Old Fashioned R\$ 46,00
Bourbon, angustura, açúcar, agua

Sex on the beach R\$ 46,00
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

Batata frita com parmesão  R\$ 58,00
French fries with parmesan cheese

Buffalo wings  R\$ 69,00
Coxinha da asa de frango com tradicional molho picante & gorgonzola
Chicken wings with traditional spicy sauce and gorgonzola sauce

Arancini de ossobuco R\$ 69,00
Nosso delicioso ossobuco servido em bolinho de risotto ao açafraão
Italian saffron rice balls stuffed with ossobuco

Filet mignon com pétalas de cebola R\$ 105,00
em molho de mostarda dijon
Tenderloin with onion and dijon sauce

Camarões à Provençal R\$ 165,00
Salteados com azeite de alho, salsinha e tomate fresco
Served in a garlic and olive oil sauce with fresh tomatoes and parsley

Panini

SANDWICHES - TODOS ACOMPANHAM FRITAS OU CHIPS / FRENCH FRIES OR POTATO CHIPS AT THE SIDE

Tradicional misto quente ou frio R\$ 55,00
Ham and cheese on white bread, served warm or cold

Salmone marinado R\$ 65,00
Salmão marinado na casa com cream cheese e rúcula no pão integral
Marinated salmon with cream cheese, arugula on black bread

Club Sandwich R\$ 60,00
Frango grelhado, mussarela, bacon, alface e tomate, ovo frito e maionese no pão ciabatta
The famous club sandwich, with chicken, bacon, lettuce, tomato and fried egg

Cheese Burger de Frango R\$ 60,00
Hamburger de frango empanado com queijo, pickles de cebola roxa, alface americana e tomate
Breaded chicken burger with cheese, lettuce, tomato and onion pickle

Burger d'Hotel R\$ 60,00
Hambúrguer artesanal de picanha com queijo, salada e maionese verde
Home made cheeseburger with lettuce, tomato and green mayonnaise

Peachtree	R\$ 36,00
Drambuie	R\$ 36,00
Licor 43	R\$ 36,00

Grappa

Villa Prato Invecchiata - Berta	R\$ 49,00
Única - Berta	R\$ 75,00

Vinho do Porto

Graham's Six Grapes	R\$ 46,00
Graham's 10 anos	R\$ 68,00
Graham's 20 anos	R\$ 96,00

Jerez

Tío Pepe	R\$ 44,00
----------	-----------

Le Porzioni per Compartire

PORÇÕES / APPETIZERS TO SHARE

Carpaccio Ca'd'Oro	R\$ 79,00
Nosso clássico carpaccio com molho de alcaparras, limão, azeite e parmesão / <i>carpaccio served with capers and parmesan sauce</i>	

Salmão marinado da casa	R\$ 79,00
Salmão marinado na casa ao dill com sour cream e ovas de mujol <i>Home made cured salmon with sour cream and major</i>	

Grana Padano & tomatinhos 	R\$ 64,00
<i>Grana Padano cheese with cherry tomatoes</i>	

Pastéis da Dona Benta 	R\$ 60,00
Recheado de queijos diversos / <i>Fried pastry stuffed with cheese</i>	

Provolone à milanesa 	R\$ 60,00
<i>Breaded provolone cheese with tomato sauce and basil</i>	

Bolinho de Bacalhau	R\$ 60,00
<i>Cod fish balls</i>	

Burrata Italiana com tomates confit 	R\$ 85,00
<i>Italian burrata with cherry tomatoes "confit"</i>	

Blood Mary	R\$ 44,00
Vodka e suco de tomate temperado	

Gin Tônicas

ESCOLHA SEU GIN FAVORITO / CHOOSE YOUR FAVORITE GIN

Bombay - Inglaterra	R\$ 44,00
Tanqueray - Inglaterra	R\$ 48,00
Hendrick's - Escocia	R\$ 60,00

Caipirinhas

ESCOLHA SUA FRUTA / CHOOSE YOUR FRUIT

Cachaça Seleta	R\$ 38,00
Cachaça Yaguara	R\$ 42,00
Cachaça Espírito de Minas	R\$ 44,00
Vodka Smirnoff	R\$ 40,00
Vodka Absolut	R\$ 44,00
Vodka Ciroc	R\$ 60,00
Saquê Azuma Kirin	R\$ 38,00
Saquê Gekkeikan	R\$ 42,00

Destilatti

DESTILADOS / DISTILLATES

Whisky

Ballantines	R\$ 40,00
Johnnie W. Red Label	R\$ 40,00
The Famous Grouse	R\$ 42,00
Ballantines 12 anos	R\$ 50,00
Old Parr 12 anos	R\$ 50,00
Chivas Regal 12 anos	R\$ 50,00
Johnnie W. Black Label	R\$ 50,00
Buchanan's 12 anos	R\$ 52,00
Chivas Regal 18 anos	R\$ 85,00

Buchanan's 18 anos	R\$ 120,00
Royal Salute	R\$ 150,00
Johnnie W. Blue Label	R\$ 195,00

Single Malt

Glenfiddich 12 Anos	R\$ 60,00
---------------------	-----------

Bourbon

Jim Beam	R\$ 38,00
Wild Turkey	R\$ 48,00
Woodford Reserve	R\$ 58,00

Tennessee

Jack Daniel's	R\$ 44,00
Gentleman Jack	R\$ 58,00

Cachaça

Seleta	R\$ 30,00
Yaguara Branca	R\$ 34,00
Espirito de Minas	R\$ 38,00
Anísio Santiago	R\$ 110,00

Vodkas

Smirnoff - Brasil	R\$ 36,00
Absolut - Suécia	R\$ 40,00
Círoc- França	R\$ 54,00

Rum

Havana Club 3 anos- Cuba	R\$ 38,00
Havana Club 7 anos- Cuba	R\$ 48,00
Zacapa Solera Gran Rsv- Guatem.	R\$ 90,00

Tequila

José Cuervo Silver	R\$ 38,00
José Cuervo Ouro	R\$ 38,00
Herradura Reposado	R\$ 64,00

Saque

Azuma Kirin	R\$ 30,00
Gekkeikan Silver	R\$ 38,00

Cognac- Armagnac- Brandy

Fundador - Espanha	R\$ 38,00
Remy Martin VSOP - França	R\$ 100,00
Hennessy VSOP- França	R\$ 110,00
Courvoisier XO Imperial- França	R\$ 250,00

Aperitivos & Digestivos / Aperitifs

Campari	R\$ 36,00
Carpano Punt&Mês	R\$ 46,00
Fernet Branca	R\$ 36,00
Amaro Lucano	R\$ 46,00
Carpano Antica Formula	R\$ 52,00

Licores

Limoncello Ca`d`Oro	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