

MENU

ENTRADA

- **Com proteína animal:** Carpaccio bovino, alcaparras, mostarda dijon, folhas de agrião, queijo parmesão da canastra, acompanha tostadas;
OU
- **Vegetariano:** Burrata de búfala com folhas verdes, vinagrete de mix de tomates com morangos, acompanha pão artesanal.

PRINCIPAL

- **Com proteína animal:** Ragout de stinco de cordeiro, cogumelo porto belo e selvagem com polenta de beterraba e milho crocante, folhas de azedinha;
OU
- **Vegetariano:** Mil folhas de abóbora, queijo premiado da canastra, shitake em sementes aromáticas e gremolata de amêndoas tostadas e agrião do mato.

SOBREMESA

- Lemon Pie e merengue italiano
OU
- Tortinha de morangos recheada de cremoso de chocolate branco

As escolhas podem ser variadas, com proteína animal ou sem. Todas as elaborações são trabalhadas pelo chef Juliano Basile, de forma 100% artesanal, com produtos sazonais, locais e orgânicos. Os pratos recebem as explicações do chef e sua cultura culinária, com um serviço profissional apresentado à mesa pela maitre Sara Botinas.