

chou

mezze

Pequenas porções para partilhar no meio na mesa.
Acompanham pickles, azeitonas marinadas & ervas frescas

Pão de fermentação natural; manteiga fermentada da casa, dukkah & azeite de oliva Lagar H, de Cachoeira do Sul, RS	R\$ 34 VG PV	Purê de batata assada na brasa, cremoso & defumadinho*	R\$ 38 VG SG
Ricotta cremosa feita por nós com za'atar, confit de abobrinha italiana, mentas & pão chato grelhado	R\$ 29 VG	Mandioca tostada na chapa, manteiga queimada, manjerona fresca*	R\$ 29 SG PV
Legume da temporada: acelga grelhada com dukkah, avelãs & limão*	R\$ 38 VG SG SL	Quiabos tostados na chapa com azeite de gergelim, amendoim & limão tahiti*	R\$ 30 SL SG PV
Crudo de wagyu com salsão, mostarda em grãos & queijo de leite cru Alto da Aparecida	R\$ 72 SG	Risoni cremoso com hortelã & nozes pecã*	R\$ 39 VG
Palmito pupunha fresco & macio, grelhado com alcaparrinhas, raspas de limão & pangrattato*	R\$ 49 VG SL	Batata doce assada na brasa com manteiga & mascavo*	R\$ 28 SG PV
Magret de pato curado com salada morna de figos & balsâmico	R\$ 56 SG SL	Folhas & ervas da estação com molho de limão em conserva & melaço*	R\$ 27 SL SG PV
		Camarões rosa frescos com manteiga, alho, dill & limão, para lambuzar os dedos	R\$ 105 SG

da grelha

Nossa grelha à carvão & lenha

Coxa & sobrecoxa orgânica, com semente de erva doce, páprica & pimenta do reino	R\$ 60 SG	Peixe do dia de pesca artesanal simplesmente grelhado, com harissa	R\$ 121 SL SG
Berinjela grelhada com tahine verde, ervas, coentro, trigo integral, nozes pecã & pangrattato, cremosa & perfumada	R\$ 51 VG SL	Polvo fresco na chapa com páprica espanhola & limão	R\$ 188 SG SL
Bife Ancho de gado careta de São Sepé, Rio Grande do Sul, com cebolas queimadas	R\$ 134 SG SL	Kafta de cordeiro artesanal com pickles, harissa, laban, ervas & pão chato grelhado	R\$ 77
		Costeleta de porco duroc assada lentamente com vinagre de maçã, pimenta gochujang & especiarias orientais	R\$ 127 SG SL

Privilegiamos produtores artesanais e orgânicos, sempre que possível. Alguns dos nossos produtos são provenientes da agricultura & da pesca familiar.

VG vegetariano
PV pode virar vegano
SG sem glúten
SL sem lactose

* sugerimos como acompanhamento

Taxa de serviço de 13%
(não obrigatória)

chou

do fogão

Tagliatelle feito por nós com ragu do Giuseppe: um bolognesa com história & ternura R\$ 105

Grão de bico orgânico caldoso, com abóbora cabotiã, espinafre, harissa, cominho, coentro & laban R\$ 55
PV

Tagliatelle fresco com ricotta feita por nós, cogumelos shiitake & eryngui dourados, queijo de leite cru Alto da Aparecida R\$ 97
VG

sobremesas

Flan de doce de leite etéreo & cremoso, com uma colherada de creme batido R\$ 31
SG

Cookie apocalipse: duas bolas de sorvete de baunilha verdadeira, cookie de chocolate & calda de chocolate. Para comer como se não houvesse amanhã R\$ 52

Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda R\$ 29
SG

Queijo & doce. Na nossa homenagem ao grande clássico, sempre um queijo & um doce feito por especialistas, nesta edição: queijo de ovelha Avecuia com doce de leite 3 leites da Queijaria Rima de Porto Feliz R\$ 51

Sticky toffee banana: bolo de banana-passa com butterscotch & laban R\$ 27

Abacaxi pérola assado lentamente, menta fresca R\$ 20
VG SG SL

—vinhos fortificados doces

Graham's 10 Year Old Tawny

Blend de Variedades

Extração delicada, aromas à nozes & frutas como figos & mel. Na boca apresenta frutas maduras, doçura & álcool equilibrados

Graham's convencional R\$ 74
Porto, Portugal 60ml

Cream Hidalgo

Palomino & Pedro Ximénez

Um clássico Jerez de sobremesa, escuro, rico & moderadamente adocicado

Hidalgo convencional R\$ 51
Jerez, Espanha 60ml

Tokaji Furmint Late Harvest 2015

Tokaji

Branco de elevado frescor, o que contrapõe seu caráter de doçura elevado, aromas de frutas amarelas, açafraão & mel de laranjeira

Tokay Oremus/Vega Sicilia convencional R\$ 171
Tokaji, Hungria 60ml

Privilegiamos produtores artesanais e orgânicos, sempre que possível. Alguns dos nossos produtos são provenientes da agricultura & da pesca familiar.

VG vegetariano
PV pode virar vegano
SG sem glúten
SL sem lactose

Taxa de serviço de 13%
(não obrigatória)