

Entrada

STEAK TARTAR \$ 29

Filet mignon picado na ponta da faca, mostarda
djon, alcaparras, azeite de carvão, saladinha e
torrada.

PETIT CAPRESE \$ 29

Tomate fresco, muçarela de búfala e molho pesto.

SOPA DE CEBOLA \$ 28,

Tradicional receita francesa com croutons e
queijo gruyere gratinado

MAMINHA DEFUMADA \$ 26

Maminha maturada artesanal com aioli e
saladinha.

Salada

SALADA CAPRESE \$ 38

Mix de folhas, tomate fresco,
rabanete e muçarela de búfala.

PANZANELLA \$ 42

salada de pão, tomate fresco e atum
confitado em cebola roxa (preparo
artesanal)

Vegetariano

HAMBURGUER DE SHIMEJI \$ 44

Hambúguer artesanal feito com shimeji,
acompanha spaghetti de legumes.

Prato Principal

PAPPARDELLE COM RAGÚ \$ 58

Massa fresca artesanal, com ragú de
osso buco de vitelo.

FETTUCINE ARTESANAL \$ 65

Massa fresca artesanal, acompanha frutos do
mar e molho bisque.

BRANDE DE BACALHAU \$ 56

Bacalhau desfiado, cebola caramelizada, purê
de batata, focaccia artesanal com tapenade de
azeitona, acompanha arroz de açafrao.

SANDUICHE GRAVILAX \$ 48

Salmao Gravlax, patê de beterraba focaccia
artesanal, pepino servido com molho de
iogurte (sem lactose) cardamomo e hortelã.

SALMAO DILL \$ 65

Salmao assado em molho chardonnay,
gremolata de endro-dill e limoncello,
acompanha couscous marroquino e ratatouille
de abobrinha e berinjela.

PATO CONFIT \$ 69

Coxa de pato cozida em especiarias e
selada (pele crocante, macia e úmida por
dentro) acompanha risoto de vinho tinto.

TRANÇA DE MIGNON \$ 68

Filet mignon trançado com bacon,
acompanha purê de mandioquinha.

MEZZALUNA DE BÚFALA \$ 49

Massa artesanal recheada com muçarela
de búfala coberta com molho vermelho.

RAVIOLÍ DE SHIMEJI \$ 52

Massa artesanal, recheio cremoso
de shimeji e alho poró na manteiga.

FETTUCINE CARBONARA \$ 46

Massa artesanal, panceta e creme
de gemas.

NHOQUE DE BATATA ARTESANAL \$ 46

Nhoque artesanal de batata, com
molho gorgonzola.

Sobremesa

MORANGOS EM CALDA \$ 28

Morangos, framboesa e goji berry em calda
morna, servido com sorbet de manga.

PANNA COTTA \$ 31

Creme típico italiano de baunilha, e
purê de frutas vermelhas.

BROWNIE \$ 29

Tradicional bolo de chocolate com raspas de
laranja, ganache de chocolate e sorvete de creme

CREME BRULÉE DE SICILIANO \$ 29

Releitura da tradicional receita francesa
acrescida de limão siciliano.

Bebidas

SUCO DE TANGERINA COM ESPECIARIAS \$ 13

500 ML

SUCO DELL VALLE \$ 7

COCA- COLA OU COCA-ZERO \$ 7

GUARANÁ OU GUARANÁ ZERO \$ 7

SCHWEPES CITRUS \$ 7

ÁGUA COM E SEM GÁS \$ 7

Cervejas

Cerveja Original 600 ml \$ 14

Cerveja stella artois long neck \$ 9

Cerveja de trigo- (consulte rotulos) \$ 21

Drinks

LIMONCELLO SPRITZ ARTESANAL \$ 29

LIMONCELLO CITRUS \$ 33

COSMOPOLITAN \$ 32

LE BISTROT \$ 28

GIN TÔNICA \$ 29

CAIPIRINHA TRADICIONAL \$ 25

Caipirinha limão e maracujá \$ 29

Licor

LIMONCELLO ARTESANAL \$ 19

Café

NESPRESSO \$ 8

Leve Nossos Produtos Para Casa

AZEITE DE CARVAO ARTESANAL 375ML \$ 35

GARRAFA LIMONCELLO ARTESANAL 750 ML \$ 90

GARRAFINHA LIMONCELLO PRESENTE 160 ML \$ 35

- Vila -
Parolari
Restaurant

Cardápio