



MENU PRIMAVERA

COUVERT

Queijos Regionais • Favo de Mel • Manteiga Especial

Amousebouche

*Tuile Crocante • Mousse de Polvo e Truta •
Aioli Negro • Nossas Flores*

PRIMEIRO

Polenta Sifonada • Ragu de Cordeiro • Cogumelos

SEGUNDO

Robalo • Ovas de Salmão • Arroz Meloso • Castanhas • Quinoa

TERCEIRO

Filé Angus Negro • Foiegrass • Batata • Molho Gastrique

QUARTO

*Espuma de Chocolate Queimado •
Gelado de Croissant • Picles de Frutas*

MENU DEGUSTAÇÃO

R\$ 550,00 por pessoa

HARMONIZAÇÃO COM VINHOS

R\$ 250,00

CHEF FERNANDO GIACOMINI GIANELLO