

# MENU



## SOBREMESAS

### MOUSSE DE MALTE \_\_\_\_\_ 20

Mousse com malte escuro e chocolate meio amargo finalizado com chantilly



### PICOLÉ SABORES \_\_\_\_\_ 7

Fábrica de Ribeirão Preto artesanal, marca Oggi

### CHURROS \_\_\_\_\_ 25

6 unidades de churros, acompanha doce de leite para compartilhar e se deliciar

### BROWNIE DE CHOCOLATE \_\_\_\_\_ 25

Brownie de chocolate meio amargo com cobertura de mousse de limão



### ROMEU E JULIETA \_\_\_\_\_ 22

Camada rica e cremosa de cream cheese produzidos por nós, coberto por calda de goiabada

### CHEESE CAKE \_\_\_\_\_ 22

Clássica sobremesa na nossa versão artesanal. camada rica e cremosa de cream cheese produzidos por nós, servido com cobertura de calda de morango

### PANNA COTTA \_\_\_\_\_ 18

Delicada combinação de creme de leite e gelatina, resultando em uma textura suave e cremosa. servida com cobertura de calda de morango

## KIDS

### TAGLIATELLE AO POMODORO \_\_\_\_\_ 35

Pomodoro 100% artesanal, produção própria

### FRANGINHO FRITO \_\_\_\_\_ 39

Franguinho empanado servido com arroz e feijão

### TIRINHAS DE FILET COM ARROZ E FEIJÃO \_\_\_\_\_ 45

Tiras de filet mignon servido com arroz e feijão





## CIABATTAS TOSCANA

### **PASTRAMI COM QUEIJO GOUDA \_\_\_\_\_ 44**

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada



### **PRESUNTO ALEMÃO COM GOUDA \_\_\_\_ 44**

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada

### **PICANHA DEFUMADA COM CHEDDAR\_ 49**

Ciabatta crocante assada com maionese especial caramelizada

### **CARNE E QUEIJO ESPECIAL TOSCANA \_\_\_\_\_ 60**

200g de filet mignon macio com muito queijo

### **ABOBRINHA CONFIT \_\_\_\_\_ 44**

Ciabatta crocante assada com molho especial de hortelã

### **PARA PARTILHAR**

### **Adicional de batata frita \_\_\_\_\_ 15**

PEÇA O CIABATTA CORTADO APERITIVO

## PETISCOS AMPARÔ

### **TIRAS DE FILET MIGNON AO CREME DE QUEIJO ESPECIAL \_\_\_\_\_ 79**

Uma porção para partilhar,  
> ACOMPANHA PÃO CIABATTA

### **SALSICHA ALEMÃ DEFUMADA \_\_\_\_\_ 49**

Cuidadosamente fatiada e temperada com mostarda em grãos e alho  
>ACOMPANHA PÃO CIABATTA

### **CROQUETE TOSCANA DE COSTELA \_\_\_ 39**

4 unidades. Receita exclusiva com costela desfiada e queijo  
> 8 UNIDADES \_\_\_\_\_ 59

### **ISCA DE FRANGO AMPARÔ \_\_\_\_\_ 69**

Receita especial com um toque de mostarda amarela e croque de farinha panko  
>INDIVIDUAL \_\_\_\_\_ 44



### **ARANCINI \_\_\_\_\_ 39**

Clássico petisco Italiano, são 4 unidades recheadas com gorgonzola servido com molho pesto

### **MINI HAMBURGUER \_\_\_\_\_ 59**

2 unidade de hamburger artesanal, acompanha queijo cheddar, alface, tomate e batata frita

### **TORRESMO AMPARÔ \_\_\_\_\_ 45**

Muita carne e muito sabor, em um petisco clássico

### **ST PETER CROCANTE \_\_\_ 69**

Cortes de saint peter, temperados, empanados com fubá e panko



# MENU



## FRIOS

### TÁBUA DE BURRATA FRESCA \_\_\_\_\_ 89

Burrata fresca de 120g com uma seleção de Queijo Gouda, Presento Alemão, Pastrami com 100g cada. Servido com tomate cereja e azeitonas verdes

## COUVERT

### COUVERT TOSCANA \_\_\_\_\_ 50

Berinjela curtida com especiarias e alho laminado e abobrinha curtida e temperada.

»ACOMPANHA PÃO CIABATTA

## SALADAS

### SALADA CAPRESE \_\_\_\_ 39

Com folhas verdes, tomate cereja e muçarela de búfala, finalizada com crema de balsâmico

»ADICIONE CAMARÃO OU FILET MIGNON +20



### SALADA HÍPICA COM CESTA DE PÃES \_\_\_\_\_ 95

Para partilhar: pão ciabatta e pão toscana, folhas verdes com muçarela de búfala, antepasto de abobrinha, antepasto de berinjela

### BURRATA FRESCA COM CIABATTA \_\_\_\_\_ 69

Burrata fresca finalizada com pesto e crema de balsâmico acompanhada de ciabatta

## MASSAS

SERVE DE DUAS A TRÊS PESSOAS

### TAGLIATELLE AO POMODORO COM TIRAS DE FILET MIGNON \_\_\_\_\_ 150

Molho pomodoro artesanal produção própria

### TAGLIATELLE COM BURRATA FRESCA\_ 150

Molho pomodoro artesanal produção própria, com uma burrata fresca para partilhar

### TAGLIATELLE COM POLPETONE RECHEADO \_\_\_\_\_ 170

Molho pomodoro artesanal produção própria, com polpetone receita exclusiva



### TAGLIATELLE AO CREME DE QUEIJO TOSCANA COM TIRAS DE FILET MIGNON \_\_\_\_\_ 170

Crema de queijo artesanal produção própria a base de queijo minas

### TAGLIATELLE COM CAMARÃO FLAMBADO \_\_\_\_\_ 170

Crema de queijo artesanal produção própria com um toque cítrico, finalizado com raspa de limão





## MASSAS RECHEADAS

### RAVIOLI RECHEADO COM BACALHAU PUXADO NA MANTEIGA \_\_\_\_\_ 69

Recheio com um toque de queijo e bacalhau, finalizado com azeitonas e tomate confit

### RAVIOLI RECHEADO COM MAMINHA PUXADO NA MANTEIGA \_\_\_\_\_ 69

Com um toque do nosso pomodoro fica levemente caramelizado

### RAVIOLI FLOR DE LEITE \_\_\_\_\_ 65

Recheio de muçarela de búfala, servida ao molho pomodoro da casa



### RAVIOLI RECHEADO COM COGUMELOS \_\_\_\_\_ 69

Servido ao creme de cogumelos

## RISOTOS

SERVE DE DUAS A TRÊS PESSOAS

### RISOTO COM TIRAS DE FILET MIGNON \_\_\_\_\_ 170

Base de queijo parmesão puxado com tiras de filet mignon

### RISOTO COM CAMARÃO FLAMBADO \_\_\_\_\_ 190

Base de queijo parmesão com raspas de limão



### RISOTO AO MOLHO DE COGUMELOS \_\_\_\_\_ 170

Base de queijo parmesão, com mix dos cogumelos shiitake, shimeji, paris e portobello

### RISOTO DE ABOBRINHA CONFIT \_\_\_\_\_ 150

Base de queijo parmesão com abobrinha e tomate cereja confit

## ASSADOS

### ASSADO AMPARÔ \_\_\_\_\_ 150

Para partilhar, serve muito bem duas pessoas corte americano de ponta de peito com exclusivo dryrub preparado em cocção lenta acompanha arroz, feijão, mandioca, vinagrete e farofa



### ANCHO GRELHADO \_\_\_\_\_ 199

Filet de Ancho Argentino, grelhado na manteiga. Acompanha arroz e feijão, mandioca frita, farofa e vinagrete

### » MEIA PORÇÃO 119

### FEIJOADA AMPARÔ \_\_\_\_\_ 120

Feijoada completa, acompanha torresmo, arroz, farofa, vinagrete, couve refogada e laranja. Para compartilhar, serve bem tres pessoas

