

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

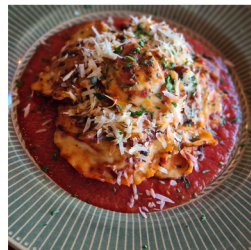
Recheio com um toque de queijo e bacalhau, finalizado com azeitonas e tomate confit

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

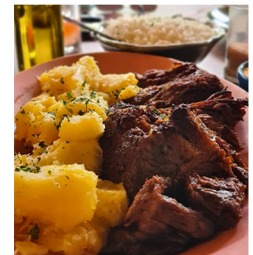
RISOTO DE ABOBRINHA CONFIT _____ 150

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

