

Entradas

Pão colonial recheado com molho quatro queijos	R\$ 59,00
Prato Especial	R\$ 139,00
Legumes grelhados, queijos, charcutaria, frutas e pão.	
Bruschetta de Pien (4 unidades)	R\$ 42,00
Iguaria da imigração italiana, com sálvia e manteiga	
Sopa de Capeletti	R\$ 59,00
Burrata	R\$ 94,00
Burrata, camarões salteados, presunto parma, tomate confit e pão colonial	
Nhoque Frito	R\$ 55,00
Nhoque recheado com mussarela e molho da estação	

Saladas

	Individual	P/ 2 pessoas
Salada de Folhas e Frios	R\$ 29,00	R\$ 59,00
Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco.		
Salada com Alcachofra	R\$ 38,00	R\$ 75,00
Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão.		
Salada à La Margherita	R\$ 28,00	R\$ 56,00
Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjeriço.		

Risotos

	Individual	P/ 2 pessoas
Alcachofra	R\$ 105,00	R\$ 210,00
Alcachofra, azeitonas, nata, parmesão, alcaparras, berinjela.		
Cordeiro	R\$ 105,00	R\$ 210,00
Cordeiro desfiado, alho, cebola, alecrim, brodo, manteiga, salsa e parmesão.		
Camarão	R\$ 115,00	R\$ 230,00
Camarão, alho poró, leite de coco, pimenta, brodo, parmesão		
Tomate Seco com Rúcula	R\$ 99,00	R\$ 199,00
Nata, tomate seco, parmesão, castanhas, rúcula e cebola.		

Carnes

	Individual	P/ 2 pessoas
Pato ao Forno à Lenha	R\$ 149,00	R\$ 298,00
Coxa/sobrecoxa de pato assada no forno à lenha, acompanha purê de batatas e calda de laranja com alecrim		
Filé com Alho Poró e Gorgonzola	R\$ 145,00	R\$ 280,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.		
Filé com Molho de Quatro Queijos	R\$ 145,00	R\$ 280,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.		
Filé Grelhado	R\$ 135,00	R\$ 270,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.		
Filé Equilibrado	R\$ 99,00	R\$ 199,00
150 gramas de filé mignon grelhado, acompanhado de mini folhas hidropônicas, tomate uva e aspargos verdes		
“Nosso à Parmeggiana”	R\$ 149,00	R\$ 298,00
Acompanha nhoque recheado com queijo ao sugo. (prato com maior tempo de preparo)		
Salmão	R\$ 149,00	R\$ 298,00
Molho de nata e alcaparras ou molho gorgonzola. Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação		

Massas

	Individual	P/ 2 pessoas
Sorrentino de Pato	R\$ 115,00	R\$ 230,00
Manteiga, sálvia e parmesão.		
Nhoque com Ragú de Cordeiro	R\$ 115,00	R\$ 230,00
(Recheado com mussarela) Cordeiro desfiado, cebola, tomate pelatti, molho vermelho, vinho tinto, especiarias, pimentão, parmesão e salsa		
Ravióli com Gorgonzola e Nozes	R\$ 110,00	R\$ 220,00
(Recheado com frango) Gorgonzola, nata e nozes.		
Tortéi à Moda da Casa	R\$ 105,00	R\$ 210,00
(Recheado com abóbora) Tomate seco, nata, cebola e castanhas.		
Talharim com Alcachofras	R\$ 110,00	R\$ 220,00
Alcachofras, azeitonas, nata, alcaparras e berinjela.		
Carbonara	R\$ 95,00	R\$ 190,00
Espaghettes, guanciale, ovos, parmesão e nata		
Penne 4 Queijos com Iscas de Filé	R\$ 99,00	R\$ 198,00
Lasanha de Cordeiro com Cebola Caramelizada	R\$ 120,00	
Cordeiro desfiado, cebola caramelizada, molho bechamel. (prato com maior tempo de preparo)		

Kids

Espaguete (na manteiga, molho vermelho ou quatro queijos)	R\$ 33,00
Espaguete acompanhado de Tirinhas de Filé Mignon	R\$ 55,00

Sobremesas

Cassata	R\$ 42,00
Torta gelada de creme e doce de leite, recheada com amêndoas, calda de doce de leite e castanhas	
Sorvete de Forno servido na Xícara	R\$ 44,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.	
Taça de Sorvete de creme com calda de Uva	R\$ 29,00
Tiramisù	R\$ 32,00
Mascarpone, biscoito, café, Amaretto, nata, ovo e cacau.	
Brigadeiro de Colher do Dia + Nespresso	R\$ 29,00



Prato da Boa Lembrança
2026
Capeletti com Funghi

As primeiras chuvas de outono despertam um presente da natureza: os cogumelos silvestres que brotam nos bosques da região. Colhidos pelo chef Pessali, fruto de um conhecimento cultivado ao longo de décadas, eles encontram a tradição da nona no gesto preciso de fechar um Capeletti, guardando em seu recheio um pequeno segredo de família. Assim nasce o Prato da Boa Lembrança 2026: um encontro entre natureza, memória e sabor.

Investimento individual R\$169

Consulte opções sem glúten e sem lactose.



To see our menu in other languages, please scan the QR code:

