



Se parte do segredo do sucesso da vida é comer o que você gosta, a outra parte com certeza é comer com quem você gosta.

E é em volta da mesa que dividimos experiências, contamos histórias e criamos lembranças e conexões reais.

Como diria o grande Anthony Bourdain: “Você aprende muito sobre uma pessoa quando divide uma refeição com ela. Tudo e até o garçom... O garçom? Ops. Você lembra ou estava no celular na hora?”

Sim, a gente não vive sem internet, amamos tirar e postar fotos, mas gostamos de viver o momento.

Aqui. Agora. Olhar, sentir, tocar.

Gostamos de abraços de verdade, sabe?

Coração com coração. Poxa, até as alcachofras tem coração e tem gente que ainda insiste em relações frias.

Aqui nós somos de verdade. A comida é de verdade.

E olha, não vem com aquele papo que a nutri não deixa. Se é pra comer alguma coisa, que sejam memórias e não calorias.

Afinal, a vida é muito curta para não comer e beber bem.

Sejam bem vindos.

Entrem, vivam, comam, bebam e compartilhem. De verdade.

*por Bruna Brito
e Barbara Almeida*



PARA COMECAR

Couvert da Casa

R\$31

Pão quentinho, torradas, manteiga trufada, pesto da casa, caponata, queijo cremoso e geléia de tomate.

ENTRADAS FRIAS

Burrata

R\$62

Tomate confitado, pesto de manjericão e parma.

Ceviche de Robalo

R\$42

Com camarão, manga e alga marinha.

Carpaccio de Filé Mignon

R\$42

Rúcula, alcaparras e parmesão.

Tartar de Salmão Trufado

R\$42

Com raspas de limão siciliano.

ENTRADAS QUENTES

Embrulhado de Aratu

R\$30

Filé de aratu com farofa de limão siciliano.

Bruschetta Mediterrânea

R\$42

Pão italiano, tomate confit, creme de parmesão e camarão. 4 unid.

Arancine da Casa

R\$39

Famoso bolinho de risoto crocante recheado de camarão. 4 unid.

Coxinha de Rabada

R\$39

Deliciosas coxinhas recheadas de rabada. 4 unid.

Pastel de Brie com Mel

R\$38

Recheado de queijo brie, mel trufado e parma.

Camarão na Tapioca

R\$43

Empanado na tapioca com geléia de pimenta.

Mix de Frutos do Mar

R\$34

Camarão, lula, salmão e robalo na espuma de parmesão.

Parmeggiano Desconstruído

R\$52

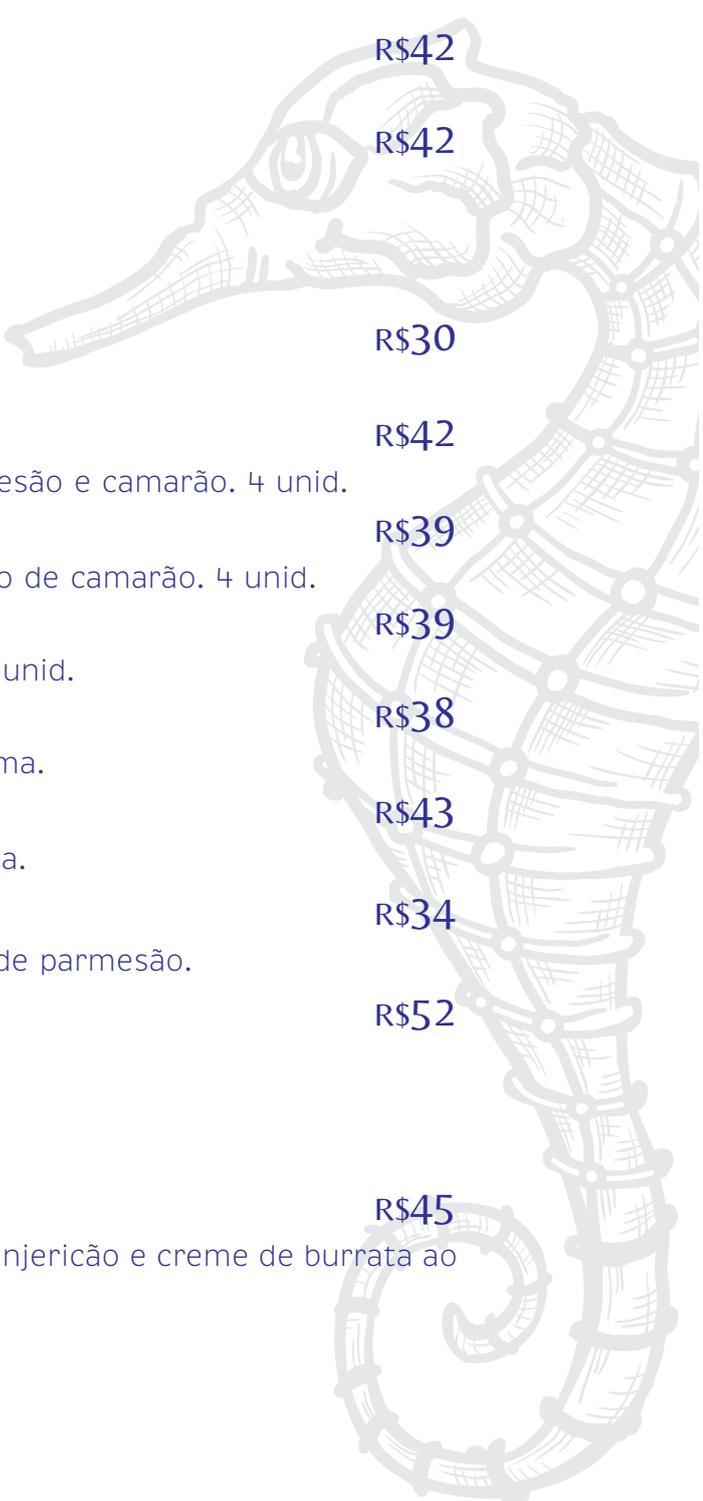
Parmeggiano desconstruído com Filé.

SALADAS DA CASA

Salada Bravo

R\$45

Alface americana, rúcula, tomate confit, manjericão e creme de burrata ao pesto da casa com crocantes de castanha.



DO MAR

Bravo Al Mare

R\$93

Camarão VG, lula crocante e tentáculos de polvo servidos com risoto de açafreão espanhol, ceviche e alho negro.

Nhoque de Camarão

R\$93

Nhoque recheado com camarão ao molho rústico de tomate e especiarias.

Camarão Graúdo

R\$93

Camarão servido com risoto de damasco e redução de blueberry e framboesa.

Camarão VG

R\$121

Camarão servido com risoto amanteigado de trufas, damasco e amendôas.

Tortellini

R\$93

Camarões ao vinho servido com tortellini recheado com ricota e limão ao duo de molhos, creme de grana padano e tomate rústico.

Encanto do Mar

R\$93

Arroz de aratu, robalo, salmão e camarões grelhados servidos com legumes.

Lagosta al Termidor

R\$107

Lagosta gratinada ao termidor com brie massaricado servida com linguini na manteiga de camarão e molho rústico de tomate.

Polvo Negro

R\$93

Tentáculos de polvo grelhados em alho negro com purê e flores de batata em azeite de trufas brancas servido com farofa de maracujá.

Robalo

R\$93

Robalo em crosta de castanha servido com legumes salteados, musseline e vinagrete de banana da terra.

Peixe Indígena

R\$93

Robalo em folha de bananeira, defumado com canela e servido com musseline de mandioquinha e farofa de maracujá.

Salmão Siciliano

R\$93

Tranche de salmão em crosta de limão siciliano servido com risoto de maracujá.

Atum Selado

R\$93

Lombo de atum selado no gergelim servido com risoto de shitake e shimeji fresco.

Bacalhau do Porto

R\$110

Bacalhau ao forno com flores de batata, brócolis, tomates confitados, azeitonas coloridas e palmito.

Camarão ao Termidor

R\$93

Camarão gratinado no creme de Burrata e grana padano, ao linguine com molho de ostras.

DA TERRA

Rabada R\$82

Rabada prensada no molho demi glace de vinho e rapadura, servido com aligot de macaxeira e farofa de maracujá.

Filé a Poive R\$93

Filé Mignon em crosta de parmesão, ervas e perfume de pimenta verde, servido com risoto de grana padano.

Filé ao Roti R\$93

Tornedor de filé ao vinho com linguini de queijo e espuma de parmesão.

Steak R\$93

Corte especial com batatas fritas trufadas, grana padano e molho bearnaise.

Pemil de Cordeiro R\$93

Braseado lentamente com vinhos e especiarias, sobre ravióli recheado de cabotia, bechamel trufado, hortelã e amêndoas laminadas.

Picanha de Cordeiro R\$93

Ao molho de ervas frescas e alho confitado, servido com risoto funghi.

Magret de Pato R\$93

Peito de pato ao molho de blueberry e framboesa, servido com purê de batata barôa.

VEGETARIANO & VEGANO

Carpaccio de Abobrinha (entrada) R\$39

Com alcaparras, mostarda l'ancienne e parmesão.

Almôndegas de Grão e Bico (entrada) R\$40

Com shitake e shimeji. 4 unid.

Moqueca de Banana da Terra R\$61

Com shitake e shimeji frescos, servido com arroz dourado.

Almôndegas de Grão de Bico R\$61

Com linguini de legumes ao pomodoro.

Risoto de Shitake e Shimeji R\$61

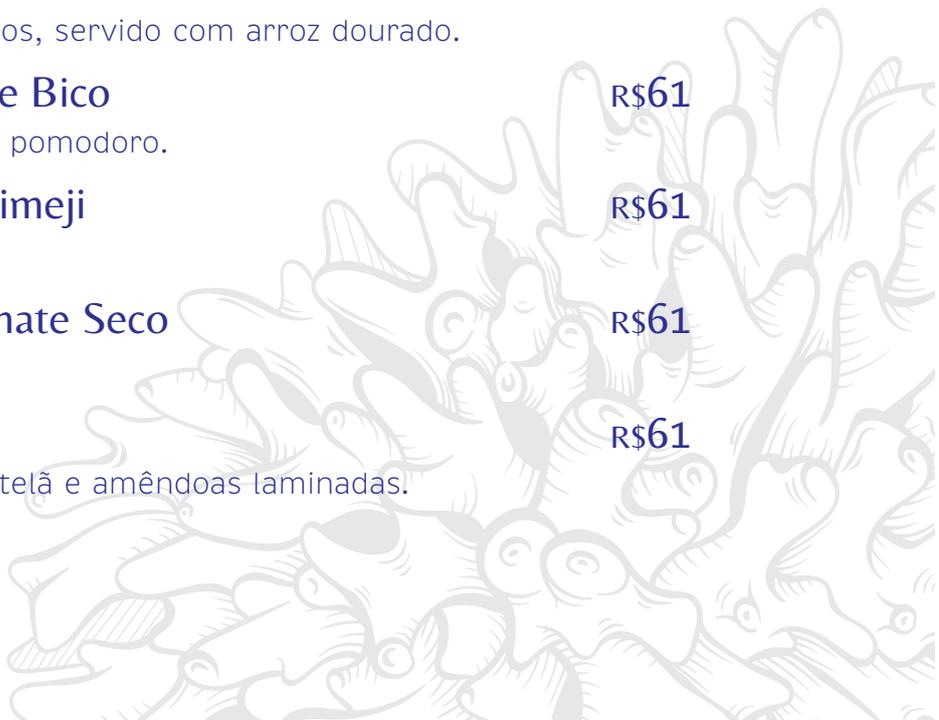
Com farofa de limão siciliano.

Risoto de Rúcula e Tomate Seco R\$61

Com farofa de maracujá

Ravióli de Cabotia R\$61

Com bechamel trufado, hortelã e amêndoas laminadas.



KIDS

Filé Mignon, Peixe ou Frango

R\$42

Com spaghetti ao molho de tomates ou Arroz com batatas fritas.

Crianças podem também criar seu próprio prato.

SOBREMESAS

Petit Gateau de Goiabada

R\$28

Com sorvete de queijo grana padano.

Petit Gateau de Chocolate

R\$28

Com sorvete.

Cocada

R\$28

Com sorvete de tapioca, redução de tamarindo e crumble de castanhas.

Ganache de Chocolate com Caramelo Salgado

R\$30

Com morangos e crocante de amendoim caramelizado.

Cartola

R\$30

Servido com sorvete de queijo grana padano.

*Afinal a vida é muito
curta para não comer e
beber bem*