



# Menu ANO NOVO

## *Couvert*

**Berinjela a caponata, azeitonas temperadas, sardela  
Cesto de pães (mini pão italiano, pão de ervas e pão telha com gremolata  
siciliana)**

## *Entrada Fria*

**Tartare de Camarão Spritz com caviar de Aperol  
Salmão defumado com pimenta rosa e erva doce  
Cheesecake salgada de Bacalhau**

## *Entrada Quente*

**Vol au vent com camembert e damasco  
Cannelloni de rabada e avelã  
Crostinno com emmental, ovo de codorna e azeite trufado**

## *Primo Piatto*

**Robalo em Crosta Folhada  
Acompanha Ravioli nero de linguado, mascarpone e raspa de limão**

## *Secondo Piatto*

**Assado de Vitela com castanha portuguesa  
Acompanha Lentilha e Tortelli de zucca alla Mantovana com azeite trufado.**

## *Dessert*

**Tiramisú de Pistache  
Mil Folhas de Chocolate  
Babá com Crema de Limoncello**

## **TAÇA DE PROSECCO**

**Serão servidos todos os pratos**

**O CUSTO DA CEIA É DE R\$. 529,00 POR PESSOA  
(NÃO ESTÃO INCLUIDAS BEBIDAS E TAXA DE SERVIÇO).**

**O jantar será acompanhado de música ao vivo (couvert artístico R\$. 25,00 por pessoa).**

**HORARIO DE INICIO 20:00 HORAS**

**Crianças até 10 anos – Prato infantil R\$ 170,00  
filé mignon ou filé de frango grelhado  
com batatas fritas e massa ao molho bolonhesa / molho branco / pomodoro e sobremesa a  
escolha)**