

R I S T O R A N T E

La Pasta gialla

S E R G I O A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA

### LEGENDA ALERGÊNICOS

- Ovo
- Leite
- Trigo / Glúten
- Peixes ou Crustáceos
- Soja
- Oleaginosas
- Pimenta
- Corante
- Vegano

*(Amêndoa, avelã, pinoli, castanha do Pará, pistache, castanha de caju, pecã e macadâmia).*

*Pessoas com intolerância ou alergia a alguma substância, solicitar orientação direto no atendimento.*

*Nos pratos do cardápio há possibilidade de conter traços de glúten.*

### HARMONIZAÇÃO

- Tinto Leve
- Tinto Médio
- Tinto Encorpado
- Branco Leve
- Branco Médio
- Branco Encorpado
- Rosé
- Sobremesa
- Espumante
- Frisante

*O acesso de clientes às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Todos os nossos produtos são artesanais e preparados diariamente.*

*Taxa de serviço opcional: 12%*

*Os preços contidos nesse cardápio são válidos por prazo indeterminado, podendo haver variações de preços entre as unidades da rede.*

*Os pesos descritos são referentes à gramatura "in natura" das proteínas.*

# ANTIPASTI

## ENTRADAS / APPETIZERS



### Burrata 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

R\$ 73,00

*Muçarela de búfala cremosa com tomatinhos assados, pesto de manjeriço, presunto crocante e focaccia*

*Creamy buffalo mozzarella with roasted cherry tomatoes, basil pesto, crunchy ham and focaccia*

### Carpaccio 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 49,00

*Fatias de carne bovina, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão, alcaparras e folhas de rúcula. Acompanha crostata de parmesão e alecrim*

*Raw beef slices, Dijon mustard sauce, parmesan cheese, capers and arugula leaves. Served with parmesan and rosemary crostata*

### Polpo alla griglia 🍇 🌿 🍷 🍷 🍷

R\$ 83,00

*Tentáculos de polvo grelhados, regados com gremolata de limão siciliano, acompanha pão italiano tostado*

*Grilled octopus tentacles seasoned with lemon gremolata, served with a side of toasted italian bread*

### Melanzane ripiena 🍇 🍷 🌿 🍷 🍷

R\$ 49,00

*Berinjela grelhada, muçarela, ricota, molho pomodoro e parmesão gratinado*

*Grilled eggplant, mozzarella, ricotta, pomodoro sauce and gratin parmesan*

### Polenta croccante 🍇 🍷 🍷 🍷

R\$ 39,00

*Polenta italiana frita, acompanha molho pomodoro basilico e queijo parmesão*

*Fried italian polenta, served with pomodoro basilico sauce and parmesan cheese*

Polpo alla griglia

Foto meramente ilustrativa

@tatanaguenafotografia



Mortadella, brie e pistacchio

Foto meramente ilustrativa

@tatiaguena.fotografia

# BRUSCHETTE

## BRUSQUETAS / BRUSCHETTAS



### Pizzaiola 🍷 🍷 🍷

*Pomodoro basilico, alho, orégano, muçarela gratinada e azeite de oliva*  
*Pomodoro basilico, garlic, oregano, gratin mozzarella and olive oil*

R\$ 49,00

### Pomodoro fresco 🍷 🍷 🍷 🍷

*Tomate maduro, alho, pimenta-do-reino, manjericão e azeite de oliva*  
*Ripe tomato, garlic, black pepper, basil and olive oil*

R\$ 42,00

### Prosciutto cru 🍷 🍷 🍷 🍷

*Presunto cru, queijo brie gratinado, rúcula fresca, raspas de limão e azeite de oliva*  
*Raw ham, gratin brie cheese, fresh arugula, lemon zest and olive oil*

R\$ 62,00

### Mortadella, brie e pistacchio 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

*Mortadela defumadaz, queijo brie, pistache e um fio de mel*  
*Smoked mortadella, brie cheese, pistachio and a dollop of honey*

R\$ 60,00

### Salsiccia e funghi 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

*Linguiça defumada, molho funghi chileno, muçarela de búfala gratinada e azeite de oliva*  
*Smoked sausage, chilean mushroom sauce, gratin buffalo mozzarella and olive oil*

R\$ 61,00

# INSALATE

## SALADAS / SALADS



**Caesar con pollo** 🍷 🥗 🌿 🍷 🍷 **R\$ 55,00**

*Salada Caesar com frango, alface romana, parmesão, panceta, croutons e molho Caesar*  
*Caesar salad with chicken, roman lettuce, parmesan, pancetta, croutons and Caesar sauce*

**Pasta fredda con gamberetti** 🍷 🥗 🌿 🍷 🍷 🍷 **R\$ 83,00**

*Salada de macarrão com camarão, azeitonas pretas, muçarela de búfala, tomatinho confit e folhas de rúcula ao pesto de manjeriço*  
*Macaroni and shrimp salad with olives, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, arugula leaves and basil pesto*

**Pera e Gorgonzola** 🍷 🥗 🍷 **R\$ 52,00**

*Salada de folhas, pera grelhada, gorgonzola e nozes assadas ao vinagrete de limão com mel*  
*Green salad, grilled pears, roasted gorgonzola and nuts with lemon honey vinaigrette*

**Prosciutto crudo** 🍷 🥗 🌿 🍷 🍷 **R\$ 65,00**

*Salada com presunto cru, brusquetinhas de queijo brie gratinado e figo ao vinagrete de amora*  
*Salad with raw ham, gratin brie cheese bruschette and fig in blackberry vinaigrette*

**Pasta fredda con gamberetti**

Foto meramente ilustrativa



@tatanaguena.fotografia



Frutti di mare e zafferano

Foto meramente ilustrativa

@tatianaaguenerafotografia

# RISOTTI

## RISOTOS / RISOTTO



### Funghi

R\$ 81,00

*Risoto ao funghi e cogumelos frescos com ragu de tomates e queijo brie grelhado*

*Risotto with funghi and fresh mushrooms, with tomatoes ragout and grilled brie cheese*

### Gamberetti e burrata

R\$ 120,00

*Risoto com camarão picante, rúcula fresca e burrata com raspas de limão siciliano*

*Risotto with spicy shrimp, fresh arugula and burrata with lemon zest*

### Zucca

R\$ 73,00

*Risoto com abóbora e carne seca crocante*

*Risotto with pumpkin and crunchy dried meat*

### Frutti di mare e zafferano

R\$ 115,00

*Risoto de açafão com camarão, lula e polvo regados com gremolata de limão siciliano*

*Saffron and shrimp risotto with squid and octopus seasoned with lemon gremolata*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



- Gnocchi con formaggio brie** 🍷 🥚 🥛 🌿 **R\$ 69,00**  
*Nhoque de batata ao pomodoro basilico e queijo brie*  
*Potato gnocchi in pomodoro basilico sauce and brie cheese*
- Gnocchi di spinaci** 🍷 🌿 🥚 🥛 🍷 🌿 **R\$ 79,00**  
*Nhoque de batata e espinafre com iscas de mignon ao molho de gorgonzola e nozes*  
*Potato and spinach gnocchi with mignon strips in gorgonzola and nuts sauce*
- Ravioli di brie** 🍷 🥚 🥛 🌿 🍷 🥚 **R\$ 86,00**  
*Massa recheada com queijo brie, pera ao azeite trufado, mel e nozes*  
*Pasta filled with brie cheese, pear in truffled oil, honey and nuts*
- Ravioli La Pasta Gialla** 🍷 🥚 🥛 🌿 🥚 **R\$ 78,00**  
*Tradicional ravioli de muçarela ao pomodoro basilico*  
*Traditional pasta filled with mozzarella in pomodoro basilico sauce*
- Lasagna alla bolognese** 🍷 🥚 🥛 🌿 🍷 🥚 🌿 **R\$ 75,00**  
*Lasanha tradicional à bolonhesa, coberta com molho branco e gratinada com queijo parmesão*  
*(Traditional bolognese lasagna, topped with white sauce and gratin parmesan cheese)*
- Ravioli di burrata** 🍷 🥚 🥛 🌿 🍷 🥚 **R\$ 89,00**  
*Massa recheada com queijo burrata, molho ao sugo com tomatinhos assados e pesto de manjeriçã*  
*Pasta filled with burrata cheese, sugo sauce with roasted cherry tomatoes and basil pesto*

Gnocchi con formaggio brie

Foto meramente ilustrativa

@tatiaguenafotografia



Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



**Ravioli di gorgonzola alla fiorentina e noci** 🍷🥛🌿🍄🍷🍷🍷 R\$ 84,00

*Massa recheada com gorgonzola ao creme de espinafre com vinho branco e nozes assadas*

*Pasta filled with gorgonzola and spinach cream with white wine and toasted nuts*

**Pappardelle tradizionale** 🍷🥛🌿🍷🍷 R\$ 85,00

*Massa larga com iscas de filé mignon ao molho emmenthal*

*Large pasta with mignon strips in emmenthal cheese sauce*

**Rigatoni con salsiccia e funghi secchi** 🍷🥛🌿🍄🍷🍷 R\$ 75,00

*Massa curta com ragu de linguiça, funghi, vinho branco, pomodoro e queijo parmesão*

*Corta style pasta with sausage ragout, funghi, white wine, pomodoro sauce and parmesan cheese*

**Penne Primavera** 🍷🥛🌿🍷🍷 R\$ 69,00

*Tomate fresco marinado, muçarela de búfala, manjericão e parmesão ao azeite de oliva*

*Marinated fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and parmesan with olive oil*

**Penne veggie** 🍷🌿🍄🍷🍷🌿 R\$ 65,00

*Penne ao creme de abóbora e leite de coco, cogumelos salteados no azeite de oliva, folhas de rúcula e pistache*

*Penne with pumpkin cream and coconut milk, salted mushrooms with olive oil, arugula leaves and pistachio*

**Bucatini all'amatriciana** 🍷🥛🌿🍷🍷 R\$ 72,00

*Bucatini, panceta curada, vinho branco, pomodoro basilico e pimenta-do-reino preta*

*Bucatini, cured pancetta, white wine, basilico pomodoro sauce and black pepper*

# PASTA

## MASSAS / PASTRY



**Spaghetti alla putanesca** 🍷🌿🐟🌶️🥄 **R\$ 70,00**

*Espaguete, aliche, alcaparras, azeitonas pretas, pimenta dedo-de-moça e pomodoro basilico*  
*Spaghetti, anchovies, capers, olives, red pepper and basilico pomodoro sauce*

**Spaghetti alla carbonara** 🍷🥚🧀🌿🌶️🥄 **R\$ 75,00**

*Espaguete, ovo, queijo e panceta curada*  
*Spaghetti, egg, cheese and cured pancetta*

**Tagliatelle con gamberi e vodka** 🍷🥚🧀🌿🌶️🥄🍷 **R\$ 125,00**

*Massa estreita ao molho de alho-poró, pomodoro e camarões flambados na vodka*  
*Flat pasta with leek sauce, pomodoro and shrimps toasted in vodka*

**Tagliatelle con Grana Padano** 🍷🥚🧀🌿🌶️🥄 **R\$ 89,00**

*Massa estreita ao molho de grana padano com ragu à escolha (bolonhesa, linguiça ou cogumelos)*  
*Flat pasta with grana padano sauce and ragout of your choice (bolognesa, sausage or mushrooms)*

**Tagliolini al ragù bolognese** 🍷🥚🧀🌿🌶️🥄 **R\$ 69,00**

*Massa fina com ragu de bolonhesa*  
*Thin pasta with ragout bolognese*

**Tortelli di zucca** 🍷🧀🌿🥚🌶️🥄 **R\$ 89,00**

*Massa recheada com abóbora assada e farinha de amaretto na manteiga e sálvia, creme de gorgonzola suave e amêndoas douradas*  
*Pasta filled with cooked pumpkin and amaretto flour seasoned in butter and sage, soft gorgonzola cream and toasted nuts*

Spaghetti alla putanesca

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguenaafotografia



Costola di manzo arrosto

Foto meramente ilustrativa

@fatianaguena.fotografia

# CARNE

## CARNES / BEEF



**Costola di manzo arrosto** 🍷 🥚 🥛 🍄 🌿 🍷 🍷 **R\$ 115,00**

*Costela bovina assada, regada com molho roti, acompanha tagliatelle ao molho Alfredo (350g)*  
*Roasted bovine rib seasoned with roti sauce, served with a side of Alfredo sauce tagliatelle (350g)*

**Cotoletta di maiale** 🍷 🥚 🥛 🌿 🍄 **R\$ 92,00**

*Costeleta suína à milanesa, molho pomodoro, muçarela de búfala derretida com tagliolini na manteiga e sálvia (200gr)*  
*Breaded swiss chop, pomodoro sauce, melted buffalo mozzarella with butter and sage tagliolini (200g)*

**Medaglione di filetto** 🍷 🥚 🥛 🍄 🍄 🍷 **R\$ 109,00**

*Medalhão de filé mignon com cogumelos mistos, creme de gorgonzola e pistache com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)*  
*Mignon medallion with mixed mushrooms, gorgonzola and pistachio cream with butter and sage tagliolini (200g)*

# CARNE

## CARNES / BEEF



### Filetto alla parmigiana 🍷 🍳 🍷 🌿 🍴 🍴

R\$ 85,00

*Filé mignon à milanesa, molho ao sugo com muçarela gratinada e dois acompanhamentos à escolha: arroz com alho e salsinha, purê de batata, batatas douradas ou salada de folhas (150g)*

*Breaded mignon escalope, sugo sauce with mozzarella with two sides of your choice: mashed potatoes, rice with garlic and parsley, golden browned potatoes or green salad(150g)*

### Polpettone tradizionale 🍷 🍳 🍷 🌿 🍴 🍴 🍷

R\$ 79,00

*Polpettone recheado de muçarela com tagliolini na manteiga e sálvia (200g)*

*Meat ball filled with mozzarella, served with butter and sage tagliolini(200g)*

### Tagliata di filetto 🍷 🍳 🍷 🌿 🍴 🍴

R\$ 99,00

*Filé mignon grelhado e fatiado, acompanha nhoque de batata dourado na manteiga e sálvia, roti e molho grana padano (200g)*

*Grilled mignon slices, served with browned gnocchi in butter and sage, roti and grana padano sauce (200gr)*

### Portafoglio di filetto con brie e piselli 🍷 🍳 🍷 🌿 🍴 🍴 🍷

R\$ 99,00

*Filé mignon recheado com queijo brie, ao molho de vinho branco, folhas de sálvia, ervilhas e risoto de açafrão (200g)*

*Filet mignon filled with brie cheese and covered in white wine and peas sauce, sage leaves and saffron risotto (200g)*

Tagliata di filetto

Foto meramente ilustrativa

@tatianaguena.fotografia



@atianaaguena.fotografia

Foto meramente ilustrativa

Saltimbocca di pollo alla romana

# POLLO

## FRANGOS / CHICKEN



**Filetto di pollo** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 69,00**

*Filé de frango grelhado ao molho emmenthal com risoto ao funghi chileno (200g)*  
*Grilled chicken filet in emmenthal sauce with chilean funghi risotto (200g)*

**Saltimbocca di pollo alla romana** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 **R\$ 69,00**

*Escalope de frango com fatias de presunto cru e folhas de sálvia, flambado no conhaque com paglia e fieno na manteiga e sálvia (150g)*  
*Chicken escalope with raw ham slices and sage leaves, flamed in cognac with butter and sage paglia and fieno (150g)*

# PESCE

PEIXES / FISH



## Pesce del giorno 🍇 🍷 🍴 🍴 🍴

R\$ 88,00

*Peixe do dia ao molho de ervas frescas e alcaparras com legumes assados ao azeite de oliva (200g)*

*Fish of the day in fresh herbs sauce with capers and roasted vegetables in olive oil (200g)*

## Pesce con frutti di mare 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

R\$ 105,00

*Peixe do dia ao molho de frutos do mar, tomate fresco e leite de coco, acompanha arroz crocante com mix de castanhas (200g)*

*Fish of the day served in a sauce of seafood, fresh tomatoes and coconut milk, with a side of crunchy rice and mix of nuts (200g)*

## Salmone alla vodka 🍷 🍴 🍴 🍴

R\$ 110,00

*Salmão ao molho de alho-poró flambado na vodka, acompanha risoto com alcachofra e queijo brie (200g)*

*Salmon in leek and pomodoro sauce flamed in vodka, served with artichoke and brie cheese risotto (200g)*

Pesce con frutti di mare

Foto meramente ilustrativa



@tatianaguena fotografia



Foto meramente ilustrativa @tatianaguena fotografia

Crepe ripiene di mascarpone

## DOLCI

### SOBREMESAS / DESSERTS



- |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Panqueca de maçã</b> 🍷 🥚 🌿 🥛 🍷<br><i>Panqueca crocante de maçã verde com sorvete de canela</i><br><i>Crusty green apple pancake with cinnamon ice cream</i>                                                                                                     | <b>R\$ 27,00</b> |
| <b>Semifreddo</b> 🍷 🥚 🥛 🌿<br><i>Semifreddo de chocolate branco e meio amargo</i><br><i>Frozen dessert with white and semisweet chocolate</i>                                                                                                                       | <b>R\$ 29,00</b> |
| <b>Budino al late</b> 🍷 🥚 🥛 🌿 🍷<br><i>Pudim de leite com calda de doce de leite e crostata de amêndoas</i><br><i>Milk pudding with dulce de leche syrup and almonds crostata</i>                                                                                   | <b>R\$ 25,00</b> |
| <b>Crepe ripiene di mascarpone</b> 🍷 🥚 🥛 🌿 🍷 🍷<br><i>Crepe recheado com queijo mascarpone, mel e amêndoas com calda de laranja e sorvete de baunilha</i><br><i>Crepe stuffed with mascarpone cheese, honey and almonds with orange syrup and vanilla ice cream</i> | <b>R\$ 32,00</b> |

# DOLCI

## SOBREMESAS / DESSERTS



**Fondant de cioccolato 70%** 🍇 🥚 🌿 🍷 🍷 🍷 **R\$ 32,00**

*Bolo cremoso de chocolate 70%, acompanha crumble de cacau e sorvete de chocolate  
70% chocolate, with cocoa crumble and chocolate ice cream*

**Pavlova** 🍇 🥚 🌿 🍷 **R\$ 25,00**

*Suspiro recheado com creme de limão siciliano, merengue queimado e calda de morango e amora  
Meringue filled with lemon cream and strawberry and blackberry sauce*

**Petit gateau di Nutella®** 🍇 🥚 🍷 🌿 🍷 🍷 **R\$ 32,00**

*Creme de avelã e cacau com sorvete de baunilha  
Hazelnut and cocoa cream with vanilla ice cream*

**Tiramisù** 🍇 🥚 🍷 🌿 **R\$ 35,00**

*Creme de mascarpone com calda de café e biscoito champagne  
Mascarpone cream with coffee syrup and ladyfinger*

**Tiramisù**



@tatianaguena fotografia

Foto meramente ilustrativa



# BIBITE

## BEBIDAS / DRINKS



|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Café espresso / Espresso</b>                      | <b>R\$ 11,00</b> |
| <b>Água / Water 300ml (com / sem gás)</b>            | <b>R\$ 10,00</b> |
| <b>Refrigerante (lata) / soft drink</b>              | <b>R\$ 12,00</b> |
| <b>Schweppes / H2OH</b>                              | <b>R\$ 15,00</b> |
| <b>Suco de Frutas (330ml) / Fruits Juice (330ml)</b> | <b>R\$ 18,00</b> |
| <b>Suco de Uva (300ml) / Grape Juice (300ml)</b>     | <b>R\$ 22,00</b> |
| <b>Limonada Suíça (300ml)</b>                        | <b>R\$ 18,00</b> |



# ALCOLICI

## ALCOÓLICOS



### Cervejas

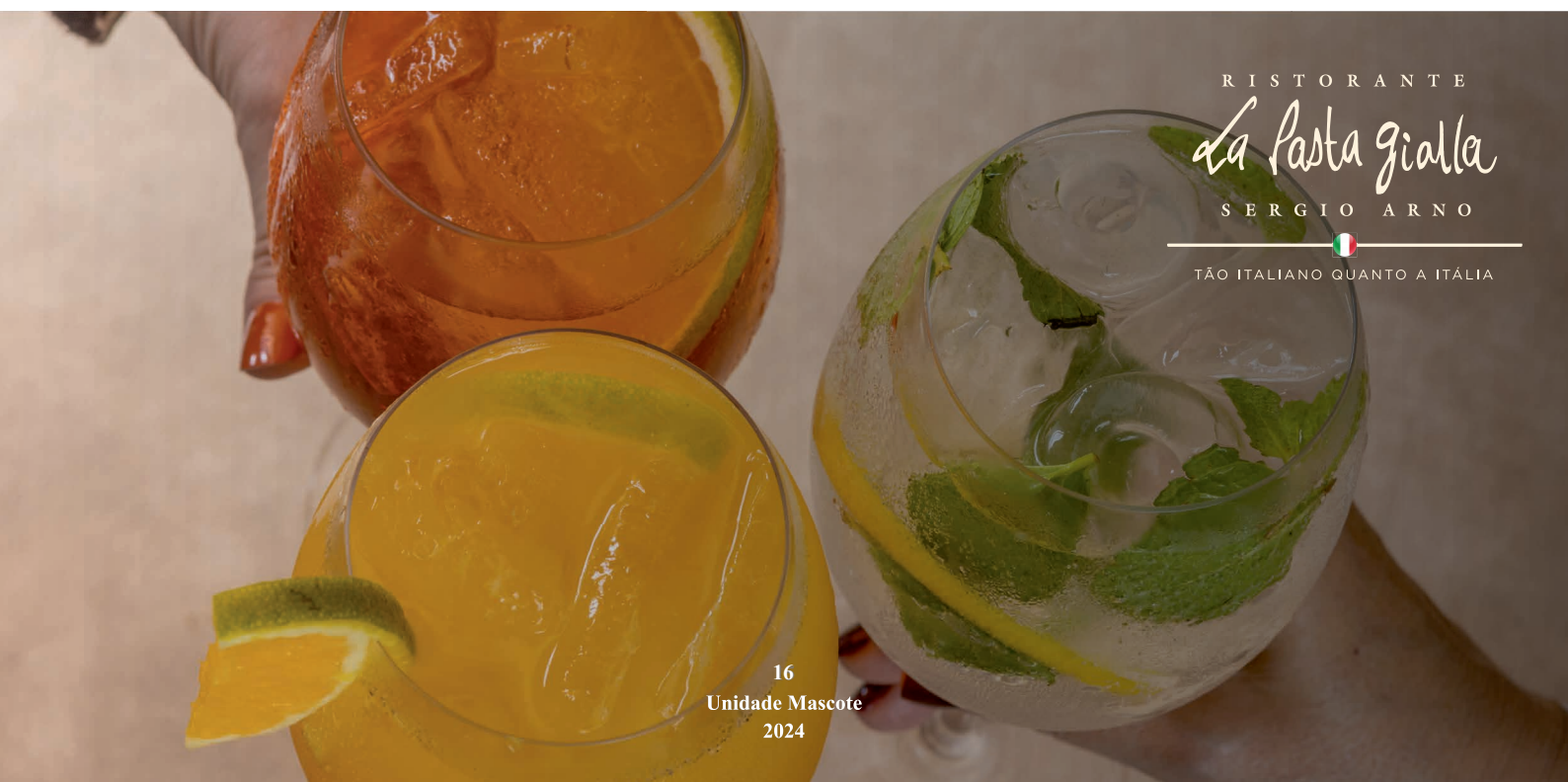
|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cerveja Long Neck - <i>Heineken, Heineken sem álcool e Stella Artois</i> | R\$ 18,00 |
| Cerveja Heineken (600 ml)                                                | R\$ 24,00 |
| Cerveja Original (600 ml)                                                | R\$ 20,00 |
| Baden Baden Cristal (600 ml)                                             | R\$ 28,00 |
| Baden Baden IPA (600 ml)                                                 | R\$ 28,00 |

### Destilados

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Cachaças - <i>51 e Velho Barreiro</i>                  | R\$ 20,00 |
| Cachaças especiais - <i>Espírito de Minas e Leblon</i> | R\$ 28,00 |
| Licor 43                                               | R\$ 34,00 |
| Licor <i>Limoncello</i>                                | R\$ 32,00 |
| Tequila prata                                          | R\$ 32,00 |
| Vinho do Porto                                         | R\$ 34,00 |
| Vodka <i>Smirnoff</i>                                  | R\$ 32,00 |
| Vodka <i>Absolut</i>                                   | R\$ 38,00 |

### Whiskies

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Whisky 8 Anos / 8-Year Old Whisky - <i>Johnnie Walker Red Label</i>     | R\$ 39,00 |
| Whisky 12 Anos / 12-Year Old Whisky - <i>Johnnie Walker Black Label</i> | R\$ 49,00 |
| Whisky Jack Daniels                                                     | R\$ 48,00 |



R I S T O R A N T E

*La Pasta gialla*

S E R G I O   A R N O



TÃO ITALIANO QUANTO A ITÁLIA

# ALCOLICI

## ALCOÓLICOS



### Capirinhas

|                                                       |                  |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Caipirinha - 51, Velho Barreiro</b>                | <b>R\$ 32,00</b> |
| <i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>        |                  |
| <b>Caipirinha Especial Espírito de Minas e Leblon</b> | <b>R\$ 36,00</b> |
| <i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>        |                  |
| <b>Caipiroska Smirnoff</b>                            | <b>R\$ 38,00</b> |
| <i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>        |                  |
| <b>Caipiroska Absolut</b>                             | <b>R\$ 44,00</b> |
| <i>Cachaça, limão ou frutas, gelo e açúcar</i>        |                  |
| <b>Caju amigo</b>                                     | <b>R\$ 44,00</b> |
| <i>Vodka, suco de caju, açúcar e caju em calda</i>    |                  |
| <b>Sakerita</b>                                       | <b>R\$ 36,00</b> |
| <i>Saquê, limão ou frutas, açúcar e gelo</i>          |                  |

### Drinks

|                                                                                                                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja</i>                                             | <b>R\$ 46,00</b>  |
| <b>Bellini</b> <i>Espumante Brut e purê de pêssego</i>                                                                      | <b>R\$ 42,00</b>  |
| <b>Bloody Mary</b> <i>Vodka, suco de tomate, limão siciliano, molho inglês, gotas de tabasco, pimenta-do-reino e salsaõ</i> | <b>R\$ 40,00</b>  |
| <b>Clericot (Jarra)</b> <i>Suave mistura de espumante, abacaxi, kiwi, morango, laranja, tônica e suco de limão</i>          | <b>R\$ 140,00</b> |
| <b>Fitzgerald</b> <i>Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e bitter</i>                                            | <b>R\$ 44,00</b>  |
| <b>Gin tônica Tanqueray</b> <i>Gin, xarope ou suco de frutas e água tônica</i>                                              | <b>R\$ 43,00</b>  |
| <b>Gin Tropical Tanqueray</b> <i>Gin, xarope ou suco de frutas e Red Bull</i>                                               | <b>R\$ 46,00</b>  |
| <b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello, espumante, água com gás, laranja e hortelã</i>                                      | <b>R\$ 46,00</b>  |
| <b>Margarita</b> <i>Tequila, licor de laranja, sal e limão</i>                                                              | <b>R\$ 42,00</b>  |
| <b>Maracujack</b> <i>Jack Daniels, tônica, maracujá e mel</i>                                                               | <b>R\$ 44,00</b>  |
| <b>Moscow Mule</b> <i>Mix de limões, vodka e espuma de limão</i>                                                            | <b>R\$ 45,00</b>  |
| <b>Mojito</b> <i>Rum, limão, hortelã e água com gás</i>                                                                     | <b>R\$ 41,00</b>  |
| <b>Negroni</b> <i>Gin, Campari, Vermouth tinto e fatias de laranja</i>                                                      | <b>R\$ 45,00</b>  |
| <b>Penicilin</b> <i>Whisky, limão siciliano, xarope de mel e gengibre</i>                                                   | <b>R\$ 44,00</b>  |
| <b>Suco de tomate 300ml</b>                                                                                                 | <b>R\$ 32,00</b>  |

### Sem Alcool

|                                                                                                   |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Violet</b> <i>Xarope de blueberry, suco de limão, frutas vermelhas e água com gás</i>          | <b>R\$ 26,00</b> |
| <b>Soda italiana</b> <i>Xarope - Se informe sobre a sugestão de sabores, água com gás e limão</i> | <b>R\$ 26,00</b> |
| <b>Moscow Mule (zero)</b> <i>Soda, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de limão</i>        | <b>R\$ 32,00</b> |