



# cardápio

Pastel de Camarão com Catupiry 17,50  
Pastel de Carne Sol 15,00  
Pastel de Queijo 12,50

## camarões



### DO CHEF 47,00

Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozarela. Acompanha batata palha.



### À GREGA 45,00

Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozarela. Acompanha batata palha.



### INTERNACIONAL 46,00

Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.



### CANTO DO MANGUE 53,00

Camarão salteado na manteiga do sertão com molho cremoso de camarão, tomate, cebola roxa e coentro. Servido sobre arroz de caranguejo e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.



### DIJON 48,50

Camarão salteado com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda Dijon em grãos, servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes e ervilha. Gratinado com queijos mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.



### CROCANTE COM RISOTO BRIE 59,50

Camarão empanado com quinoa e ervas, servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Acompanha molho de frutas vermelhas.



### DO SERTÃO 45,00

Camarão empanado com tapioca granulada, servido com arroz cremoso de jerimum, queijo de coalho e bacon. Acompanha geleia de pimenta agri-doce.



### AOS QUATRO QUEIJOS 47,00

Camarão salteado com azeite, palmito, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com fettuccine no mesmo molho e crocante de bacon.



### DOM ALFREDO 49,50

Camarão grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão italiano, bacon e ervas.



### CABUGI 45,00

Camarão salteado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Servido com fettuccine no mesmo molho.



### CAPRESE 49,50

Camarão salteado com azeite, pesto de manjerição, tomate seco, brócolis e mussarela de búfala. Servido sobre fettuccine com molho de limão siciliano.



### GRELHADO COM LEGUMES 47,00

Camarão salteado com azeite, brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto.



# peixes

TILÁPIA | DOURADO



## AMÊNDOAS 41,00 | 51,00 E RISOTO SICILIANO

Peixe grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.



## PRAIANO 37,00 | 47,00

Peixe grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum.



## POTENGI 38,00 | 48,00

Peixe grelhado, servido com molho de tomate, champignon, alcaparras, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de macaxeira.

## Carnes



## FILÉ À PARMEGIANA 44,00

Escalope de filé à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella e parmesão.



## FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS 43,00

Filé em tiras com champignon, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com fettuccine no mesmo molho e crocante de parmesão.



## FILÉ AO CATUPIRY 49,50

Medalhões de filé grelhados com bacon, cobertos com creme de catupiry e ervas e servidos sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega e purê de batata.

## Frangos



## FRANGO AO CATUPIRY 37,00

Medalhões de peito frango grelhados com bacon, cobertos com creme catupiry e ervas e servidos sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega e purê de batata.



## FRANGO MEDITERRÂNEO 36,00

Filé de peito de frango empanado, servido com fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.

## Vegano & Vegetariano



## RISOTO VEGANO 44,00

Risoto de shitake, champignon, açafrão e legumes. Finalizado com azeite de oliva e ervas.



## SPAGHETTI VEGETARIANO 37,00

Massa grana duro (ou integral), salteada na manteiga de limão siciliano com brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto.

## Bebidas

Refrigerante	6,50	Cerveja Devassa	8,50
Suco de Laranja	7,00	Cerveja Bohemia	8,50
Suco de Uva Integral	14,00	Cerveja Heineken	12,50
Água Mineral	5,00	Vinho Branco Taça	23,75
Água de Coco	6,00	Vinho Branco Garrafa	95,00
Água Tônica	7,50	Vinho Tinto Taça	27,25
Água Gas. com Sabor	7,00	Vinho Tinto Garrafa	109,00

## Sobremesas

Mousse Três Chocolates	11,50
Mousse Diet	11,50
Cocada Cremosa	11,50
Romeu e Julieta	11,50