

Menu Assinatura

A small, detailed illustration of a lavender sprig with green leaves and purple flowers, positioned to the right of the title.

Uma cozinha autoral de base clássica italiana,
executada com o rigor técnico da alta gastronomia
francesa adquirida na Le Cordon Bleu.

Nossos pratos unem a precisão das técnicas
clássicas europeias ao frescor dos ingredientes
artesaniais da nossa região.

Bem-vindo à nossa mesa

Vitória Saiel

**Chef de
Cozinha**



Entradas

Couvert da Cave 42

Pães artesanais de fermentação natural, patê do chef, manteiga batida da casa, azeitonas marinadas e seleção de queijos

Brie Crocante 42

Queijo Brie empanado à la minute, servido com geleia artesanal de damasco levemente picante e torradas artesanais

Polpetine 37

Mini almôndegas de cupim assadas lentamente, empanadas à la minute. Finalizadas com pimenta-biquinho e sour cream

Crudo da Serra 48

Pescado fresco em corte cru, molho oriental cítrico, avelãs tostadas e focaccia artesanal

Burrata do Vale 82

Burrata fresca sobre tomates confit preparados lentamente em azeite extravirgem, acompanhada de torradas artesanais

Todos os valores do cardápio estão em reais





Verdes

Mediterrânea do Vale

48

Folhas selecionadas, figos frescos, pesto clássico de manjericão, parmesão e crocantes artesanais

Salada da Cave

48

Presunto de Parma, tomate-cereja, uvas, croutons e redução balsâmica finalizada à francesa

Grega da Casa

46

Boursin, pepino fresco, tomates selecionados, cebola roxa, azeitonas roxas e azeite aromático





Mare & Pasta

Truta Limone 119

Filé de truta grelhado, molho limone montado na manteiga e couscous de quinoa com manga e pistache

Salmão Flambé 129

Salmão grelhado, legumes tostados ao missô e finalização com mel flambado

Nero do Mar 135

Tagliatelle artesanal ao nero di seppia, frutos do mar frescos e pesto verde

Camarão Thai 139

Camarões VG flambados, arroz de coco cremoso ao curry, damascos e amêndoas laminadas, finalizado com crispy de batata

Risotto Fonduta 108

Risoto cremoso de gorgonzola finalizado com filé mignon grelhado



Carni

Tournedos au Vin

129

Filé mignon alto grelhado, servido com molho
reduzido de vinho tinto e massa fresca amanteigada

Angus da Serra

145

Ancho angus grelhado, mil folhas de batata e
manteiga Marchand de Vin

Ossobuco da Nona

122

Ossobuco braseado lentamente, polenta cremosa de
parmesão e crocante de grana padano

Ravioli del Vale

129

Ravioli artesanal recheado com cordeiro desfiado e
molho reduzido da própria carne, finalizado com
manteiga de sálvia





Vegetariano & Vegano

Tofu Glacé

89

Cogumelos salteados, tofu glaceado no missô
e crocante de arroz

Para os Pequenos

Prato Infantil

65

Massa (molho a consultar) ou arroz, feijão, fritas
e opção de carne ou frango



Sobremesas



*A melhor forma de celebrar
um grande momento é terminá-lo
com uma grande sobremesa*

Pera ao Vinho **35**

Pera cozida lentamente em vinho tinto, servida com delicado
creme inglês

Brownie de Chocolate **38**

Brownie de chocolate artesanal servido com geleia de frutas
vermelhas e sorvete de creme

Pavlova da Fé **35**

Merengue crocante por fora e macio por dentro, recheado com
mascarpone e iogurte, finalizado com calda de caramelo,
café e cardamomo

Choux au Craquelin de Limão **39**

Massa choux com cobertura craquelin crocante, recheada com
creme de limão, equilibrando frescor e delicadeza

Sorvete Artesanal **32**

Produzido artesanalmente com ingredientes selecionados.

Consulte os sabores disponíveis no dia

Bebidas

Suco e Refrigerante

Água com e sem gás	8
Água de coco	13
Coca-cola KS (comum ou zero)	8
Refrigerantes em lata	9
Suco integral de uva	18
Suco natural (consultar sabores)	22
Schweppes Tônica	9
Schweppes Citrus	9
Mate com ou sem gás	9



(Limão, Avelã, Cranberry, Hortelã, Maça verde e morango)

Mates da casa

Tradicional ou zero	14
Saborizado	18

Café

Café expresso	6
Café expresso longo	8
Café coado	6
Café americano	6
Chocolate	12
Café com leite	9
Cappuccino com canela	9
Cappuccino mix	9
Latte macchiato	9



Bebidas Alcoólicas

Drinks da Casa

Penicillin 59

(Whisky defumado, suco de limão siciliano, mel e gengibre)

Caipimate 41

(Limão-Taiti, cachaça branca e chá mate concentrado)

Gin Mate Tropical 36

(Gin, chá mate com limão e tônica)

Drinks

Aperol 52

Caipirinha 38

Caipivodka (nacional) 42

Caipivodka (importado) 52

Gin Tônica (nacional) 36

Gin Tônica (importado) 46

Gin com xarope (nacional) 39

Gin com xarope (importado) 49

Moscow Mule 45

Negroni 48

Negroni clarificado 55

Pink limonade (sem álcool) 26

Soda Italiana (sem álcool) 26



Bebidas Alcoólicas

Cervejas

Baden Baden	12
Blue moon	14
Corona (comum ou zero)	16
Heineken (comum ou zero)	16
Stella gold	16
Theresópolis	12

Whisky | Dose

Johnnie Walker Red Label	52
Johnnie Walker Black Label	56
Jack Daniel´s	58

Licores | Dose

Licor 43	38
Bottega	38
Cointreau	41
Frangélico	53

