

Massas Artesanais

Ravióli recheado de Mussarela de Búfala	R\$ 69
Gnocchi de Banana da Terra	R\$ 67
Gnocchi de Mandioquinha	R\$ 67
Tagliolini	R\$ 63

Escolha seu molho

Tomate com Mussarela de Búfala	+ R\$10
Pesto de Manjericão	
Alfredo	
Brie com Amêndoas	
Brie com Cogumelos orgânicos	

Risottos

Al Limone	R\$ 63
Alho Poró	R\$ 63
Três Cogumelos	R\$ 78
Camarão	R\$ 96
Filet Mignon	R\$ 81

tiras de filet mignon, mussarela de búfala, acelga, salsão, cebolinha.

Tortas e quiches

Torta de Frango	R\$ 60
acompanha salada.	
Torta de Palmito	R\$ 60
acompanha salada.	
Quiche de Cebola Caramelizada	R\$58
acompanha salada.	

É possível trocar a salada + R\$ 20,00

Hambúrguer

Prime 1	R\$ 63
burger no pão brioche, maionese da casa, alface americana, tomate caqui, american cheese. Acompanha batatas fritas ou xadrez.	
Prime 2	R\$ 63
burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada. Acompanha batatas fritas ou xadrez.	

Sobremesas

Cheesecake de Nutella	R\$ 38
com calda de morangos frescos.	
Torta Mole	R\$ 37
bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, sorvete de creme.	
Torta Low Carb	R\$ 36
Farinha de amêndoa, chocolate meio amargo, café, cacau 100%.	
Petit Gateau de Doce de Leite	R\$ 36
bolinho de doce de leite quente, calda de morango, sorvete de creme.	
Pavlova	R\$ 36
suspiro com creme de baunilha, morango..	
Stupenda	R\$ 36
sorvete de creme e chocolate, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.	
Sorvete de logurte	R\$ 32
com calda light de frutas vermelhas.	
Frutas da Estação	R\$ 17
Pudim do mês	R\$ 32

Bebidas

Suco de Verão	R\$ 22	Água	R\$ 8
água com gás, framboesa e limões siciliano e Taiti.		com ou sem gás.	
Chá Gelado 1	R\$ 19	Água de Coco Natural	R\$ 16
hibisco com capim santo.			
Chá Gelado 2	R\$ 19	Café Espresso	R\$ 9
hibisco com limão e gengibre.		café especial de origem controlada.	
Sodas Insalata	R\$ 20	Espresso Panna	R\$ 11
• morango e tangerina		espresso com chantilly.	
• maçã verde			
• tangerina		Café Espresso	
• maracujá e limão siciliano		Descafeinado	R\$ 10
Sucos	R\$ 16	Chá Natural	R\$ 10
Sucos Especiais	R\$ 20	• infusão de hortelã	
Refrigerantes	R\$ 9	• cidreira	
		• cidreira com maracujá.	

Cerveja

Cerpa	R\$ 19	Corona	R\$ 18
Heineken	R\$ 19	Stella Artois	R\$ 19
Heineken Zero	R\$ 18	Stella Pure Gold	R\$ 20

Drinks

Suco de Tomate	R\$ 24
Dry Martini	R\$ 42
Cosmopolitan	R\$ 38
Aperol Spritz	R\$ 41
Margarita	R\$ 40
Mojito Tradicional Amora	R\$ 39
rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.	
Negroni	R\$ 42
Clericot Sangria Insalata 1 litro	R\$ 120
Blood Mary	R\$ 40
Boulevardier	R\$ 44
Jack Daniels, Campari, vermouth tinto, laranja.	
Fitzgerald	R\$ 35
gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.	
Old Fashioned	R\$ 41
Penicillin	R\$ 41
bourbon, limão siciliano, redução de gengibre e mel.	
Moscow Mule	R\$ 40
vodka, limão, xarope de açúcar e espuma de cerveja com gengibre.	
Caipirinha de Cachaça	R\$ 37
Caipirinha (Cachaça Premium)	R\$ 40
Espírito de Minas Saliníssima.	
Caipiroska	R\$ 39 R\$ 43
Nacional Importada	
Caipirinha de Saquê	R\$ 37
Caipirinha de Malibu	R\$ 40
abacaxi, limão siciliano.	
Lillet Spritz	R\$ 41
Lillet Blanc, espumante, morangos.	
Gin Tônica	R\$ 41
G&T Insalata	R\$ 42
gin, lima-da-pérsia, hortelã, mel, tônica.	
G&T Miami	R\$ 42
gin, tangerina, gengibre, Citrus.	
G&T Las vegas	R\$ 43
gin, frutas vermelhas, limões siciliano e Taiti, tônica.	
G&T Santorini	R\$42
gin, morango, hibisco, zimbro, tônica.	
G&T San Diego	R\$ 43
gin, caju, tangerina, manjericão, tônica.	

INSALATA

Para compartilhar

Dadinhos de Tapioca <i>com geleia de pimenta.</i>	R\$39
Bolinho de Mandioquinha <i>porção mista queijo brie e carne seca.</i>	R\$ 39 33
Pastéis Assados <i>porção mista carne e queijo.</i>	R\$ 41 33
Burrata Insalata <i>com tomate confit, pesto e pão de fermentação natural.</i>	R\$ 77
Bruschettas <i>mussarela de búfala, tomate e rúcula presunto tipo Parma, queijo brie e mel.</i>	R\$ 51 46
Couve-flor Assada <i>com pasta de grão de bico.</i>	R\$ 43
Batata <i>palito xadrez rústica</i>	R\$ 26 32 32

Saladas

Cusco <i>mix de folhas, tiras de peito de frango Korin ou shiitake grelhado, salada de quinua, damasco ao molho clássico.</i>	R\$ 60 49
Calamari <i>mix de folhas, lula salteada, banana da terra grelhada, mix de castanhas e tomatinhos ao molho clássico.</i>	R\$ 71 61
Caprina <i>mix de folhas, queijo de cabra coberto com mel, repolho roxo, pêra, tomatinhos, torradas ao molho clássico.</i>	R\$ 61 51
Caesar <i>alface americana, couve Kale, parmesão, croutons, tiras de frango Korin ao molho Caesar.</i>	R\$ 60 49
Mantova <i>mix de folhas, frango desfiado, mussarela de búfala, queijo parmesão, alcachofras, tomate cereja, batata palha ao molho clássico.</i>	R\$ 61 51
Parma <i>presunto de parma, mix de folhas, queijo feta, pêra glaceada, noz pecã caramelizada ao molho cítrico.</i>	R\$ 65 55

Bowls

Casablanca Bowl <i>mix de folhas, frango desfiado, amêndoas, uva passa, couscous marroquino, shiitake, tomatinhos ao molho clássico.</i>	R\$ 63
Salmão Bowl <i>mix de folhas, salmão grelhado, beterraba, edamame, pepino, castanhas, tomatinhos ao molho cítrico.</i>	R\$ 67
Steak Bowl <i>mix de folhas, rosbife de mignon, batatas coradas, ovo cozido, lascas de parmesão, quinua ao molho cítrico.</i>	R\$ 68
Korin Bowl <i>mix de folhas, frango Korin grelhado, batata doce, brócolis, abobrinha, grão de bico ao molho cítrico.</i>	R\$ 61
London Bowl <i>rosbife de mignon, tomates confit, milho, mix de folhas, burrata ao molho pesto.</i>	R\$ 78
Mediterrâneo Bowl <i>frango Korin grelhado, quinua, homus, tomatinhos confit, azeitona preta, cebola roxa, pepino, mini rúcula, pão folha crocante.</i>	R\$ 63
Camarão Bowl <i>camarão grelhado, mix de cogumelos, tomatinhos confit, espinafre refogado, abobrinha grelhada, couscous marroquino.</i>	R\$ 73
Bowl Grego <i>bolinhas de carne com blend da casa, arroz 7 grãos, tomatinho cereja, pepino, cebola roxa, batata bolinha assada e molho Tzatziki (iogurte, pepino e hortelã). *Para adicionar feijão R\$+7</i>	R\$72
Guacamole com Salmão Frango <i>guacamole, salmão agridoce ou frango, abóbora assada, batata, tomates confit, brócolis, quinua.</i>	R\$ 68

Pratos

Escalope de Mignon Suíno <i>preparado em sous-vide e finalizado na grelha ao molho demi-glace, cogumelos, crocante de castanhas e amêndoas, acompanha aligot de mandioquinha com dois queijos.</i>	R\$ 82
Khaö Pad Chicken Fry - Arroz Tailandês <i>arroz ao curry e leite de coco, legumes, filé de frango empanado, amendoim e ovo.</i>	R\$ 75
Khaö Pad Vegano <i>arroz ao curry e leite de coco, legumes, couve-flor assada, shiitake, amendoim e banana grelhada.</i>	R\$ 75
Filet Mignon à Milanesa <i>com creme de espinafre e fritas {palito ou xadrez}</i>	R\$ 84
Filet Mignon à Parmegiana <i>com arroz e fritas {palito ou xadrez}</i>	R\$ 88
Mignon au Poivre <i>filet mignon com molho clássico ou poivre, purê de mix de batatas, espinafre refogado.</i>	R\$ 90
Fraldinha ao Molho Mostarda <i>com arroz biro-biro, fritas {palito ou xadrez} e salada.</i>	R\$ 92
Bife de Chorizo Argentino <i>acompanha batata rústica, molho de mostarda e chimichurri.</i>	R\$ 99
Picadinho de Mignon <i>ao molho Demi-glace, com ovo molet, couve manteiga, arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.</i>	R\$ 87
Saint Peter com Mix de Castanhas <i>com purê de banana da terra, legumes sauté ao pesto.</i>	R\$ 75
Atum Selado <i>em crosta de gergelim, arroz de couve-flor com castanhas e purê de banana da terra. (Consulte disponibilidade)</i>	R\$ 92
Salmão Mediterrâneo <i>salmão assado com mix de castanhas, cuscuz marroquino, vinagrete de grão de bico, couve refogada e molho Tzatzki (iogurte, hortelã e pepino).</i>	R\$ 95
Fagotelli de Bacalhau <i>(novo)</i> <i>massa artesanal com recheio de bacalhau com molho concassê de tomate, azeitonas e alcaparras. ou massa artesanal com recheio de bacalhau com molho de manteiga, sálvia e amêndoas.</i>	R\$ 70

Grelhados

Mignon à milanesa	R\$ 71
Filet Mignon	R\$ 84
Hambúrguer	R\$ 50
Bife de Chorizo Argentino	R\$ 88
Fraldinha	R\$ 79
Frango à milanesa	R\$ 69
Frango Korin	R\$ 62
Galeto	R\$ 62
Truta	R\$ 70
Saint Peter	R\$ 58
Salmão	R\$ 85

Acompanhamentos

Nº 1 <i>mix de folhas, mussarela de búfala, ovo cozido e tomatinhos.</i>	+ R\$ 15
Nº 2 <i>legumes salteados ao pesto ou no vapor e arroz sete grãos.</i>	+ R\$ 15
Nº 3 <i>arroz, feijão e fritas {palito ou xadrez}</i>	+ R\$ 15
Nº 4 <i>batata doce e saladinha.</i>	+ R\$ 15
Nº 5 <i>escolha uma salada {calamari + R\$ 20}</i>	+ R\$ 19
Nº 6 <i>escolha um risoto {camarão + R\$ 27}</i>	+ R\$ 21
Nº 7 <i>escolha uma massa.</i>	+ R\$ 20