



IL SUGGERIMENTO DELLO CHEF



SEM GLÚTEN/GLUTEN FREE



VEGETARIANO/VEGETARIAN

Entradas

Ceviche de Salmão com Batata-doce 	62
Berinjela alla Parmigiana 	66
Bolinho de Bacalhau	66
Ostras Gratinadas	74
Caesar Salad com frango	76
Burrata com Prosciutto di Parma	88

Prato Principal

Spaghetti al Vongole	92
Filet al Pepe Verde	109
Bife de Ancho Maturatta	139
Camarão V.M.	159
Costeleta de Cordeiro	179
Bacalhau "Gadus Morhua"	188

Antipasti

Entradas (Appetizers)

- Pizza Bianca fina al Rosmarino** ✓ 22
Pizza Branca fina com alho e alecrim.
(Fine Pizza with Garlic and Rosemary)
- Pizza Bianca fina al Parmigiano** ✓ 25
Pizza branca fina com Parmesão.
(Fine Pizza with Parmesan Cheese)
- Pizza Bianca fina alle Cipolle** ✓ 23
Pizza branca fina com cebola fatiada e azeite.
(Fine Pizza with onions and olive oil)
- Padella di Funghi Trifolatti** ✓ ✗ 69
Cogumelos salteados servidos na panela.
(Sauteed mushrooms served in the pan)
- Padella di Gamberi** ✗ 69
Camarões sauté servidos na panela.
(Sauteed Shrimps served in the pan)
- Mozzarella alla Milanese con Pomodoro** ✓ 68
*Mozzarella de búfala empanada em farinha crocante ao
molho de tomate e ervas.*
(Mozzarella into flour crispy empanada, with pomodoro sauce and basil)
- Insalata Margutta** ✗ 72
Mix de folhas com endívias, radíchio, Bresaola, Parmesão e Funghi Paris.
(Mix salad with bresaola, parmesan cheese and mushrooms)
- Insalata di Stagione** ✓ ✗ 59
Salada mista da estação (Mix Salad)

Carpaccio di Manzo con Rugola e Parmigiano ☒	64
<i>Carpaccio de carne bovina com alcaparras, queijo parmesão e rúcula fresca com azeite.</i>	
<i>(Meat carpaccio with capers, arugula, parmesan cheese and olive oil)</i>	
Straccetti di Manzo alla Rugola ☒	68
<i>Frigideira de Finas fatias de carne ao alho, óleo, rúcula picante e azeite</i>	
<i>(Pan with Thinly sliced meat with garlic, olive oil and arugula spicy)</i>	
Carpaccio di Salmone Fresco ☒	69
<i>Finas fatias de salmão fresco temperado com aneto, alcaparras, pimenta calabresa e limão</i>	
<i>(Thinly sliced salmon carpaccio with capers, lemon and olive oil and spicy)</i>	
Carpaccio di Pesce ☒	76
<i>Finas fatias de peixe temperadas com azeite, limão, salsa, pimenta calabresa e alcaparras</i>	
<i>(Thinly sliced fish with lemon sauce, caper, olive oil and spicy)</i>	
Ostriche Fresche al limone ☒	69
<i>Ostras frescas de Santa Catarina ao limão.</i>	
<i>(Fresh Oysters from South of Brazil with lemon)</i>	
Ostriche al Forno Gratinade	76
<i>Ostras gratinadas ao forno com manteiga de ervas finas.</i>	
<i>(Oysters au gratin in the oven with herbs butter)</i>	
Cozze al Vino Bianco ☒	76
<i>Mexilhões ao vinho branco, azeite extra virgem, alho, salsa e pimento do reino.</i>	
<i>(Black mussels with garlic, wine sauce and black pepper)</i>	
Polpo in salsa verde ☒	89
<i>Polvo fatiado ligeiramente morno com salada crocante e tempero do Chef</i>	
<i>(Delicious octopus mixed with crispy salad e green sauce)</i>	

Paste

Massas (Pasta)

- Spaghetti al Pomodoro e Basilico**  74
*Spaghetti com molho pomodoro e manjeriço.
(Spaghetti with Pomodoro sauce and basil)*
- Penne alla Amatriciana** 78
*Penne com tomate, cebola, bacon, azeite extra virgem e Parmesão.
(Penne with tomato sauce, bacon, onions, olive oil and Parmesan)*
- Farfalle alle Melanzane e Mozzarella**  79
*Farfalle com tomate, berinjela, cebola, manjeriço e mozzarella de búfala.
(Farfalle with tomato sauce, onions, eggplant, olive oil, mozzarella and basil)*
- Spaghetti alla Neroni** 94
*Spaghetti com camarões, pimentões ao alho e óleo
(Spaghetti with shrimp, chilli, garlic and extra virgin olive oil)*
- Spaghetti ai Frutti di Mare** 94
*Spaghetti com polvo, mexilhões, camarões e lulas ao molho de tomate e alho.
(Spaghetti with octopus, mussels, shrimps and calamari in a sauce of tomato and garlic)*
- Farfalle ai Gamberi e Zafferano** 94
*Farfalle ao Camarão e açafrão.
(Farfalle with Shrimp and saffron)*
- Gnocchi della Fortuna** 94
*Nhoque artesanal de batatas com molho de camarões e abobrinhas.
(Potato Gnocchi with tomato sauce, shrimps, zucchini and basil)*
- Gnocchi alla Bolognese** 86
*Nhoque artesanal de batatas com molho filet mignon moído na ponta da faca.
(Potato Gnocchi with ground filet mignon and Pomodoro sauce)*

Carni

Carnes (Meat)

Scaloppine di Pollo al Limone 76

*Escalope de peito de frango ao molho de limão com batatas
assadas ao forno com alecrim e aipo.*

*(Chicken escalope in a limon sauce, baked potato with
rosemary and celery)*

Scaloppine di Pollo Croccanti 76

*Escalope de peito de frango empanado em farinha crocante
servido com purê de batatas.*

(Crispy chicken breast served with mashed potatoes)

Scaloppine di Manzo alla Mostarda  98

Escalope de Filet Mignon ao molho de mostarda e batatas sautée.

(Fillet Mignon escalope with mustard sauce and sauteed potatoes)

Saltimbocca alla Romana 99

Escalope de filet com parma, vinho branco e salvia.

(Scaloppine with parma ham and sage)

Polpettone alla Margutta 109

*Polpettone gratinado com molho de tomate e mozzarella de
búfala acompanhado de Fettuccini na manteiga e Sálvia*

*(Polpetone "gratin" with mozzarella di búfala & tomato sauce
served with Fettuccini in butter and sage)*

Paillard di Filetto di Manzo 109

Paillard de filet mignon, fettuccini ao molho de creme.

(Thinly beef fillet with fetuccini Alfredo)



Risotti

Risotos (Risotto)

- Risotto alla Primavera con Olio di Tartufo Bianco**   81
Risoto com legumes, azeite de trufas brancas e parmesão.
(Vegetable risotto with white truffles olive oil and parmesan)
- Risotto ai funghi Porcini con Olio di Tartufo Bianco**   91
Risoto com Funghi porcini e azeite de trufas brancas.
(Funghi porcini and white truffles olive oil)
- Risotto al Filetto di Manzo e Funghi Porcini**  94
Pequenos cubos de filet mignon, funghi secchi, vinho tinto e Grana Padano.
(Slices of beef fillet, and red wine sauce, funghi and Parmesan)
- Risotto picante con Calamarie Gamberi**  94
Risoto picante com lulas e camarões ao vinho branco, parmesão, rúcula, alho e tomates.
(Spicy risotto with shrimp and squid white wine, parmesan, arugula and fresh tomatoes)
- Risotto ai Gamberi**  94
Risoto com Camarões, alho, cebola, aipo, pimentões e tomate.
(Risotto with prawns, garlic, onion, celery, bell peppers and tomatoes)
- Risotto ai Frutti di Mare**  96
Risoto de Camarões, mexilhões, lulas, polvo e mexilhão.
(Risotto with octopus, mussels, shrimps and calamari in a sauce of tomato and garlic)

Dal Mare

Do Mar (Seafood)

Filetto di Pesce al Vino Bianco..... 129

*Filet de Peixe Branco ao molho de vinho branco com alcaparras,
alecrim e batatas assadas.*

*(Filet of white fish in white wine sauce with capers,
rosemary and roasted potatoes)*

Filetto di Pesce alla Milanese 129

Filet de Peixe Branco empanado na Farinha de Rosca e Frito.

(Milanese Filet of white fish)

Parago alla Neroni ☒ 139

*Pargo assado inteiro no forno servido com tomates sem pele ao
alecrim e batatas.*

*(Whole Snapper baked with peeled tomatoes and rosemary served
with potatoes)*

Parago in Crosta di Sale Grosso con Patate Piccanti ☒ 139

Pargo em crosta de sal grosso servido com batatas picantes.

(Whole Snapper in a salt crust served with spicy potatoes)

Peixe de Mergulho (Verificar disponibilidade) ☒ 199

Peixe de caça subaquática com arpão.

(Harpoon hunted fish)

Filetto di Salmone al Forno con Pomodori Secchi ☒119

Filet de Salmão ao forno com tomate seco e ervas finas com batatas.

(Filet of Salmon in the oven with dried tomatoes and herbs with potatoes)

Filetto di Salmone alla Griglia con Verdura ☒119

Filet de Salmão grelhado com legumes cozidos.

(Grilled Filet of Salmon with boiled vegetables)

Filetto di Salmone al Cartoccio com Patate Piccanti ☒119

Filet de Salmão ao Forno com Manteira de Ervas e Batatas Picantes.

(Filet of Salmon in the oven with spicy potatoes)

Polpo in Salsa di Pomodoro Aromatica ☒ 199

*Polvo refogado com tomate, cebola, alcaparras, azeitonas e
basílico com batatas cozidas.*

*(Braised octopus with tomato, onion, capers, olives and basil
with boiled potatoes)*

Polpo al Aglio e Olio ☒ 199

Polvo puxado no Alho e Óleo.

(Braised octopus with Garlic and Olive Oil)

Polpo alla Griglia ☒ 199

Polvo grelhado.

(Grilled Braised octopus)



SEM GLÚTEN/GLUTEN FREE



VEGETARIANO/VEGETARIAN

Dessert

Sobremesa

Brigadeiro de chocolate na colher ✓ 29*Chocolate truffle in a spoon.***Palha Italiana**.....29*Homemade dessert with chocolate, sugar and cookie.***Trilogia** ✓ 39*Tiramisú, Sorvete de Queijo Minas com Calda de Goiaba e Colher de Brigadeiro de Ovomaltine.**(Tiramisú, guava with cheese ice cream e chocolate truffle in a spoon.)***Tiramisú artesanal do Chef** ✓ 36**Crème Brulée** ✓ 38**Creme de Papaya com Licor de Cassis** ✓ 38*Papaya Cream with Cassis Liqueur***Petit Gateau com Sorvete (15 minutos)** ✓ 39*Hot petit gateau with vanilla ice Cream (15 minutes).***Frutta della Stagione** ✓ ✗ 26*Frutas da estação (Seasonal fruits)***Gelati** ✓ (1 Bola) 19

..... (2 Bolas) 29

**Vanilla; Vanilla Zero; Chocolate; Chocolate Zero; Pistache; Queijo Minas.*