



## Entradas Starters

---

Porção de Antepastos  
*Serving of Appetizers* R\$ 39,90

Isclas de Abadejo com Creme de Rúcula.  
*Sea-bass strips with Arugula Cream* R\$ 48,80

Casquinha de Siri  
*Crab stuffed shells* R\$ 29,80

Casquinha vegetariana (Panc) - Base de vegetais  
*Vegetarian stuffed shells (Panc\*) - vegetable base* R\$ 25,50

Carpaccio  
*Carpaccio* R\$ 42,10

Presunto Parma  
*Parma ham* R\$ 48,90

Spaguetti de Vitória Régia com Camarão.  
*Giant lily spaghetti with shrimp* R\$ 49,20

Spaguetti de Vitória Régia com Cogumelos.  
*Giant lily spaghetti with mushrooms* R\$ 45,20

## Saladas Salads

---

Salada de Pêra com folhas verdes e queijo do Reino.  
*Pear salad with mixed greens and cured cheese.* R\$ 29,90

Saladinha verde (rúcula, alface e agrião).  
*Mixed Green salad (arugula, lettuce, and watercress).* R\$ 19,20

Salada Verde com Manga e Gorgonzola.  
*Mixed Green salad with mango and Gorgonzola cheese.* R\$ 29,90

Salada de 3 Cogumelos sauté com folhas verdes e molho balsâmico.  
*3 types of sauté mushrooms, green leaves, and balsamic sauce.* R\$ 39,90

## Pratos com PANC Dishes with \*Panc

---

Tortelloni recheado com presunto de Parma, queijo cremoso, parmesão e gema, salteados na manteiga com Peixinho da horta e cubinhos de Manga. R\$ 85,00

*Tortelloni filled with Parma ham, creamy cheese, Parmesan cheese and yolk, sauteed with butter with lamb's ear and mango cubes.*

Sorrentino de queijo com molho Beurre blanc e Peixinho da horta. R\$ 85,00

*Cheese Sorrentino with beurre blanc sauce and lamb's ear.*

Robalo grelhado com molho de Mamão e Risoto de Bertalha. R\$ 109,80  
(Bertalha é um espinafre selvagem cultivado no jardim)

*Grilled seabass with papaya sauce and Malabar spinach risotto.  
(Malabar is a garden-grown wild spinach)*

---

**\*PANC:** Plantas Alimentícias Não Convencionais, são plantas que encontramos facilmente em nossos jardins e que a maioria das pessoas não se dá conta da sua função alimentar. Muitas são consideradas matos espontâneos, ou seja, plantas que crescem espontaneamente nos nossos quintais, quais temos a mania de considerar daninhas e retirar sem qualquer utilização posterior. Também podemos considerar plantas PANCs algumas plantas comuns, como a bananeira (*Musa x paradisiaca*), pois acabamos restringindo o seu consumo a apenas uma parte (o fruto maduro), sendo que as demais são renegadas, como os mangarás (corações ou umbigo) e os frutos verdes. Portanto, plantas com funções alimentícias não conhecidas pela maioria e partes não usuais podem classificar uma planta como uma PANC.

**\*Panc:** abbreviation in Portuguese for 'non-conventional food plants'  
These are plants easily found in our gardens, but most people are not aware of their function as food. Many are considered weeds, i.e., plants that grow spontaneously in our gardens. We have the bad habit of considering them as harmful, we pluck them out with no later use. Some common plants such as banana trees (*Musa x paradisiaca*) can also be considered as non-conventional food plants since we end up consuming only part of it (the ripe fruit). The other parts are discarded, such as the banana heart and the green fruit. So, plants with edible functions unknown to most people and unusual parts of certain plants may be rated a plant as a type of Panc.

## Aves e Carnes

### Poultry and Meat

---

- Supreme de Frango em Molho de Laranja e Mel, com Tortelloni Caseiro de Queijo e Agrião. R\$ 79,70  
*Chicken supreme with orange and honey sauce, homemade cheese Tortelloni and watercress.*
- Risoto de Funghi ou Palmito com Filet Mignon. R\$ 89,90  
*Mushroom or heart of palm risotto served with filet mignon.*
- Filet Mignon “Pastrami” com Talharim R\$ 89,90  
(Pastrami é um mix de pimenta em grão, noz moscada e semente de centro).  
*Pastrami filet mignon with tagliarini Alfredo (Pastrami is a mix of pepper, nutmeg, and coriander seeds).*
- Chorizo “Angus” ou Bife Ancho “Angus” R\$ 149,00  
com Risoto de alho poró ou Fettuccine Alfredo ou Talharim quatro cogumelos.  
*Angus Striploin or Angus Rib eye steak with leek risotto or fettuccine Alfredo or 4-mushroom tagliarini.*
- Poêle “Padre Edvaldo” R\$ 79,30  
(Paleta de porco marinada e cozida por 4 horas, com arroz Biro-Biro).  
*“Padre Edvaldo” stew (pork leg marinated and cooked for 4 hours served with Biro-Biro rice, made with ham, peas, bacon and shoestring potatoes).*
- French Rack de Cordeiro com Risoto de ervas do jardim. R\$ 157,10  
*French Lamb Rack with garden herbs risotto.*

## Peixes e frutos do mar

### Fish and seafood

---

- Abadejo com farofa de Camarão e purê de banana. R\$ 89,20  
*Seabass with shrimp farofa and banana purée.*
- Talharim ao Frutos do Mar, molho Branco ou ao Sugo. R\$ 87,20  
*Tagliarini with seafood, white or tomato sauce.*
- Salmão com Risoto de Shimeji ou Limão Siciliano. R\$ 89,20  
*Salmon with shimeji risotto or Sicilian lime.*

Paella com Frutos do Mar R\$ 139,20  
(arroz arbóreo , pimentões, vieira, camarão, lula, e mexilhão).  
*Paella with seafood (rice, bell pepper, scallop squid, and mussels).*

Camarões Grandes com Risoto Champagne e queijo Brie R\$ 187,00  
(seis camarões grelhados).  
*Large shrimps with champagne risotto and Brie cheese (Six grilled shrimps).*

Polvo Grelhado com batatas. R\$ 149,20  
*Grilled octopus served with potatoes.*

Lombo de Bacalhau com queijo Brie e R\$ 177,00  
Talharim com molho de nozes.  
*Cod fillet with Brie cheese and tagliarini with walnut sauce.*

Lombo de Bacalhau com batatas e azeitonas. R\$ 159,00  
*Cod fillet with potatoes and olives.*

Bacalhau ao creme de Natas R\$ 79,00  
(Lascas gratinadas em molho cremoso e azeitonas,  
acompanha Arroz Colorido).  
*Cod chips au gratin in creamy sauce and olives, served with Colored Rice.*

Pirarucu com risoto de peras. R\$ 87,20  
*Arapaima with pear risotto.*

## Pratos Vegetarianos e Veganos Vegetarian and Vegan dishes

---

Risoto de Rúcula, Tomate seco e mozzarella de Búfala. R\$ 59,20  
*Arugula risotto, dried tomatoes, and buffalo mozzarella.*

Vegetariano / Vegano R\$ 59,20  
(Purê de Banana, Farofa de Palmito e Spaghetti de Pupunha com Shimeji)  
Vegetarian | Vegan  
(Banana purée, heart of palm farofa and pupunha palm spaghetti with shimeji)

**Consulte sugestões fora do cardápio!**  
**See suggestions out of the menu!**



## Infantil Children's menu

---

Cubos de mignon, Arroz e Batatas fritas.  
*Diced fillet mignon, rice, and fried potatoes.* R\$ 39,80

Cubos de mignon, Fettuccine ao Sugo ou molho Branco.  
*Diced fillet mignon, fettuccine with tomato or white sauce.* R\$ 39,80

## Sobremesas Desserts

---

Petit Gâteau Trufado com sorvete.  
*Truffled petit gâteau with ice cream.* R\$ 34,10

Creme de Papaia com licor de Cassis.  
*Papaya cream with Cassis liqueur.* R\$ 31,10

Tiramisu | *Tiramisu* R\$ 36,00

Cheesecake com Geléia do Jardim.  
*Cheesecake with garden jam.* R\$ 36,00

Alfajor de Jenipapo com  
calda de chocolate e sorvete de creme (Panc).  
*Genipap alfajor with chocolate syrup and vanilla ice cream (\*Panc).* R\$ 37,00

Café Expresso | *Espresso* R\$ 7,90

## Licores e Vinhos de Sobremesa Desert wines and liqueurs

---

Licor 43 | *43 liqueur* R\$ 29,80

Cointreau R\$ 29,80

Vinho do Porto ou Licor e Tannat | *Port or Tannat* R\$ 29,80

## Bebidas Drinks

### Sem Álcool

#### Non-alcoholic beverages

Água sem gás   <i>Still water</i>	R\$ 7,85
Água com gás   <i>Sparkling water</i>	R\$ 7,85
Água tônica   <i>Tonic water</i>	R\$ 7,85
Coca cola	R\$ 7,85
Coca Cola Zero   <i>Coca cola zero sugar</i>	R\$ 7,85
Guaraná	R\$ 7,85
Guaraná Zero   <i>Guaraná zero sugar</i>	R\$ 7,85
Soda Limonada   <i>Lemon pop</i>	R\$ 7,85
Soda Limonada   <i>Zero Lemon pop zero sugar</i>	R\$ 7,85
Schweppes Citrus	R\$ 7,85
H2O	R\$ 9,95
Suco de Laranja   <i>Orange juice</i>	R\$ 8,90
Suco de Limão   <i>Lemonade</i>	R\$ 8,90
Suco de Uva Integral 300 ml   <i>Grape juice</i>	R\$ 17,80

### Drinks

#### Alcoholic beverages

Caipirinha   <i>Lemon caipirinha</i>	R\$ 27,40
Caipirinha Ypioca   <i>Lemon caipirinha ypioca</i>	R\$ 28,70
Caipirinha de Frutas   <i>Fruit caipirinha</i>	R\$ 28,80
Caipiroska	R\$ 29,60
Caipiroska de Frutas	R\$ 29,60
Marguerita	R\$ 29,60
Dry Martini	R\$ 29,60
Gin Tônica   <i>Gin tonic</i>	R\$ 32,90
Daiquiri	R\$ 29,60
Mojito	R\$ 29,60



## Cervejas Beer

---

Malzibier long neck	R\$ 13,90
Stella Artois long neck	R\$ 13,90
Petra escura long neck	R\$ 13,90
Budweiser long neck	R\$ 13,90
Henineken long neck	R\$ 13,90
Cerveja sem álcool long neck   <i>Non-alcoholic beer</i>	R\$ 13,90
Paulaner trigo clara 500ml	R\$ 39,90

---

## Cachaça

Rancho do Vale	R\$ 12,10
Ypióca dose	R\$ 10,50
Nega Fulo dose	R\$ 16,40

---

## Whisky

Johnnie Walker Red Label	R\$ 22,70
Johnnie Walker Black Label	R\$ 29,20

## Vinhos Wine

---

### **Espumantes** | *Sparkling wine*

---

Chandon brut   Brasil	R\$ 149,80
Espumante Sete Chaves Moscatel	R\$ 139,80
Espumante Sete Chaves Brut	R\$ 139,00

### **Branco encorpado** | *Rich white wine*

---

Casa Scalecci - Artemis (Grilo Barricado)	R\$ 159,00
Casa Scalecci - Chardonnay	R\$ 139,00
Viejo Feo Chile - Chardonnay	R\$ 159,90

### **Rosé** | *Blush wine*

---

Viejo Feo - Rosé	R\$ 169,00
Zapa Malbec - Rosé	R\$ 119,00

### **Tinto leve** | *Light red wine*

---

Sete Chaves La Cristianini   Chile	R\$ 139,90
Casa Scalecci - Massasaro (Nero D'Ávola/Cabernet Sauvignon)	R\$ 159,00
Le Gusta - Pinot Noir	R\$ 179,00
Espino - Pinot Noir	R\$ 179,00

### **Tinto levemente encorpado** | *Medium full red wine*

---

Primoroso   Portugal	R\$ 129,00
Viejo Feo - Cabernet Sauvignon   Chile	R\$ 159,90
Viejo Feo - Carménère   Chile	R\$ 159,90
Serrera Clássico - Malbec 2018   Argentina	R\$ 139,90
Perez Cruz Reserva - Cabernet Sauvignon   Chile	R\$ 139,90
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Sauvignon   Chile	R\$ 189,90
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Franc   Chile	R\$ 189,90
Perez Cruz Limited Edition - Carménère   Chile	R\$ 189,90
Perez Cruz Limited Edition - Sirah   Chile	R\$ 189,90
Casa Scalecci - Passione   Itália	R\$ 189,90
Casa Scalecci - Passione Magnum 1,5L   Itália	R\$ 319,00





**Tinto encorpado e complexo** | *Full bodied red wine*

---

Serrera Gran Guarda - Malbec 2010   Argentina	R\$ 610,00
Perez Cruz Pircas – Cabernet Sauvignon   Chile	R\$ 290,00
Perez Cruz Chaski – Petit Verdot   Chile	R\$ 259,00
Perez Cruz Liguai – Cabernet Sauvignon/Syrah/Carménère Chile	R\$ 349,00
Maturana - Carménère/Cabernet Sauvignon  Chile	R\$ 650,00
Insanus Votum Maturana	R\$ 650,00
Yalumbra – Cabernet Sauvignon/Shiraz 2008 Australia	R\$ 1154,00
Cohiba Atmosfere Gran Reserva DOCa Rioja Espanha	R\$ 2290,00

**Outros** | *Others*

---

Vinho do Porto	R\$ 35,00
Licor de Tannat Sete Chaves	R\$ 35,00