



COUVERT

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL | MANTEIGA ARTESANAL | PATÊ DE FÍGADO BRÛLÉE
QUEIJO BOURSIN, UVA PRETA NA BRASA E TOMILHO

PARA COMEÇAR

CAMEMBERT

QUEIJO POMERODE ENVOLTO EM MASSA FILO, COMPOTA DE UVA E MEL

SALADA DE PATO

MIX DE FOLHAS COM LÂMINAS DE PEITO DE PATO NA JOSPER, VINAGRETE DE VINHO TINTO
E MAÇÃ TOSTADA

TARTINE DE TRUTA

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, TRUTA DEFUMADA, COALHADA ARTESANAL E UVA VERDE
FRESCA

CARPACCIO DE BETERRABA

LÂMINAS DE BETERRABA DEFUMADA, QUEIJO BOURSIN, RÚCULA, AZEITE DE PORCINI E
CASTANHA DE CAJU

ROAST BEEF

FRESCAL DE MIGNON FATIADO, EMULSÃO DE MOSTARDA, ALCAPARRA FRITA, RÚCULA,
PARMESÃO E TORRADAS

CROQUETAS

DE OSSOBUCO COM GREMOLATA, RASPAS DE LARANJA E AÏOLI DE COENTRO

ESCARGOT & TUTANO

ESCARGOTS NA MANTEIGA DE ALHO ASSADO E ERVAS, TUTANO NA JOSPER E MIGAS DE PÃO
(3 UNIDADES DE ESCARGOT)

PRATOS PRINCIPAIS

RAVIOLI

MASSA RECHEADA COM COGUMELOS, CAMARÕES SALTEADOS, COALHADA ARTESANAL,
MANTEIGA DE MANJERICÃO E AMÊNDOAS TOSTADAS

GNOCCHI

DE SEMOLINA, BRUSTOLADO COM MOLHO DE TOMATES ASSADOS, PESTO E PARMESÃO

RISOTO

DE ABÓBORA ASSADA, PICLES DE CABOTIÁ, AVELÃS TOSTADAS E SÁLVIA FRITA

TRUTA DA SERRA

TRUTA SELADA EM MANTEIGA DE MANJERICÃO, PURÊ DE BANANA CARAMELIZADA,
VINAGRETE, CREME AZEDO E FAROFA DE CEBOLA



FILE MIGNON

GRELHADO NA JOSPER COM BATATA TOSTADA, MINI CEBOLAS GLACEADAS E MOLHO
POIVRE VERT

STINCO

DE CORDEIRO ASSADO IN UMIDO LENTAMENTE COM RISOTO MANTECATO DE PECORINO
SERRANO E REDUÇÃO DO PRÓPRIO MOLHO

TERRINE DE PORCO

COSTELA SUÍNA Prensada, Abóbora assada com especiarias,
couve e pancetta crocantes e glace de porco

PENNE & BLUMENAU

GRATINADO DE PENNETTE COM MOLHO CREMOSO DE QUEIJO BRIE E LINGUIÇA
BLUMENAU

*S*DEAL PARA COMPARTILHAR

BACALHAU

LOMBO DE GADUS MORHUA EM CROSTA DE ERVAS, VEGETAIS NA BRASA, ALHO FRITO E
MOLHO PIU-PIU

TOMAHAWK

GRELHADO NA JOSPER, VEGETAIS NA BRASA, FAROFA DE OVOS COM BACON E
CHIMICHURRI ARTESANAL

COSTELA

ASSADA POR 12 HORAS E FINALIZADA NA JOSPER, VEGETAIS NA BRASA, FAROFA DE OVOS
COM BACON E VINAGRETE

QUEIJOS

TRÊS VARIEDADES DE QUEIJOS LOCAIS

*S*OBREMESAS

CRÈME BRÛLÉE

DE DOCE DE LEITE DE OVELHA + SHOT DE DOCE DE LEITE DE OVELHA

PARIS BREST

MASSA CHOUX RECHEADA COM CREME PRALINÉ DE PISTACHE, SERVIDA COM COULIS DE
MORANGO

SEMIFREDDO

DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM CRUMBLE DE CHOCOLATE BRANCO E
CALDA DE MIRTILO COM VINHO TINTO

PANNA COTTA

DE MANGA, GELATO DE MARACUJÁ COM SAUVIGNON BLANC THERA, CRUMBLE DE
CANELA, LASCAS DE CÔCO QUEIMADO E FRUTAS AMARELAS FRESCAS



SPUMANTES

	GRF.	TAÇA
ANIMA THERA – BRUT– MÉTODO CHARMAT	142.00	35.00
ANIMA THERA ROSÉ – BRUT – MÉTODO CHAMPENOISE 12 MESES	142.00	35.00
AUGURI THERA – EXTRA BRUT - MÉTODO CHAMPENOISE 18 MESES	178.00	
AUGURI THERA – BRUT - MÉTODO CHAMPENOISE 18 MESES	178.00	
VINIÇOLA THERA – NATURE - MÉTODO CHAMPENOISE 36 MESES	358.00	
VINIÇOLA THERA – EXTRA BRUT - MÉTODO CHAMPENOISE 36 MESES	358.00	

BRANCOS

	GRF.	TAÇA
THERA SAUVIGNON BLANC 2023	142.00	35.00
THERA CHARDONNAY 2022	178.00	45.00

ROSÉ

	GRF.	TAÇA
THERA ROSÉ SOL 2022	154.00	38.00
THERA ROSÉ 2022 MAGNUM	358.00	

BRANCOS

	GRF.	TAÇA
THERA MADAI 2021	154.00	38.00
THERA MALBEC 2021	166.00	46.00
THERA MERLOT 2021	202.00	48.00
THERA MONTEPULCIANO 2021	202.00	48.00
THERA PINOT NOIR 2020	598.00	

SELEÇÃO ESPECIAL - SERRA CATARINENSE

QUINTA DA NEVE

ALVARINHO 2021	145.00
PINOT NOIR 2020	330.00

LEONE DI VENEZIA

ORO VECCHIO (LARANJA) 2022	155.00
GEWURZTRAMINER 2021	155.00
MONTEPULCIANO 2021	250.00
PALLADIO – AGLIANICO REFOSCO 2019	270.00
REFOSCO DAL PEDUNCULO ROSSO 2019	360.00

VILLA FRANCONI

LICOROSO BRANCO/TINTO (DOSE 50ML)	55.00
SAUVIGNON BLANC 2021	130.00
CHARDONNAY 2020	265.00
VF - BORDEAUX BLEND 2018	350.00
MICHELLI - SANGIOVESE 2015	370.00
DILOR - BORDEAUX BLEND 2009	898.00

VIVALTI

PINOT NOIR 2022	330.00
SANGIOVESE 2020	270.00
TOURIGA NACIONAL 2020	290.00

VILLAGIO CONTI

IL SANGUE DI DRAGO - TEROLDEGO 2020	230.00
-------------------------------------	--------

VILLAGIO BASSETTI

PRIMIERO - CABERNET SAUVIGNON 2019	270.00
GIO - SYRAH 2020	320.00
ANA CRISTINA - PINOT NOIR 2021	350.00

VILLAGIO GRANDO

PINOT NOIR 2018	330.00
INNOMINABILE - BLEND DE UVAS E SAFRAS	260.00