

**INFORMAÇÕES
E RESERVAS**

(41) 99503-0645

(41) 99852-8226

MENU RÉVEILLON 2025

ENTRADAS

Burrata

Queijo fresco italiano, acompanhado de presunto de Parma.

Insalata de Parma com Figo

Fatias de presunto cru com figos frescos, lascas de gorgonzola e nozes sobre salada de rúcula e agrião com redução de vinho madeira.

Salada Waldorf

Maçã, salsão, maionese, creme de leite, nozes e passas.

Carpaccio di Manzo

Carpaccio de mignon com lascas de parmesão, alcaparras e rúcula selvagem.

Brandade de Bacalhau

Creme de bacalhau com ervas e um toque de redução de balsâmico.

Sformato di Polenta Funghi Porcini

Polenta amarela cremosa ao funghi Porcini, queijo grana padano ralado com azeite trufado e queimado no maçarico.

Sformato di Polenta Ragu de Linguiça Blumenau

Polenta amarela cremosa ao ragu de linguiça Blumenau, queijo grana padano ralado com azeite trufado e queimado no maçarico.

Sformato di Polenta Galinha Caipira

Polenta amarela cremosa ao molho de galinha caipira, queijo grana padano ralado com azeite trufado e queimado no maçarico.

PRINCIPAL

Lagosta ao Molho Gruyere Rosé

Lagosta ao Molho Gruyere Rosé com Tagliolini Fresco.

Risotto de Camarão Rosa

Risotto de Camarão Rosa.

Bacalhau Porcini

Lascas de bacalhau em camadas gratinado com batatas, cebolas, azeitonas e nata fresca.

Fettuccine Nero

Fettuccine Nero ao Molho Putanesca com Camarões Rosa.

Leitão Crocante

Leitão Crocante com Arroz Biro-biro e Batata Palha Caseira.

Paleta de Cordeiro

Paleta de Cordeiro com Tagliatelle Manteiga e Sálvia e Legumes na Brasa.

Filetto Ferrari

Mignon grelhado com molho Ferrari acompanhado de ravióli de Mozzarella de Búfala ao molho de gorgonzola e damascos.

SOBREMESA

Tiramissu

Tiramisú clássico com calda quente de chocolate.

Cheesecake

Cheesecake de cream cheese com frutos do bosque.

Petit Gateau Chocolate

Petit gateau de chocolate com sorvete de creme.

Petit Gateau Doce de Leite

Petit gateau de doce de leite com calda de frutas vermelhas e sorvete de doce de leite.

Amora Flambada

Amoras flambadas com sorvete de creme.

Bonet Piemontes

Receita piemontesa a base de pasta de avelã prunle de amêndoas e rum com um toque de expresso.