

## ENTRADAS E PETISCOS

Batatas Fritas	R\$ 28,00
Camarões Rosa médios, fritos ao alho e óleo ou à Milanese	R\$ 86,00
Frango a passarinho	R\$ 40,00
Filet aperitivo de mignon acebolado	R\$ 55,00
Iscas de Peixe à Milanese servidas com molho Tártaro	R\$ 55,00
Lula à dorê servidas com molho Tártaro	R\$ 50,00
Linguiça acebolada servida com farofa	R\$ 28,00
Bolinhos de bacalhau (6 unidades)	R\$ 24,00
Casquinha de Siri gratinada com queijo Parmesão	R\$ 18,00
Couvert com pão artesanal italiano, torradas, pastinha, manteiga e azeitonas Azapa temperadas	R\$ 21,00

## SALADAS

Salada Simples (alface, tomate e cebola)	R\$ 23,00
Salada Tropical (rúcula, agrião, alface, manga e queijo parmesão)	R\$ 30,00
Salada Caesar (alface americana, croutons, parmesão e molho Caesar)	R\$ 30,00
Salada Caesar com Frango Grelhado (alface americana, tiras de frango, croutons, parmesão e molho Caesar)	R\$ 35,00
Salada de Damasco com Gorgonzola (mix de folhas, damasco seco, tomate cereja, gorgonzola e nozes)	R\$ 35,00
Salada Mista (mix de folhas, brócolis, tomate, cenoura, cebola, palmito e ovo cozido)	R\$ 35,00
Quiche Integral com Salada Verde (consulte sabores)	R\$ 35,00
Panqueca de Vegetais com Molho de Tomate (recheada com mix de vegetais - massa sem glúten)	R\$ 25,00

## PASTAS

*Cappelletti e Ravioli recheados com Ricota, Tagliatelle, Spaghetti ou Penne  
(Cappelletti, Ravioli e Tagliatelle são de fabricação caseira)*

*Para 1 pessoa*

<i>Al Basilico (molho de tomate temperado e manjericão)</i>	<i>R\$ 35,00</i>
<i>Cappelletti in Brodo (com caldo de carne)</i>	<i>R\$ 35,00</i>
<i>Gorgonzola e Noci (com molho de gorgonzola e nozes)</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Bolognese</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Ai Gamberi (com molho de camarão)</i>	<i>R\$ 58,00</i>

*Para 2 pessoas*

<i>Tagliatelle Parisiense (gratinado com creme de leite, presunto, frango desfiado e ervilha)</i>	<i>R\$ 65,00</i>
---	------------------

## RISOTTOS

*Para 1 pessoa*

<i>Tomate Seco com Rúcula</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Funghi Porcini</i>	<i>R\$ 48,00</i>
<i>Camarão</i>	<i>R\$ 59,00</i>

---

### Prato Infantil

*Peixinho (120 gr), bifinho (120 gr) ou peito frango (120 gr), acompanhado de arroz, feijão e batatas fritas ou purê*

**R\$ 28,00**

*não cobramos taxa de serviço*

## CARNES

*Para 1 pessoa*

<b>Steak de filet mignon ou contra de Angus</b> (steak de aprox 220 gr, acompanhado de batatas fritas e arroz temperado com salsinha e cebolinha)	R\$ 38,00
<b>Escalopinho ao Molho Roti</b> (dois bifinhos de filet ao molho roti, acompanhados de purê de batatas e arroz branco)	R\$ 45,00
<b>Medalhão Continental</b> (um medalhão de filet envolto em bacon, com molho de champignons, ervilha, palmito e arroz)	R\$ 48,00
<b>Filet ao Molho de Gorgonzola</b> (filet Mignon alto, acompanhado de batatas coradas e arroz aromatizado com ervas)	R\$ 52,00

*Para 2 pessoas*

<b>Filet à Parmigiana</b> (filet mignon, acompanha fritas ou purê de batatas e arroz)	R\$ 82,00
<b>Contra Filet Angus</b> (dois Steaks de contra filet Angus de aprox 220gr, acompanhados de batatas crocantes provençal e farofa biro biro)	R\$ 82,00
<b>Filet Gratinado com Palmito</b> (filet mignon grelhado, gratinado com molho branco e palmito, acompanha arroz branco)	R\$ 88,00

## AVES

*Para 1 pessoa*

<b>Frango grelhado (ou à Milanesa)</b> (frango grelhado com legumes no vapor e arroz)	R\$ 32,00
<b>Frango à Cubana</b> (frango à milanesa, banana, ervilhas e palmito na manteiga, arroz )	R\$ 40,00
<b>Frango à Porto di Mare</b> (peito de frango, recheado com catupiry, á milanesa, acompanhado de ervilhas e palmito na manteiga e arroz a grega)	R\$ 46,00

*Para 2 pessoas*

<b>Frango à Judith Gratinado</b> (Peito de frango á milanesa, ervilhas, presunto, queijo e molho branco)	R\$ 70,00
---	-----------

não cobramos taxa de serviço

## PEIXES e FRUTOS DO MAR

*Para 1 pessoa*

### **Filet de Peixe à Cecília**

(filet de peixe grelhado, legumes no vapor, molho de ervas e aspargos, arroz branco) R\$ 55,00

### **Filet de Peixe à Belle Meunière**

(filet de peixe grelhado, com molho de camarão puxado na manteiga, alcaparras e champignon, acompanha batatas coradas e arroz branco) R\$ 62,00

### **Filet de Peixe com Crosta de Broa**

(filet de peixe grelhado servido sobre purê de passas, servido com arroz de palmito e brócolis) R\$ 62,00

### **Salmão Grelhado ao Molho de Maracujá**

(salmão ao molho de maracujá servido com batatas coradas e arroz branco) R\$ 60,00

### **Salmão com Molho Tarê**

(salmão grelhado servido com molho tarê, pure de mandioquinha e palmito grelhado) R\$ 60,00

### **Camarão à Porto di Mare**

(3 camarões grandes à milanesa recheado com catupiry, arroz à grega e fritas) R\$ 78,00

### **Camarão do Chef**

(camarões médios levemente grelhados, servidos com creme de batata baroa, acompanhados de farofa de banana e arroz branco) R\$ 78,00

*Para 2 pessoas*

### **Filet de Peixe à Moda de Ubatuba**

(filet de peixe empanado, recheado com camarão e catupiry, acompanha arroz a grega) R\$ 120,00

### **Moqueca Mista**

(preparada com filet de peixe do dia e camarões médios, servida com pirão e arroz) R\$ 150,00

### **Camarão Havai**

(camarão médio, puxado na manteiga e flambado no vinho branco, servido gratinado com molho branco de abacaxi e parmesão e arroz) R\$ 160,00

### **Bacalhau a Portuguesa**

(posta de bacalhau cozido, servido com pimentões, azeitonas, ovos, brócolis, cebola, batatas coradas e arroz) R\$ 160,00

*não cobramos taxa de serviço*

## SANDWICHES, CALDOS & AÇAI

<b>Americano Especial</b> (Misto quente aberto com alface, tomate, ovo, batatas fritas e 1 bifinho de filet mignon)	R\$ 35,00
<b>Americano Simples</b> (Misto quente aberto com alface, tomate, ovo e batatas fritas)	R\$ 28,00
<b>Bauru com Filet</b> (Sanduiche de filet mignon com queijo, alface e tomate servido no pão Francês, acompanha batatas fritas)	R\$ 28,00
<b>Tostados</b> (Queijo prato e presunto)	R\$ 10,00
(Queijo prato, presunto, tomate e orégano)	R\$ 12,00
(Queijo branco, tomate e orégano )	R\$ 12,00
(Queijo branco, peito de peru, tomate e orégano)	R\$ 15,00
(Salame, Rúcula, Tomate Seco)	R\$16,00
<b>Hamburguers (acompanha batata frita)</b> (Cheese burger )	R\$ 22,00
(Cheese salad)	R\$ 25,00
(Cheese bacon)	R\$ 25,00
(Cheese salad bacon)	R\$ 28,00
<b>Caldos</b> (canja de galinha)	R\$ 26,00
(minestrone di verdure)	R\$ 26,00
<b>Açai</b> Com guaraná e granola -400ml	R\$ 16,00
Com banana, guaraná e granola – 400ml	R\$ 18,00

## **SOBREMESAS**

<i>Creme de papaia com licor de cassis</i>	R\$ 25,00
<i>Torta de limão</i>	R\$ 16,00
<i>Petit Gateau com sorvete de creme</i>	R\$ 24,00
<i>Frutas da época</i>	R\$ 12,00
<i>Salada de frutas</i>	R\$ 16,00
<i>Sorvete Rochinha (uma bola de pistache, chocolate ou creme)</i>	R\$ 11,00
<i>Sundae (duas bolas, coberturas e castanha)</i>	R\$ 20,00
<i>Milk shake (chocolate ou creme)</i>	R\$ 22,00

## **CAFÉS & CHÁS**

<i>Nespresso</i>	R\$ 5,00
<i>Chá</i>	R\$ 5,00
<i>Café com Leite</i>	R\$ 7,00
<i>Chocolate Quente / Gelado</i>	R\$ 7,00
<i>Fatia de Bolo</i>	R\$ 7,00
<i>Torradas com Geleia</i>	R\$ 7,00
<i>Pão na Chapa</i>	R\$ 5,00

## **BEBIDAS**

<i>Refrigerantes</i>	R\$ 5,00
<i>Água Mineral</i>	R\$ 4,00
<i>Energético</i>	R\$ 15,00
<i>Gatorade</i>	R\$ 8,00
<i>Suco Natural</i>	R\$ 7,00
<i>Suco 2 Frutas</i>	R\$ 10,00
<i>Suco com Leite Condensado</i>	R\$ 12,00

## **CERVEJAS**

<i>Skol / Brahma</i>	R\$ 6,00
<i>Budweiser / Stella Artois / Bohemia / Zero / Caracu</i>	R\$ 8,00
<i>Corona</i>	R\$ 11,00

## **Cerveja Artesanal **VELHO DANTE****

<i>micro cervejaria de Ubatuba</i>	R\$ 25,00
<i>consulte tipos disponíveis com nossos garçons</i>	
<i>garrafa com 600 ml</i>	

*não cobramos taxa de serviço*

## **BATIDAS E CAIPIRINHAS**

<i>Com cachaça</i>	R\$ 16,00
<i>Com vodka Smirnoff ou cachaça Seleta</i>	R\$ 21,00
<i>Com vodka Wyborowa ou Svedka</i>	R\$ 28,00
<i>Com sake</i>	R\$ 21,00
<i>Batida de Coco ou Maracujá (vodka Smirnoff, fruta e leite condensado)</i>	R\$ 24,00

## **DRINKS**

<i>Aperol Tonic (aperol, agua tonica e vinho branco com uma rodela de limão)</i>	R\$ 21,00
<i>Mojito (rum prata, hortelã e limão)</i>	R\$ 21,00
<i>Pina Colada (suco de abacaxi, leite condensado e vodka)</i>	R\$ 25,00
<i>Gin Tonica</i>	R\$ 21,00
<i>Espanhola (vinho tinto, abacaxi e leite condensado)</i>	R\$ 21,00
<i>Margarita</i>	R\$ 21,00
<i>Bloody Mary (suco de tomate temperado e vodka)</i>	R\$ 21,00

## **WHISKIES, LICORES & SHOTS**

<i>Red Label / Black &amp; White</i>	R\$ 19,00
<i>Black Label / Jack Daniels / Tullamore Irish Whiskey</i>	R\$ 26,00
<i>Baileys / Cointreau / Licor 43 / Vinho do Porto</i>	R\$ 19,00
<i>Smirnoff / Rum Bacardi / Gin Seagers/ Campari / Martini</i>	R\$ 16,00
<i>Tequila Sauza / Vodka Wyborowa / Vodka Svedka</i>	R\$ 19,00

## CARTA DE VINHOS

### BRANCO

(garrafa 750 ml)

Benjamin Nieto Senetiner * Argentina * Chardonnay	R\$ 60,00
Gato Negro * Chile * Sauvignon Blanc	R\$ 65,00
Santa Rita Secret Reserve White Blend * Chile	R\$ 75,00
Casal Garcia * Portugal	R\$ 75,00

### ROSE

(garrafa 750 ml)

Doña Paula Lor Cardos * Argentina * Grenache	R\$ 65,00
--	-----------

### TINTO

(garrafa 750 ml)

Que Guapo * Argentina * Malbec Blend	R\$ 60,00
Santa Rita 3 Medallas * Chile * Carmenère	R\$ 65,00
Serras do Azeitão Seleção do Enólogo * Portugal	R\$ 65,00
Corello Negroamaro di Puglia IGT * Italia	R\$ 65,00
Altivo * Argentina * Malbec	R\$ 75,00
Casillero del Diablo * Chile * Cabernet Sauvignon	R\$ 75,00
Periquita * Portugal	R\$ 75,00
Canepa Reserva Famiglia * Chile * Carmenère	R\$ 75,00
Sueño * Espanha * Tempranillo	R\$ 88,00
Valpolicella Bolla * Italia	R\$ 88,00
Trapézio Bobó * Argentina * Malbec/Cabernet Franc	R\$ 160,00

### ESPUMANTES

(garrafa 750 ml)

Batasiolo Moscato Spumante * Italia	R\$ 70,00
Veuve D'Argent Blanc de Blancs Brut * França	R\$ 70,00
Louis Bouillot Perle Noire Blanc Brut * França	R\$ 100,00

Taça de vinho Tinto ou Branco (125 ml)	R\$ 20,00
--	-----------

*cobramos taxa de rolha de R\$ 20,00 por garrafa consumida*

*não cobramos taxa de serviço*