

ENTRADAS

côvêrt r\$ 11,00 (unidade)

pães artesanais feitos na casa, chutney de frutas, dip de queijo chèvre

sãmôssas r\$ 18,00 (6 unidades)

mini pastéis assados servidos com chutney de tomate, com recheio a escolher:

- queijo, tomate e ervas frescas
- palmito pupunha, alho poró e especiarias
- escarola, ricota fresca e nozes

mini camembêrt r\$ 18,00

mini camembert grelhado no azeite extra virgem e ervas servido com chutney de frutas e pães da casa

bolinhô de milhõ r\$ 17,00 (6 unidades)

bolinho de milho e alecrim com recheio de queijo meia cura, empanado no gel de linhaça e aletria, servido com chutney de tomate

pãn'untõ r\$ 16,00 (4 unidades)

fatias de pão artesanal untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cobertura de polpa de tomate italiano orgânico, orégano fresco e parmesão

tãrtinë de cõgumelõs r\$ 18,00 (4 unidades)

fatias de pão artesanal untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cogumelos frescos salteados no shoyu, gengibre e cebolinha

PRATO DO DIA

r\$ 31,70 com saladinha orgânica, suco e mini sobremesa do dia | r\$ 29,60 sem suco

* menu executivo e prato do dia servidos somente de segunda a sexta-feira, exceto feriados

MENU EXECUTIVO

r\$ 29,60 (acompanha saladinha orgânica)

risòtò dè lègumès è cògumelòs

risoto de arroz arbório com legumes grelhados, parmesão e cogumelos frescos salteados no shoyu, gengibre e ervas

raviòli dè mèia curà è manjericàò

ravioli feito na casa com recheio de queijo meia cura e manjericão fresco servido com molho de tomates

lâ pânzanèllà

salada de folhas verdes orgânicas, croûtons de baguete de gengibre feita na casa, manjericão fresco, tomate cereja, azeitonas e bolinhas de ricota fresca tostadas no ghee com molho de limão e mostarda

lâ tuò sòrriò

lasanha (sem massa) de abobrinha e berinjela grelhadas, queijo meia cura, ricota fresca, molho de tomates e ervas

ŞALADAŞ

gòshàlà

folhas orgânicas e brotos com tomate assado, manjerição, avelã tostada no ghee e queijo chèvre temperado

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

ròyàl

fitas de pupunha, folhas orgânicas, coco fresco tostado e casquinha confitada de limão siciliano

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

tòvârég

couscous marroquino ao limão, folhas orgânicas, castanha do Pará tostada, tomate cereja e hortelã

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

blü

folhas orgânicas, pera portuguesa, nozes tostadas no ghee, linhaça dourada e molho roquefort

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

PRAZOS

môqûecâ de cajú

moqueca preparada com cubos de caju, palmito pupunha, castanha de caju, cebola roxa, pimentões, alga hijiki, tomate, azeite de dendê e leite de coco, servida com mix de arroz branco e negro

r\$ 39,00 (sem glúten, sem lactose)

kôflâş

almôndegas de vegetais e farinha de grão de bico servidas com molho de iogurte e especiarias, arroz basmati e legumes grelhados no azeite e ervas frescas

r\$ 36,50 (opção sem lactose)

tâmâtâr pâneêr

berinjela empanada na massala, bolinhas de ricota fritas no ghee e ervilha fresca em molho de tomate e (muitas!) especiarias, servido com arroz basmati com limão cravo e castanha do Pará

r\$ 36,50

mândiôqûinhâ côm şhimêji

purê de mandioquinha com shimeji ao shoyu, gengibre e cebolinha servido com salada de quinoa com amêndoas, damasco e ervas frescas

r\$ 36,50

cômêrciâl

bife de polpa de caju e condimentos servido com legumes grelhados no azeite de ervas, arroz integral e feijão carioca à moda da casa

r\$ 38,00

cúrry dõ cêrrådõ

curry de cenoura, inhame, quiabo, banana da terra, castanha de baru e especiarias
servido com arroz basmati com ervas frescas

r\$ 39,00

hãnnã

hamburguer de falafel (grão de bico e especiarias), arroz vermelho com cebola
roxa caramelizada, pupunha assada e salada de pepino com iogurte e hortelã

r\$ 38,00

tõ infinity and bãyõnd

hamburguer de legumes e cogumelos servido com risoto de limão siciliano,
parmesão e alecrim; acompanha chutney de tomate

r\$ 38,00

RISOTOS

os risotos são preparados com lactose (manteiga, queijos)

rişõtõ cãmpõnês

arroz arbório com aspargo verde grelhado, queijo parmesão, abóbora
japonesa assada e sementes de chia

r\$ 36,50

rişõtõ dẽ lęgumês e chêvrê

arroz arbório com legumes grelhados no azeite de ervas, queijo chèvre e aroeira

r\$ 38,00

rişotò de gèngibrè e cògumelòs

arroz arbório integral com gengibre e parmesão servido com cogumelos frescos no shoyu, cebolinha e gergelim

r\$ 37,00

rişotò de púpunhã, tucupi e caşlãnhã do Pará

arroz arbório com pupunha grelhada, tucupi e castanha do Pará tostada no ghee

r\$ 39,00

MASSAS

şorrèntini de cenòurã orgãnica, pãrmesãò e şãlviã

massa artesanal sem ovos com recheio de cenoura orgânica, queijo parmesão e sálvia fresca macerada no ghee servida com molho branco 'aux herbes'

r\$ 36,50

rãviòli de búrrãtã e limãò

massa artesanal sem ovos recheada de queijo burrata e limão siciliano servida com molho de tomates

r\$ 38,00

trio de gnòcchi

gnocchi artesanal em três sabores, tradicional, abóbora e manjeriço, servidos com molho de creme fresco ao pesto

r\$ 36,00

gnòcchi dè àzàpà

gnocchi artesanal de batata e azeitona azapa servido com molho de tomates e queijo chèvre

r\$ 36,00

mini gnòcchi dè cará

mini gnocchi de cará salteado no azeite com tomate fresco, ervas e cubinhos de parmesão

r\$ 37,00

gnòcchi grêlhado còm molhò dè alhò porò

gnocchi de especiarias grelhado no azeite servido com molho de cúrcuma e alho poró

r\$ 36,00

raviolini dè kabòshà àò pèstò

raviolini de abóbora japonesa assada com pesto de manjeriçã e castanha do Pará e creme fresco

r\$ 36,00

pappardelle dè cúrcumà còm molhò dè quèjjo

pappardelle feito na casa com cúrcuma servido com molho de três queijos: parmesão, meia cura e gorgonzola

r\$ 37,00

SOBREMESAS

crème de iogurte

iogurte tipo grego feito na casa com calda de damascos ou frutas vermelhas e amêndoas tostadas

r\$ 14,00

arroz doce brulée

arroz basmati cozido no leite com fava de baunilha, canela, cardamomo e nozes com brulée de demerara orgânico

r\$ 14,00

orfeù

creme de avelãs feito na casa, ganache de chocolate e morangos

r\$ 14,00

mişti dò

creme de iogurte, doce de leite, especiarias e amêndoas tostadas

r\$ 14,00

pera viraj

pera cozida em calda de maçã e hibisco servida com farofa de gengibre e castanha de caju

r\$ 14,00

semifreddo de castanha

semifreddo de castanha do Pará com calda de chocolate e canela

r\$ 14,00

fruta do dia

r\$ 12,00

BEBIDAS

šucòš nàturàis

laranja | abacaxi | limão | maracujá | uva | melancia

r\$ 7,50

šucòš èspèciàis

morango com laranja | limonada indiana (abacate, limão e manjeriçào)

abacaxi com gengibre | laranja com acerola | maracujá com mirtilo

r\$ 9,00

rèfrigeràntès

coca cola tradicional | coca cola zero | guaraná antarctica | guaraná zero

schweppes citrus | água tônica

r\$ 4,50

guaraná orgânico wewi

r\$ 5

càipirinhàs

abacaxi com manjeriçào | maracujá e morango | frutas vermelhas e hortelã

manga e manjeriçào | limão siciliano e rapadura | melancia com gengibre

r\$ 18 (sakê, cachaça ou vodka)

òutros

cerveja Stella Artois | Bohemia (long neck) = r\$ 7,50

água prata com | sem gás = r\$ 4,00

café nespresso = r\$ 4,50

chá de especiarias da casa (funcho, canela, anis, cardamomo) = r\$ 6,50

