

PARA PETISCAR E COMPARTIHAR

Camarão com presunto Parma R\$ 159

Camarão salteado ao perfume de limão siciliano, servido sobre creme aveludado e finalizado com crocante de presunto Parma. Um encontro entre o frescor do mar, a acidez delicada e o toque salino da cura.

Mignon com Gorgonzola, Cebola

Caramelizada e Pão Cervejinha - R\$ 89

Lâminas de filé mignon selado, gorgonzola cremoso e cebolas caramelizadas, servidos dentro do pão cervejinha artesanal tostado. Um clássico reconfortante com toque elegante.

Polvo ao Jardim - R\$ 99

Textura macia de polvo, vinagrete suave e hortelã fresca, um convite a sabores leves e sofisticados.

Polvo ao Sugo com Crostini - R\$ 129

Polvo macio ao molho rústico de tomate, finalizado com ervas frescas e servido com torradas crocantes.

Salada Clássica - R\$ 29

Folhas crocantes, parmesão, envoltos no clássico molho classico de iogurte com mostarda. Uma versão sofisticada e refrescante.

Pipoca de Camarão - R\$ 79

Camarões empanados na farinha panko e servidos com wasabi e limão siciliano.

Crispy Chicken 300g - R\$ 55

frango empanado na farinha panko, acompanha molho aioli e pimenta da casa

Porção de Pastéis (10 unidades) - R\$ 62

Opções: carne moída ou queijo

Ceviche Clássico 220g - R\$ 56

Tilápia temperada no limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, e coentro (ou salsinha), acompanha chips de batata-doce.

PRINCIPAIS

Mignon com aligot defumado e cogumelos - R\$ 95

Tenro filé mignon grelhado, servido sobre um aligot cremoso com leve toque defumado, preparado com batatas aveludadas e queijo derretido. Acompanhado de uma seleção de cogumelos.

Picanha Maturada na Brasa para Duas

Pessoas com Batatas Rústicas, Creme de Canastra e Farofa Crocante de Panko - R\$ 139 / 199

Fatia generosa de picanha maturada, grelhada na brasa e servida fatiada ao ponto ideal para compartilhar. Acompanha batatas rústicas com ervas e creme aveludado de queijo Canastra. Finalização com farofa crocante na manteiga de garrafa, unindo simplicidade e sofisticação em um prato robusto e elegante.

Risoto basilico com Frutos do Mar - R\$ 125

Risoto cremoso ao perfume fresco do manjericão, abraçando camarões, lula, polvo, mariscos e tomate cereja. Uma explosão de sabores do mar e da terra, onde a riqueza da esmeralda verde do basilico se encontra com a força vibrante do mar.

Salmão com risoto de Limão Siciliano, Pó de Alga - R\$ 110

Lombo de salmão selado com crosta cítrica, servido sobre risoto cremoso de limão siciliano. Finalização com pó de alga nori e molho de espumante.

Tentáculo de Polvo, Mousseline de Batata

Doce Roxa - R\$ 150

Tentáculos de polvo grelhados, sobre aligot delicado de batata doce roxa e legumes.

Polvo à Lagareiro Contemporâneo com Batata Crocante, Emulsão de Páprica e Cebola Roxa Marinada - R\$ 139

Polvo assado com batatas douradas e cebola roxa marinada para equilibrar os sabores.

Linguine Nero com Camarões Salteados - R\$ 185

Camarões delicados ao aroma cítrico do limão siciliano, envolvidos em creme sedoso, repousando sobre spaghetti nero. Finalizado com lascas crocantes de presunto Parma, uma verdadeira joia gastronômica que revela a beleza oculta nos contrastes do sabor.

Risoto de Parmesão - R\$ 52

Arroz arbóreo cremoso e queijo parmesão

SOBREMESAS

Mousse de Chocolate com Espuma de Café e Crumble - R\$ 32

Mousse de chocolate cremosa com sabor intenso, acompanhada de espuma de café suave e crumble crocante.

Grand Gateau com Morango e Picolé de Creme - R\$ 39

Bolo quente de chocolate com recheio derretido, morangos frescos e picolé cremoso para equilibrar.

BEBIDAS

Bebidas não alcoólicas

Água com ou s/ gás (500ml) – R\$ 6

Água de Coco (Caixinha) – R\$ 7

Água Tônica (Normal ou Zero) – R\$ 9

Refrigerante lata – R\$ 9

H2O/ H2O Limoneto – R\$ 10

Red Bull – 18

Toddynho – R\$ 6

Sucos

Suco Natural (copo 450ml) – R\$ 15

Suco Natural (Jarra 1 litro) - R\$ 25

Sabores: laranja, limão, morango, maracujá, melancia.

Suco de açaí – R\$ 20 (Escolha: leite, água ou suco de laranja)

Soft Drinks (não alcoólicos)

Lime, Lemon, Bitter – R\$ 18

Suco de limão siciliano e limão tahiti, xarope de açúcar, água com gás e angostura

Mojito Mock – R\$ 18

Suco de limão tahiti, hortelã, xarope de açúcar e água tônica.

Bloody Mary sem álcool – R\$ 22

Suco de tomate, limão, pimenta tabasco, molho inglês, sal e manjericão.

Sodas Italianas – R\$ 18

Xarope, limão e água com gás (Sabores: frutas vermelhas, maçã verde, morango, cranberry, pêssego).

Cervejas (600ml)

Amstel – R\$ 15

Heineken – R\$ 19

Original – R\$ 17

Spaten – R\$ 17

Cervejas (Long Neck)

Amstel Ultra Long Neck – R\$ 10

Corona Long Neck – R\$ 13

Heineken Long Neck – R\$ 13

Stella Artois Long Neck – R\$ 12

Stella Artois Gold Long Neck 12

Espresso Martini

Vodka, licor de café e café espresso.

Intenso, cremoso e sofisticado.

Doses / Garrafas

Absolut Vodka – R\$ 23 / 210

Grey Goose - 30 / 300

Ballena – R\$ 30 / 300

Cachaça Seleta ou boazinha – R\$ 12 (Dose)

Campari – R\$ 15 / 150

Gin Tanqueray - R\$ 26 / 260

Licor 43 – R\$ - R\$ 27 / 290

Licor 43 Chocolate – R\$ 35 / 350

Run Bacardi (Carta Blanca / Ouro) – R\$ 15 / 120

Whisky Chivas – R\$ 30 / 300

Whisky Jack Daniels - R\$ 30 / 300

Whisky Jack Daniels Mel – R\$ 30 (Dose)

Whisky Red Label – R\$ 22 / 210

Whisky Black Label – R\$ 30 / 300

Whisky Gold Label - R\$ 45 / 450

Moscow Mule R\$ 33

Vodka, xarope de gengibre, limão, água com gás e espuma de gengibre.

Mojito R\$ 29

Rum, hortelã, limão, xarope de açúcar e água com gás. Refrescante e leve.

Margarita R\$ 33

Tequila prata, triple sec, suco de limão Tahiti, xarope simples e borda de sal.

Bloody Mary R\$ 33

Vodka, suco de tomate, limão Tahiti, manjericão, pimenta tabasco, sal e molho inglês.

CARTA DE DRINKS - NÔ PRAINHA

Clássicos

Negroni - R\$ 35

Gin, campari e vermute vermelho doce.

Equilibrado e amargo como deve ser.

Sbagliato R\$ 33

Campari, vermute vermelho doce, espumante branco seco e laranja. A versão leve do Negroni.

Fitzgerald R\$ 33

Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e um toque de angostura.

Carajilo R\$ 33

Licor 43 e café espresso. Intenso e aromático.

Whiskey Sour R\$ 38

Whiskey bourbon, limão, xarope de açúcar, espuma de clara e angostura. Refrescante e encorpado.

Clericot/ Sangria R\$ 129

Espumante ou vinho tinto com frutas frescas e água com gás. Servido bem gelado em jarra para compartilhar. Refrescante, leve e perfeito para compartilhar.

Aperol Spritz R\$ 35

Aperol, espumante brut, laranja e água com gás. Um clássico leve e vibrante.

Gins

G&T Clássico R\$ 32

Gin, limão, água tônica, alecrim e zimbro.

Gin Pitaya R\$ 36

Gin gordons infusionado com pitaya roxa artesanal, limão, red bull pitaya e xarope de açúcar. Leve e exótico.

Gin Tropical R\$36

Gin gordons com maracujá, red bull tropical, xarope de açúcar, pimenta rosa e laranja. Refrescante e frutado.

Gin Framboesa R\$ 38

Gin gordons infusionado com framboesa, limão, água com gás, xarope simples e finalizado com espuma cítrica de gengibre. Delicado e aromático.

Gin Melancia R\$ 36

Gin, red bull melancia, xarope de gengibre, limão e garnish de melancia. Leve e adocicado.

Caipinhas (Escolha: Vodka Sminorff / Cachaça Sagatiba / Saque Azuma

Caipira Noronha R\$ 27

Morango, maracujá e xarope de açúcar. Refrescância brasileira.

Caipira Errejota R\$ 25

Limão, xarope de açúcar. Clássico e refrescante.

Caipira Floripa R\$25

Morango, xarope de açúcar. Leveza praiana.

Caipira do Sono

Maracujá, xarope de açúcar. Suave e adocicada.

Caipira da Grau R\$ 27

Limão, toque cítrico e borda de sal. Delicadeza surpreendente.

Caipira Jeri R\$ 27

Limão, maracujá, xarope de açúcar. Refrescante e elegante.

Caipira do Rosa R\$ 27

Melancia, hortelã, xarope de açúcar e limão. Leve, adocicada e vibrante.

Drinks Autorais

Batida Ilhabela R\$ 27

Vodka, leite de coco, leite condensado. Borda com coco ralado. Cremosa e irresistível.

Maracujack Sour R\$ 38

Whisky bourbon com maracujá e limão, equilibrado pela textura suave da clara e finalizado com aroma herbal de manjericão.

Lemon Beach R\$ 33

Vodka, limão, leite condensado e toque de açúcar. Refrescante e leve.