



Dia dos Namorados

Uma noite especial com música ao vivo (trio com violino) e um menu elaborado a quatro mãos pelos Chefs Maurício e Isabella Ganzarolli

Sexta-feira,
12 de Junho



Fondue dos Namorados

FONDUE TRADICIONAL SUIÇO

queijo ementhal e gruyere fundidos lentamente no vinho branco e toque de kirsch acompanhado de pão italiano, pão de nozes, mandioquinha, batatinhas sauté, filé mignon, linguiçinha de lombo, camarões ao vapor, filezinho de frango com manteiga de ervas

FONDUE AO CHOCOLATE BELGA CALLEBAUT

blend de chocolate ao leite e meio amargo servido com frutas frescas e morango acompanhado de mini churros de doce de leite, brownie de chocolate, marshmallow e wafers

VALOR POR PESSOA

Menu Degustação
Viaggio D'Amore In Italia

PER COMINCIARE

Arancino di risotto com mozzarella
e linguça artesanal
Creme de Portobello e nuvem de parmigiano

INSALATA PASSIONE

Burrata, tomate confit, mix de folhas, pêssego
grelhado, parma e focaccia mediterrânea

MIGNON EM CROSTA DE ERVAS

Aligot de mandioquinha com queijo canastra e
molho rotie

PICCOLE DELIZIE

Torta Ganache, caramelo salgado
e gelato fior di latte

VALOR POR PESSOA

Informações Importantes

As reservas deverão ser pagas antecipadamente através de PIX ou através de link de cartão podendo ser parcelado em até 5x sem juros.

*a reserva só será confirmada após o pagamento.

**o atendimento será por ordem de chegada respeitando o horário escolhido. E haverá tolerância de 20 minutos do horário selecionado. Após esse período a mesa será liberada.

***não haverá escolha de mesa.

****não estão incluídos bebidas, valet, taxa de serviço e couvert artístico.

RESERVAS
(11) 98974-5781
3542-4630