



Entradas (Appetizer)

- **Canapé de salmão defumado** (cream cheese e pão da casa) R\$ 85
Canapé with smoked salmon (with cream cheese on house bread)
- **Carpaccio de carne com salada** (acompanha pão da casa) R\$ 75
Beef carpaccio with salad (with house bread)
- **Salada tradicional** (mix de folhas verdes, cenoura ralada, tomates frescos e carpaccio de beterraba. (acompanha pão da casa) R\$ 75
Traditional salad (mix of green leaves, grated carrot, fresh tomatoes and beetroot carpaccio. (accompanies house Bread)
- **Bolinho de bacalhau** (seis unidades) R\$48
Cod fritters (six units)
- **Carpaccio de beterraba** (acompanha pão da casa) R\$ 55
Beet carpaccio (with house Bread)
- **Tábua de frios** (pão da casa, Queijo Brie, estepe e Queijo Colonial, salame, presunto Parma, e azeitonas)
 - Grande (big) R\$ 130
 - Pequena (small) R\$ 95**Cold cuts board** (house bread, Brie cheese, steppe and Colonial cheese, salami, salami Parma ham, and olives)
- **Salada da casa** (mix de folhas verdes rasgadas, palmito e tomate cereja ou nozes e damasco, com raspas de parmesão e molho de mel e mostarda. (Acompanha pão da casa) R\$ 65
House salad (mix of torn green leaves, hearts of palm and cherry tomatoes or walnuts and apricot, with parmesan shavings and honey and mustard sauce. (Accompanies house Bread)
- **Bruschettas** (muçarela de búfalo, tomates frescos e manjeriço. Doze unidades) R\$ 65
Bruschettas (buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil. Twelve pieces)

Sopas (Soup)

- **Puchero** (sopa de legumes com carne. Acompanha pão da casa e parmesão) R\$ 85
Puchero (vegetable soup with meat)
- **Sopa de cebola** (cebola, vinho branco, caldo de carne, creme de leite gratinado ao forno com torradinhas de pão e parmesão) R\$ 85
Onion soup (onion, white wine, broth, gratin cream in the oven with bread and parmesan)
- **Sopa de mandioquinha e cogumelos** (pão da casa e parmesão) R\$ 85
Mandioquinha soup with mushrooms (with house Bread and parmesan)
- **Sopa de capeletti** (pão da casa e parmesão) R\$ 85
Capeletti soup (house bread and parmesan)
- **Creme de legumes** (pão da casa e parmesão) R\$ 85
Vegetable cream (with house Bread and parmesan)
- **Minestra** (caldo de feijão com espaguete ou gravatinha. Acompanha pão da casa e parmesão) R\$ 70
Minestra (bean soup with spaghetti, with house bread)



Frangos e Carnes (Chickens and meats)

- **Filé ao molho de mostarda** (acompanha batata sauté e arroz branco) R\$ 130
Filet mustard sauce (rice and sauteed potatoes accompanying)
- **Filé mignon grelhado** (acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda) R\$ 120
Grilled filet mignon (accompanies salad)
- **Frango na cerveja preta** (pimentas de cheiro, especiarias e arroz branco) R\$ 95
Chicken in black beer (chili peppers, spices and white rice)
- **Frango à mineira** (tomate, cebola dourado ao jeito mineiro e arroz branco) R\$ 95
Chicken to mineira (tomato and onion, golden like the miner and white rice)
- **Estrogonofe de filé** (acompanha arroz branco e batata palha) R\$ 90
Strogonoff of steak (rice and french fries)
- **Filé de frango grelhado** (acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda) R\$ 85
Grilled chicken fillet (with a salad of torn green leaves, tomatoes, heart of palm and parmesan shavings, with honey and mustard sauce)

Peixes (Fish)

- **Bobó de camarão** (camarão, mandioca, leite de coco, azeite de dendê e especiarias. Acompanha arroz branco) R\$ 155
Shrimp bobo (shrimp, cassava, coconut milk, palm oil and spices)
- **Camarão à moda da casa** (camarão, moranga, leite de coco e especiarias. (Acompanha arroz branco) R\$ 155
Shrimp stylish home (shrimp, pumpkin, coconut milk and spices)
- **Filé de peixe grelhado** (acompanha salada de folhas verdes rasgadas, tomate, palmito e raspas de parmesão, com molho de mel e mostarda) R\$ 115
Grilled fish fillet (accompanies salad)
- **Bobó de bacalhau** (bacalhau, mandioquinha, leite de coco, azeite de dendê e especiarias) R\$ 175
Cod bobo (cod, mandioquinha, coconut milk, palm oil and spices)

Massas (Pastas)

- **Fettuccine Allegro** (presunto de Parma, tomates frescos e lascas de parmesão. Acompanha dois escalopes de filé) R\$ 120
Fettuccine Allegro (parma ham, fresh tomatoes, parmesan slices and two fillet scallops)
- **Fettuccine com ragu ao vinho e zimbro** (pernil e especiarias) R\$ 95
Fettuccine with ragout, wine and juniper (gammon and spices)
- **Fettuccine com ragu, cogumelos e tomilho** (filé, pernil e especiarias) R\$ 95
Fettuccine with ragout, mushrooms and thyme (filet, gammon and spices)
- **Tortéi** (ravióli de moranga) (pumpkin raviolli)
 - Bicolor (molho fetiche e molho quatro queijos) R\$ 110
- Bicolor (fetish sause and four cheeses sauce)
 - Molho Fetiche (tomates e especiarias) R\$ 95
- Fetish Sauce (tomatoes and spices)
 - Quatro Queijos R\$ 90
- Four Cheeses
- **Fettuccine ao molho fetiche** (tomate e especiarias) R\$ 90
Fettuccine fetish sauce (tomatoes and spices)
- **Penne aos quatro queijos** R\$ 85
Penne (four cheeses)

Sugestões do Chef (Chef's suggestions)

(consultar as sugestões do dia / see suggestions of the Day)

- **Camarão ao red curry** (arroz thay, castanha de caju, couve flor e molho red curry) R\$ 150
Shrimp to red curry (thai rice, cashew nuts, cauliflower and red curry sauce)
- **Camarão à tailandesa** (arroz thay, abacaxi, passas de uva e castanhas de caju) R\$ 150
Thai Shrimp (thai rice, cashew nuts, pineapple and raisins)
- **Costela a moda da casa** (costela desossada e assada por seis horas. Acompanha farofa mineira, batata sauté A escolha entre arroz branco ou arroz branco com cominho) R\$ 130
House-style ribs (boneless ribs roasted for six hours. Served with farofa mineira, sautéed potatoes Choice of white rice or white rice with cumin)
- **Filé ao gorgonzola** (com tomate às ervas de Provence e arroz com salsinha) R\$ 135
Filet and gorgonzola (with tomatoes, herbs of provence and pilaf rice)
- **Filé ao molho de manjeriçã e cogumelos** (acompanha fardinho de cenoura e bolinhos de aipim salteados) R\$ 135
Filet, basil sauce and mushrooms (bundle of carrot and cake of aipim)
- **Ravióli a moda da casa** (ravióli de ricota e nozes ao molho fetiche(tomate e especiarias).Acompanha um medalhão de filé ao molho de gorgonzola) R\$ 130
Ravioli house-style (ricotta ravioli with fetish sauce accompanied by a medallion of filet gorgonzola sauce)
- **Salmão grelhado com espaguete ao pesto de rúcula** R\$ 130
Grilled Salmon with spaghetti with pesto of arugula
- **Filé au poivre** (acompanha batata estrela gratinada na chapa com parmesão) R\$ 130
Filet au poivre (with star potatoes, gratin on the plate)
- **Frango surpresa** (peito de frango recheado com presunto de Parma, queijo gruyère, purê de mandioquinha, arroz com amêndoas e molho portadeira) R\$ 125
Surprise Chicken (chicken breast stuffed with Parma ham on gruyère cheese, puree of cassava, rice with almonds and portadeira sauce)
- **Frango oriental** (cubos de peito de frango ao curry e especiarias, acompanha arroz branco) R\$ 95
Oriental Chicken (cubes of chicken breast with curry and spices, and white rice)
- **Carreteiro de charque** R\$ 90
Sun dried meat with rice
- **Espaguete a caponetella** (berinjela, cebola, passas e especiarias ao forno) R\$ 90
Spaguetti a Caponetela (eggplant, onion, raisins and spices in the oven)
- **Espaguete ao shitake** (cogumelos, pimentões, cebola e especiarias) R\$ 90
Spaguetti ao Shitake (mushrooms, peppers, onions and spices)
- **Medalhão de cupim a moda do chef**
(peça de cupim de duplo cozimento: trabalhada no vapor para a retirada do excesso de gordura reidratada com ghee (manteiga clarificada) no forno. Acompanha mousseline de batatas (purê fino) com crisps de alho-poró e legumes salteados ao alho.) R\$130



Lanches e Bebidas quentes (snacks and hot beverages)

- **Pizzas** (consultar sabores) R\$ 45
Pizza (consult flavors)
- **Pão de queijo** (doze unidades) R\$ 45
Cheese bread
- **Tapioca salgada** (queijo branco, tomate e manjeriçã ou presunto e queijo) R\$ 35
Salted tapioca (white cheese, tomato and basil or ham and cheese)
- **Tapioca doce** (doce de leite ou leite condensado com coco) R\$ 35
Sweet tapioca (dulce de leche or condensed milk with coconut)
- **Omelete** (presunto, queijo, tomate e manjeriçã) R\$ 40
Omelet (ham, cheese, tomato and basil)
- **Misto quente**
 - Especial (presunto, queijo, tomate e alface) R\$ 30
 - Simples (presunto, queijo) R\$ 25**Grilled ham and cheese with bread**
- **Chocolate quente** (acompanha raspas de chocolate meio amargo) R\$ 25
Hot chocolate (with chocolate chips)
- **Porção de bolos** (consultar sabores) R\$ 25
Cakes
- **Bule de café** R\$ 15
Coffee pot
- **Bule de leite** R\$ 15
Milk pot

Sobremesas (Desserts)

- **Chocolate Voador** (lascas de chocolate com chantilly e coulis de frutas vermelhas) R\$ 55
Flying chocolate (chocolate chips with chantilly and red fruit coulis)
- **Taça Nely** (mousse de chocolate, pão de ló ao rum, coulis de frutas vermelhas e amêndoas) R\$ 48
Nely cup (chocolate mousse, sponge cake, rum, strawberries syrup)
- **Cheesecake** (torta de cream cheese com coulis de frutas vermelhas) R\$ 45
Cheesecake ((cream cheese pie with red fruit coulis)
- **Bolinho de chocolate com sorvete** R\$ 42
Chocolate small cake with ice cream
- **Creme Brûlée** R\$ 45
- **Mousse de chocolate** (a verdadeira mousse francesa, sem farinha. Acompanha raspas de chocolate) R\$ 40
Chocolate mousse (real french mousse, without flour)
- **Bola de sorvete com calda** (calda de chocolate ou coulis de frutas vermelhas) R\$ 35
Ice cream ball (with chocolate sauce or red fruit coulis)
- **Bola de sorvete** (consultar os sabores) R\$ 30
Ice cream Ball (consult flavors)
- **Mousse de maracujá** (acompanha raspas de chocolate) R\$ 28
Passion fruit mousse
- **Bom bocado** (panelinha de coco) R\$ 25
Coconut and condensed milk cake