



AWARD WINNING CICCHETTI

Pruncia-se: chi-ké-te

O Cicchetti recomenda pedir entre 3 a 4 pratos para cada 2 pessoas.

São pratos de tamanho médio, tipicamente servidos em bares de Veneza- Itália.

Você pode fazer sua refeição pedindo vários pratos que também podem ser compartilhados entre amigos.

Os pratos são preparados com ingredientes frescos e serão servidos assim que estiverem prontos.

Extra pão - porção de pão artesanal da casa perfeita para "fare la scarpetta" - uma expressão e hábito italiano muito tradicional no país, significa limpar o molho que sobrou no prato com um delicioso pedaço de pão caseiro. Mamma Mia!!!

5 R\$

BRUSCHETTAS

V	Bruschetta de Tomate - tomate cereja confitado, alho, tomilho, Mozzarella Fior di latte e pesto de manjeri- cão	47 R\$
V	Bruschetta de Cogumelos - mix de cogumelos, cebola, limão siciliano, pimenta preta e Zaatar	47 R\$
	Bruschetta Abacate e Camarão - creme de Abacate com filé de camarão, ervas frescas, tomate cereja, pimenta jalapeno e limão	55 R\$
V	Homus Tradicional - pasta de grão de bico, tahine, azeite, suco de limão, alho e sal. Servido com pão pita	41 R\$
	Patê Cicchetti - patê de fígado trufado servido em torradas crocantes	47 R\$

ESPECIAIS CICCHETTI

	Fondue Cicchetti - fonduta de parmesão, mussarela, brie com iscas de mignon, servido em pão artesanal	80 R\$
V	Burrata al Limone (200g) - burrata recheada com redução de limão siciliano servida com pão carasau, rúcula e tomate confit adicional de anchovas R\$ 15 adicional de azeite de trufas negras R\$ 20	85 R\$
	Tábua Cicchetti - provolone, cabra, gorgonzola, parmesão, brie, pecorino, salame, parma, pepperoni, chutneys, nozes & mostarda de frutas com mel	80 R\$

TARTARE & CARPACCIO & INSALATAS

	Tartare di Branzino (aprox. 150g) - tartar de robalo, pimenta dedo de moça, cebola roxa, flores de flamboyen e molho cítrico	41 R\$
	Tartare di Atum Vermelho (aprox. 200g) - servi- do com salada panzanella e sour cream	49 R\$
	Salada Passion - folhas verdes, lascas de salmão, aspargos, molho de maracujá, hibisco e flores comestíveis	41 R\$
	Salada de Abóbora - tirinhas assadas de abóbo- ra em cama de rúcula, grãos de romã e ricota Fior di Latte	41 R\$
	Salada del Mar - camarão, polvo, lula e mexilhão servido com molho cítrico apimentado	49 R\$
	Salada Cicchetti - abacate, tabule de couve flor e camarão servido com creme de limão e páprica picante	55 R\$
	Salada de Pato - salada morna de pato confit delicadamente envolvido em redução balsâmica e mel. servidos sobre folhas de rúcula, filé de tangeri- na e fatias de maçã verde	55 R\$
	Carpaccio de Angus - com parmesão e rúcula	47 R\$
	Carpaccio de Polvo - molho cítrico, rúcula e azeitona preta	47 R\$

FRITTI

	Dadinhos de Tapioca (10 unid.) - acompanha geléia de pimenta	41 R\$
	Mozzarella in Carrozza (3 unid.) - mussarela de búfala frita em pão, servida ao molho pesto	41 R\$
	Polpettas al Sugo (5 unid.) - almônde- gas recheadas com mozzarella e molho de tomate da casa	41 R\$
	Gamberoni (6 unidades) - camarões fritos com massa leve italiana, servido com molho de pimenta da casa, maionese de alho e creme de abacate	47 R\$
	Croquete di Tartufo (5 unidades) - mix de cogumelos com batata, parmesão, molho trufado e crispy de alho poró	49 R\$

SOUPS

Gazpacho 36 R\$

Sopa fria de tomate, pimentão e pepino. Servido com torradas, tomate e pepino em cubos

PIZZA

Massa fina preparada com farinha "Petra", a melhor farinha "00" na Italia. Aprox. 140g cada porção.

V	Marguerita - com tomate, mozzarella de búfala & manjericão	42 R\$	V	Baby Spinach - espinafre, mozzarella de búfala, alho confitado e lascas de parmesão	42 R\$
	Pugliese - com presunto de parma, tomate & rúcula	42 R\$		Pizza Pollo Parmegiana - frango defumado, queijo mussarela, parmesão e manjericão fresco	42 R\$
	Pepperoni - com tomate, queijo e salame importado	42 R\$		Calzone Napolitana - com tomate, alcaparras & anchovas	42 R\$
V	Tartufo - com mozzarella de búfala, cogumelo porcini, azeite de trufas & rúcula	42 R\$			

PASTA & FORNO (aprox. 200g) Massa fresca preparada na casa

V	Panela Vegana - mix de arroz e grãos com legumes sazonais da nossa fazenda	41 R\$		Parpadelle da Casa - massa tradicional prepa- rada pela casa com cogumelos selvagens & azeite trufado	49 R\$
V	Melanzane Parmegiana - clássico da Sicília. Camadas de berinjela empanada, queijo e tomate assados em forno	41 R\$		Pasta Vegana - parpadelle de espinafre e porcinni, salteados com cogumelos frescos	39 R\$
	Tagliatelle Bolognesa - massa tradicional preparada pela casa ao molho bolonhesa	41 R\$		Ravioli Pecorino Trufado - o carro chef da casa recheado com trufas negras & queijo de ovelha	49 R\$
	Spaghetti al Mare - spaghetti al dente com frutos do mar	55 R\$		Trio de Massas - tagliatelle de nero alla putanes- ca ravioli pecorino trufado (carro chefe da casa) espaghetti carbonara	95 R\$
V	Penne ao pesto - penne com molho pesto	39 R\$			

	Spaghetti Carbonara - massa tradicional com creme de ovos, parmesão e bacon de pernil suíno	41 R\$
	Capeletti di Seleta - massa de beterraba recheada de abóbora e espinafre com molho de brie e nozes	47 R\$
	Gnocchi Gorgonzola - bolinhos de batata servidos ao molho de queijo gorgonzola e tule de parmesão	47 R\$
	Faggotini de Camarão - faggotini de camarão com molho de espumante	47 R\$

RISOTTO

V	Risotto Funghi (aprox. 200g) risotto de cogumelos frescos e salsa trufada	49 R\$		Risotto Al Mare (aprox. 200g) risotto cozido ao molho de frutos do mar	49 R\$	V	Risotto de Abóbora (aprox. 200g) com queijo de cabra	41 R\$
---	---	--------	--	--	--------	---	--	--------

GRILL

	Linguiça de Cordeiro - grelhada servida com polenta e molho pomodoro	47 R\$
	Porco Grelhado - com vegetais, chips de batata doce e sweet chilli de maracujá	47 R\$
	Robalo - cozido no vapor com manteiga de ervas	55 R\$
	Costeletas de Cordeiro - (2 unid.) grelhadas ao molho de hortelã	55 R\$
	Entrecot Cicchetti - grelhada. servida com terrine de batata	55 R\$

SOBREMESA

	Pavlova - base de merengue com recheio de creme & cobertura de frutas vermelhas	35 R\$		Entremet de pão de mel - pão recheado com doce de leite servido com mousse de chocolate meio amargo e crumble de amêndoa e canela	35 R\$
	Creme Catalana ao Perfume de Laranja - creme saboreado com raspas de limão siciliano, raspas de laranja e Grand Marnier	35 R\$		Dolcissimo Cicchetti - seleção de sobremesas da casa em mini versões (serve 2 pessoas)	45 R\$
	Profiteróles - massa recheada de creme & cober- tura de chocolate	35 R\$		Sweet Lemon - (Cocktail) vodka, licor 43, lemoñcelo & sumo de limão siciliano com cobertura de merengue italiano	45 R\$
	Tartelette - mini torta de cacau recheada com ganache de avelã	35 R\$			

VEGETAIS & SALADAS (aprox. 100g)

	Pisellini - ervilha com bacon e cebola	20 R\$	V	Purê de batata - com trufas, queijo e azeite	20 R\$	V	Espinafres - com alho e azeite	20 R\$
--	---	--------	---	---	--------	---	---------------------------------------	--------

GNOCCHI DA FORTUNA | DISPONÍVEL APENAS DIA 29 DE CADA MÊS

Existe uma lenda que diz que comer Gnocchi todo dia 29 atrai fortuna, segundo o ritual deve-se colocar uma nota embaixo do prato, fazer um pedido e comer os primeiros sete nhoques se concentrando em um pedido.

	Nhoque Bolognesa - tradicional nhoque servi- do com o molho bolonhesa da casa	49 R\$		Nhoque Trufado - nhoque de batata ao molho trufado	49 R\$
	Nhoque de espinafre - delicada massa de espinafre e creme de ricota em molho pomodoro	49 R\$		Nhoque Noisette - nhoque de batata baroa, selado e finalizado na manteiga noisette e avelãs	49 R\$
	Nhoque de abóbora - massa de abóbora, servido com bisque de camarão e camarão empanado	49 R\$			

v - Vegetarian

* Informe suas restrições alimentares com o garçon

10% taxa de serviço para funcionários



SUCOS FRESCOS 15 R\$

- Green** - maçã verde, pepino, couve e água de coco
- Fresh** - hortelã, limão com gengibre e água frisan
- Tropical** - manga, laranja com mel e morango
- Blood** - cenoura, laranja com beterraba e chia

SOFT DRINK 7 R\$

- Bebidas Lata**
- Soda Limão
- Pepsi
- Pepsi Zero
- Guaraná Antártica
- Guaraná Zero
- Tônica Antarc
- Tônica Antarc Zero

ÁGUA 8 R\$

- Com gás
- Sem gás
- De Coco

CHÁ 10 R\$

- Capim Santo
- Earl Gray
- Hortelã
- Camomila
- Hibisco

CAFÉ 8 R\$

- Expresso
- Macchiato
- Capuccino
- Americano
- Late

VINHO BRANCO

- La Linda Torrontes
- La Linda Chardonnay
- Camino de Chile Sauvignon B
- Agustinos Chardonnay
- Montanares Chardonnay
- Montanares Sauvignon Blanc
- Fiorito Pinot Grigio
- Chateau De Tracy Blanc Pouilly

ROSÉ

- La Linda Rosé
- Vista Calma Rosé Malbec
- Cousino Macul Isidora
- Montanares Rosé

ESPUMANTE

- Bossa N1 Brut
- Torre Oria Cava
- La Linda - Extra Brut
- Bedin Prosecco Extra Dry
- Perrier Jouët Extra Brut

VINHO TINTO

- La Linda Carbenet Sauvignon
- Welmoed Pinotage
- Montanares Carbenet Sauvignon

CICCHETTI COCKTAILS (valores por unidade)

CRIAÇÃO DA CASA 35 R\$

Breezzer (by Wesley) - Malibu, Bacardi Ouro, maracujá, limão siciliano, açúcar, espuma de gengibre

Maracujá Flower (by Nádia - @lachinamerica) - suco de maracujá, limão siciliano, vodka, Amaretto e xarope de Elderflower

Sunset (by Nádia - @lachinamerica) - Aperol, gin, extrato de cenoura, morango & limão

Tangerita (by Ranier - @ranierricelly) - tequila, Cointreau, suco de tangerina & capim santo

Sweet Beet (by Anderson - @andersonpipa) - tequila ouro, limão taiti, beterraba, xarope de lichia e framboesa

Manga Colada - cremoso cocktail de manga, rum & leite de coco

Gin Spicy - gin tonic clássico com especiarias ardentes

INTERNACIONAL 40 R\$

Moscow Mule - vodka, gengibre, limão & creme

London Mule - gin, gengibre, limão & creme

Mojito - hortelã, rum Bacardi, limão, açúcar, água com gás

Aperol Spritz - Aperol, água com gás & prosecco

Negroni - Campari, gin importado & vermouth

Espresso Martini - vodka, café espresso, licor de café & açúcar

Gin Tonic - O clássico

Bloody Mary Sour- vodka Ketel one, suco de tomate, limão, tabasco, molho inglês, sal de rosas, pimenta, sal e mix de pimentas

Barry Brumble - gin, limão siciliano, amora hidratada e açúcar

VIRGIN COKTAIL (SEM ÁLCOOL) 30 R\$

Berry Mojito - limão, hortelã, mirtillo e água com gás

Piña Colada - abacaxi, leite de coco, água de coco e açúcar

Passion - maracujá, limão, açúcar, gengibre e creme

SPECIAL DRINK 45 R\$

Aperol Sour - Aperol & mix sour

Amaretto Sour - Amaretto & mix sour

43 Sour - Licor 43 & mix sour

New York - Bourbon, vinho tinto & mix sour

Whisky Sour - Whisky & mix sour

ENERGÉTICO 18 R\$

Red Bull - consulte os sabores disponíveis

SWEET LEMON

A estrela do momento vodka, licor 43, lemoncello & sumo de limão siciliano com top de merengue italiano

45

CAIPI SESSION

CAIPIRINHA 20

CAIPIROSKA 30

CAIPIFRUTA 35

CERVEJA

Becks	15 R\$	Stella Artois	15 R\$	Stella Artois	15 R\$	Corona	15 R\$	Hoegaarden	17 R\$	Leffe Blond	20 R\$
sem glúten											

TAXA DE ROLHA	VINHO	70 R\$	ESPUMANTE	100 R\$	BEBIDA QUENTE	200 R\$
---------------	-------	--------	-----------	---------	---------------	---------

	taça	garrafa			
Argentina		195 R\$	Canessa Carbenet Sauvignon	Chile	180 R\$
Argentina		195 R\$	Canessa Carmenére	Chile	180 R\$
			Viu Manent Merlot	Chile	205 R\$
			William Cole Grand Winemaker	Chile	239 R\$
Chile		135 R\$			
Chile		145 R\$			
Chile	45 R\$	160 R\$			
Chile	45 R\$	160 R\$	Torre Oria Reserva	Spain	190 R\$
Italy		245 R\$	Faustino VII Rioja	Spain	218 R\$
France		650 R\$			
			Milani Nero D'Avola	Italy	145 R\$
			iCastel Ripasso	Italy	325 R\$
	taça	garrafa			
Argentina		190 R\$			
Argentina		199 R\$			
Chile		150 R\$			
Chile		160 R\$			
Brazil	40 R\$	160 R\$			
Spain		195 R\$			
Argentina		300 R\$			
Italy		455 R\$			
France		1024 R\$			
	taça	garrafa			
Argentina	48,75 R\$	195 R\$			
South Africa		246 R\$			
Chile	45 R\$	180 R\$			

DESTILADOS ESPECIAIS 50 ml

CACHAÇA	VODKA
Sagatiba 10 R\$	Absolut 25 R\$
Volúpia 20 R\$	Absolut Extrakt 30 R\$
Caraçuip Premium 25 R\$	Absolut Elyx 35 R\$
	Círoc 30 R\$
	Finlandia 25 R\$
	Ketel One 30 R\$
	Belvedere 35 R\$
TEQUILA	LICOR
José Cuervo Silver 15 R\$	Amareto 25 R\$
José Cuervo Gold 20 R\$	Jagermeister 20 R\$
Cazadores Gol 25 R\$	Cointreau 25 R\$
	Lillet 25 R\$
	Amarula 30 R\$
	Frangelico 30 R\$
	Bailey's 30 R\$
	Grand Manier 40 R\$

WHISKY	GIN
Red Label 25 R\$	Bombay 35 R\$
Black Label 30 R\$	Star of Bombay 40 R\$
Old Parr 12 anos 30 R\$	Tanqueray 35 R\$
Jack Daniels 25 R\$	Tanq. Sevilla 30 R\$
Jack D. Honey 30 R\$	Beefeater 25 R\$
Gentleman Jack 30 R\$	Hendrick's 40 R\$
Chivas Regal 30 R\$	Bull Dog 40 R\$
Bulleit 30 R\$	
Wild Turkey 30 R\$	
Glenkinchie 35 R\$	



FRESH JUICE 15 R\$

- Green** - green apple, cucumber, cabbage and coconut water
- Fresh** - mint, lemon with ginger and sparkling water
- Tropical** - mango, orange with honey and strawberry
- Blood** - carrot, orange with beetroot and chia

SOFT DRINK 7 R\$

- Lemon Soda
- Pepsi
- Pepsi Zero
- Guarana Antarctica
- Guarana Zero
- Antarctica Tonic
- Antarctica Zero Tonic

WATER 8 R\$

- With gas
- Without gas
- Coconut

TEA 10 R\$

- Holy grass
- Earl Gray
- Mint
- Chamomile
- Hibiscus

COFFEE 8 R\$

- Express
- Machiato
- Cappuccino
- American
- Late

WHITE WINE

- La Linda Torrontes
- La Linda Chardonnay
- Camino de Chile Sauvignon B
- Agustinos Chardonnay
- Montanares Chardonnay
- Montanares Sauvignon Blanc
- Fiorito Pinot Grigio
- Chateau De Tracy Blanc Pouilly

ROSÉ WINE

- La Linda Rosé
- Vista Calma Rosé Malbec
- Cousino Macul Isidora
- Montanares Rosé

SPARKLING WINE

- Bossa N1 Brut
- Torre Oria Cava
- La Linda - Extra Brut
- Bedin Prosecco Extra Dry
- Perrier Jouët Extra Brut

RED WINE

- La Linda Carbenet Sauvignon
- Welmoed Pinotage
- Montanares Carbenet Sauvignon

CICCHETTI COCKTAILS (values per unit)

OUR CREATION 35 R\$

- Breezzer** (by Wesley) - Malibu, Bacardi Gold, Passion Fruit, Sicilian Lemon, Sugar, Ginger Foam
- Passion Fruit Flower** (by Nádía - @lachinamerica) - passion fruit juice, sicilian lemon, vodka, Amaretto and Elderflower syrup
- Sunset** (by Nádía - @lachinamerica) - Aperol, gin, carrot, strawberry and lemon extract
- Tangerine** (by Ranier - @ranierricelly) - tequila, Cointreau, tangerine juice and lemongrass
- Sweet Beet** (by Anderson - @andersonpipa) - Gold tequila, lime, beetroot, lychee and raspberry syrup
- Glued Mango** - creamy mango, rum and coconut milk cocktail
- Gin Spicy** - Classic gin and tonic with fiery spices

INTERNATIONAL 40 R\$

- Moscow Mule** - vodka, ginger, lemon and cream
- London Mule** - gin, ginger, lemon and cream
- Mojito** - mint, run Barcadi, lemon, sugar and sparkling water
- Aperol Spritz** - Aperol, sparkling water and prosecco
- Negroni** - Campari, Imported Gin & Vermouth
- Espresso Martini** - vodka, espresso, coffee liqueur and sugar
- Gin Tonic** - The classic
- Bloody Mary Sour**- ketel one vodka, tomato juice, lemon, tabasco, Worcestershire sauce, rose salt, pepper, salt and pepper mix
- Barry Brumble** - gin, sicilian lemon, hydrated berry and sugar

VIRGIN COKTAIL (NO ALCOHOL) 30 R\$

- Berry Mojito** - lemon, mint, blueberry and sparkling water
- Piña Colada** - pineapple, coconut milk, coconut water and sugar
- Passion** - passion fruit, lemon, sugar, ginger and cream

SPECIAL DRINK 45 R\$

- Aperol Sour** - Aperol & mix sour
- Amaretto Sour** - Amaretto & mix sour
- 43 Sour** - Licor 43 & mix sour
- New York** - Bourbon, Red wine & mix sour
- Whisky Sour** - Whisky & mix sour

ENERGETIC 18 R\$

- Red Bull** - see available flavors



BEER

- Becks 15 R\$ Stella Artois 15 R\$ Stella Artois 15 R\$ without gluten Corona 15 R\$ Hoegaarden 17 R\$ Leffe Blond 20 R\$

CORKAGE FEE	WINE	70 R\$	SPARKLING WINE	100 R\$	HOT DRINK	200 R\$
-------------	------	--------	----------------	---------	-----------	---------

	cup	bottle			
Argentina		195 R\$	Canessa Carbenet Sauvignon	Chile	180 R\$
Argentina		195 R\$	Canessa Carmenére	Chile	180 R\$
Chile		135 R\$	Viu Manent Merlot	Chile	205 R\$
Chile		145 R\$	William Cole Grand Winemaker	Chile	239 R\$
Chile	45 R\$	160 R\$			
Chile	45 R\$	160 R\$	Torre Oria Reserva	Spain	190 R\$
Italy		245 R\$	Faustino VII Rioja	Spain	218 R\$
France		650 R\$			
	cup	bottle	Milani Nero D'Avola	Italy	145 R\$
Argentina		190 R\$	iCastel Ripasso	Italy	325 R\$
Argentina		199 R\$			
Chile		150 R\$			
Chile		160 R\$			
	cup	bottle			
Brazil	40 R\$	160 R\$			
Spain		195 R\$			
Argentina		300 R\$			
Italy		455 R\$			
France		1024 R\$			
	cup	bottle			
Argentina	48,75 R\$	195 R\$			
South Africa		246 R\$			
Chile	45 R\$	180 R\$			

SPIRITS 50 ml				WHISKY	
CACHAÇA		VODKA		Red Label	25 R\$
Sagatiba	10 R\$	Absolut	25 R\$	Black Label	30 R\$
Volúpia	20 R\$	Absolut Extrakt	30 R\$	Old Parr 12 anos	30 R\$
Caraçupe Premium	25 R\$	Absolut Elyx	35 R\$	Jack Daniels	25 R\$
TEQUILA		Ciroc	30 R\$	Jack D. Honey	30 R\$
José Cuervo Silver	15 R\$	Finlandia	25 R\$	Gentleman Jack	30 R\$
José Cuervo Gold	20 R\$	Ketel One	30 R\$	Chivas Regal	30 R\$
Cazadores Gol	25 R\$	Belvedere	35 R\$	Bulleit	30 R\$
RUM		LICOR		Wild Turkey	30 R\$
Bacardi Carta branca	20 R\$	Amareto	25 R\$	Glenkinchie	35 R\$
Bacardi Ouro	25 R\$	Jagermeister	20 R\$	GIN	
Bacardi 4 anos	30 R\$	Cointreau	25 R\$	Bombay	35 R\$
Bacardi 8 anos	35 R\$	Lillet	25 R\$	Star of Bombay	40 R\$
Bacardi 10 anos	40 R\$	Amarula	30 R\$	Tanqueray	35 R\$
Havanna 3 anos	25 R\$	Frangelico	30 R\$	Tanq. Sevilla	30 R\$
Havanna 7 anos	30 R\$	Bailey's	30 R\$	Beefeater	25 R\$
		Grand Manier	40 R\$	Hendrick's	40 R\$
				Bull Dog	40 R\$



AWARD WINNING CICCHETTI

Pronounced: chi-ké-te

Cicchetti recommends ordering between 3 to 4 dishes for every 2 people.

They are medium-sized dishes, typically served in bars in Venice - Italy.

You can make your meal by ordering various dishes that can also be shared with friends.

Dishes are prepared with fresh ingredients and will be served as soon as they are ready.

Extra bread - portion of homemade bread perfect for “fare la scarpetta” - a very traditional Italian expression and habit in the country, it means cleaning up the sauce that is left on the plate with a delicious piece of homemade bread. Mama Mia!!!

5 R\$

BRUSCHETTAS

v	Bruschetta Tomato - confit cherry tomato, garlic, thyme, Mozzarella Fior di latte and basil pesto	47 R\$
v	Mushroom Bruschetta - mix of mushrooms, onion, Sicilian lemon, black pepper and Zaatar	47 R\$
	Avocado and Shrimp Bruschetta - Avocado Cream with Shrimp Fillet, Fresh Herbs, Cherry Tomatoes, Jalapeno Peppers and Lemon	55 R\$
v	Traditional Hummus - Chickpea paste, tahini, olive oil, lemon juice, garlic and salt. Served with pita bread	41 R\$
	Pâté Cicchetti - truffle liver pate served on crispy toast	47 R\$

CICCHETTI SPECIALS

	Fondue Cicchetti - Parmesan fonduta, mozzarella, brie with filet mignon, served on artisan bread	80 R\$
v	Burrata al Limone (200g) - burrata stuffed with lemon reduction served with carau bread, arugula and tomato confit additional anchovies R\$ 15 additional black truffle oil R\$ 20	85 R\$
	Cicchetti Board - Provolone, Goat, Gorgonzola, Parmesan, Brie, Pecorino, Salami, Parma, Pepperoni, Chutneys, Walnuts & Honey Fruit Mustard	80 R\$

TARTARE & CARPACCIO & INSALATAS

	Tartare di Branzino (approx. 150g) - sea bass tartar, chilli pepper, red onion, flamboyant flowers and citrus sauce	41 R\$
	Red Tuna Tartare (approx 200g) - served with panzanella salad and sour cream	49 R\$
	Passion Salad - green leaves, salmon flakes, asparagus, passion fruit sauce, hibiscus and edible flowers	41 R\$
	Pumpkin Salad - Roasted Pumpkin Strips on a layer of Arugula, Pomegranate Grains and Ricotta Fior di Latte	41 R\$
	Sea Salad - shrimp, octopus, squid and mussels served with a spicy citrus sauce	49 R\$
	Cicchetti Salad - avocado, cauliflower tabbouleh and shrimp served with lemon cream and spicy paprika	55 R\$
	Duck Salad - warm duck confit salad delicately wrapped in balsamic reduction and honey. served over arugula leaves, tangerine fillet and green apple slices	55 R\$
	Angus Carpaccio - with parmesan and arugula	47 R\$
	Octopus Carpaccio - citrus sauce, arugula and black olives	47 R\$

FRITTI

	Tapioca Dice (10 units) - with pepper jelly	41 R\$
	Mozzarella in Carrozza (3 units) - fried buffalo mozzarella without bread, served with pesto sauce	41 R\$
	Polpettas al Sugo (5 units) - meatballs stuffed with mozzarella and homemade tomato sauce	41 R\$
	Gamberoni (6 units) - fried prawns with light Italian pasta served with house chili sauce, garlic mayonnaise and avocado cream	47 R\$
	Tartufo Croquette (5 units) - mushroom mix with potato, parmesan, truffle sauce and leek crispy	49 R\$

SOUPS

Gazpacho 36 R\$

Cold tomato, pepper and cucumber soup. Served with toast, tomato and diced cucumber

PIZZA

Thin dough prepared with "Petra" flour, the best "00" flour in Italy. approx. 140g each serving.

v	Margherita - with tomato, buffalo mozzarella and basil	42 R\$	v	Baby Spinach - spinach, buffalo mozzarella, confit garlic and parmesan shavings	42 R\$
	Pugliese - with parma ham, tomato and arugula	42 R\$		Pizza Pollo Parmigiana - smoked chicken, mozzarella cheese, parmesan and fresh basil	42 R\$
	Pepperoni - with tomato, cheese and imported salami	42 R\$		Neapolitan Calzone - with tomato, capers and anchovies	42 R\$
v	Tartuffe - with buffalo mozzarella, porcini mushroom, truffle oil & arugula	42 R\$			

PASTE & OVEN (approx. 200g) Fresh pasta prepared in the house

v	Vegan Pot - rice and grain mix with seasonal vegetables from our farm	41 R\$		Spaghetti Carbonara - traditional pasta with egg cream, parmesan and pork shank bacon	41 R\$		House Pappardelle - traditional pasta prepared by the house with wild mushrooms and truffle oil	49 R\$
v	Melanzane Parmigiana - sicily classic. Layers of breaded eggplant, cheese and oven-roasted tomato	41 R\$		Capeletti di Seleta - Pumpkin and Spinach Stuffed Beetroot Pasta with Brie and Walnut Sauce	47 R\$		Vegan Pasta - spinach and porcini pappardelle, sautéed with fresh mushrooms	39 R\$
	Tagliatelle Bolognese - traditional pasta prepared by the house with bolognese sauce	41 R\$		Gnocchi Gorgonzola - potato dumplings served with gorgonzola cheese sauce and parmesan tulle	47 R\$		Truffle Pecorino Ravioli - the chef car of the house stuffed with black truffles and sheep's cheese	49 R\$
	Spaghetti al Mare - spaghetti al dente with seafood	55 R\$		Shrimp Faggotini - Shrimp Faggotini with Sparkling Sauce	47 R\$		Pasta Trio - tagliatelle al nero alla puttanesca truffle pecorino ravioli (house car) spaghetti carbonara	95 R\$
	Penne al Pesto - penne with pesto sauce	39 R\$						

RISOTTO

v	Mushroom Risotto (approx. 200g) fresh mushroom risotto and truffled parsley	49 R\$		Al Mare Risotto (approx. 200g) risotto cooked with seafood sauce	49 R\$	v	Pumpkin Risotto (approx. 200g) with goat cheese	41 R\$
---	--	--------	--	---	--------	---	--	--------

GRILL

	Lamb Sausage - grilled served with polenta and pomodoro sauce	47 R\$
	Grilled Pork - with vegetables, sweet potato chips and passion fruit sweet chilli	47 R\$
	Sea Bass - steamed with herb butter	55 R\$
	Lamb Chops - (2 units) grilled in mint sauce	55 R\$
	Entrecot Cicchetti - grilled. served with potato terrine	55 R\$

DESSERT

	Pavlova - meringue base with cream filling and red fruit topping	35 R\$		Honey bread entremet - bread stuffed with dulce de leche served with semisweet chocolate mousse and almond and cinnamon crumble	35 R\$
	Catalan cream with orange scent - cream flavored with lemon zest, orange zest and Grand Marnier	35 R\$		Sweet Cicchetti - selection of house desserts in mini versions (serves 2 people)	45 R\$
	Profiteroles - pastry filled with cream and chocolate icing	35 R\$		Sweet Lemon - (Cocktail) vodka, liqueur 43, limoncello & lemon juice topped with Italian meringue	45 R\$
	Tartelette - mini cocoa pie filled with hazelnut ganache	35 R\$			

VEGETABLES & SALADS (approx. 100g)

	Pisellini - peas with bacon and onion	20 R\$	v	Mashed Potatoes - with truffles, cheese and olive oil	20 R\$	v	Spinach - garlic and oil	20 R\$
--	--	--------	---	--	--------	---	---------------------------------	--------

GNOCCHI OF FORTUNE | AVAILABLE ONLY ON THE 29TH OF EACH MONTH

There is a legend that says that eating Gnocchi every 29th attracts fortune, according to the ritual you must put a note under the plate, place an order and eat the first seven gnocchi focusing on an order.

	Bolognese Gnocchi - traditional gnocchi served with house bolognese sauce	49 R\$		Truffle Gnocchi - potato gnocchi with truffle sauce	49 R\$
	Spinach's Gnocchi - delicate spinach pasta and ricotta cream in pomodoro sauce	49 R\$		Noisette Gnocchi - Baroa potato gnocchi, sealed and finished in noisette butter and hazelnuts	49 R\$
	Pumpkin Gnocchi - Pumpkin Dough, Served with Shrimp Bisque and Breaded Shrimp	49 R\$			

v - Vegetarian

* Inform your food restrictions with the waiter

10% service charge for employees