



ENTRADAS

CROQUETAS

de osso buco com gremolata, raspas de laranja e aioli de coentro

ENTREVERO SERRANO

*receita tradicional da serra. Mix de carne bovina, suína e de frango,
mix de pimentões e cebola, pinhão, shoyu e demi-glacé.
Servido com pão artesanal*

SALADA RÚSTICA

*mix de mini alfaces e mini brotos, laranja assada,
azeite verde e vinagre de framboesa*

PRATOS PRINCIPAIS

TRUTA DA SERRA

*truta selada em manteiga de manjeriço, purê de banana caramelizada ou arroz de amêndoas
caramelizada, vinagrete, creme azedo e farofa de cebola*

TAGLIATELI COM RAGÚ DE OSSO BUCO

*massa longa artesanal, cortada na faca. Servida com ragu de
osso buco*

FILÉ MIGNON

*medalhão de mignon grelhado na Josper, servido com demi-glacê
e cogumelos. Acompanha batata assada e cebola glaceada*

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

de limão siciliano com limão tostado e azeite verde

SOBREMESAS

SEMIFREDDO

*de chocolate meio amargo, servido com crumble de chocolate branco
e calda de mirtilo e vinho tinto*

CHEESECAKE

*nossa receita Serrana para a tradicional cheesecake.
Servida com calda de uvas verdes e vinho branco*

CARNES

TRUTA DA SERRA **R\$ 89,00**

truta selada em manteiga de manjerição, pur  de banana caramelizada
ou arroz de amêndoa, vinagrete,
creme azedo e farofa de cebola

STINCO **R\$ 118,00**

de cordeiro assado "In Umido" servido com risoto
mantecato de pecorino e redução de próprio molho

TERRINE DE PORCO **R\$ 103,00**

costela suína prensada e abóbora assada em especiarias
servida com salada de couve e glaze de próprio molho

FILÉ MIGNON **R\$ 118,00**

medalhão de mignon grelhado na Jospier, servido com demi-glac 
e cogumelos. Acompanha batata assada e cebola glaceada

STEAK AU POIVRE **R\$ 108,00**

escalopes de mignon servido ao molho Poivre Vert. Acompanha
batatas fritas

CARR  DE CORDEIRO **R\$ 118,00**

marinado e selado na manteiga, envolto em crosta de pistache,
acompanhado de quirera de milho e servido com redução
de vinho defumado

COQ AU VIN **R\$ 98,00**

nossa releitura do clássico, feito com sobrecoxa desossada e marinada
no vinho branco, assada e servida com arroz de amêndoa,
citronete e redução de laranja.

SOBREMESAS

CR ME BR L E **R\$ 48,00**

de doce de leite de ovelhas, acompanha licor de doce de leite de ovelhas

PARIS BREST **R\$ 46,00**

massa choux recheada com ganache de pistache,
servido com coulis de morangos

SEMIFREDDO **R\$ 46,00**

de chocolate meio amargo, servido com crumble de chocolate branco
e calda de mirtilo e vinho tinto

CHEESECAKE **R\$ 48,00**

nossa receita Serrana para a tradicional cheesecake.
Servida com calda de uvas verdes e vinho branco

RISOTOS & MASSAS

RISOTO DE ABÓBORA de abóbora assada, pickles de cabotíá, avelãs tostadas e sálvia frlta	R\$ 79,00
RISOTO DE LIMÃO SICILIANO de limão siciliano com limão tostado e azeite verde	R\$ 74,00
RISOTO DE CAMARÕES risoto mantecato, manteiga de camarão e camarões salteados	R\$ 98,00
RISOTO CARBONARA risoto mantecato com queijo pecorino romano, gemas de ovo caipira e crispy de presunto parma	R\$ 79,00
RAVIOLI COM CAMARÕES massa recheada com cogumelos, camarões salteados, coalhada artesanal, manteiga de manjeriçã e amêndoas tostadas	R\$ 98,00
PENNE & BLUMENAU gratinado de penete com molho cremoso de queijo brie e linguiçaa blumenau	R\$ 89,00
GNOCCHI de semolina, brustolado com molho de tomates assados, pesto de manjeriçã e parmesão	R\$ 89,00
CAPELETTI IN BRODO massa artesanal recheada com blend de queijos, servida em caldo de legumes	R\$ 89,00
TAGLIATELI COM RAGÚ DE OSSO BUCO massa longa artesanal, cortada na faca. Servida com ragu de osso buco	R\$ 89,00
ANGNOLOTTI massa artesanal recheada de queijo brie e damascos, servida com molho bechamel defumado	R\$ 89,00
PARA COMPARTILHAR	
COSTELA "JANELA 4 OSSOS" corte de costela assado lentamente por 12 horas. Servida com farofa de ovos e legumes braseados. Acompanha vinagrete	R\$ 238,00
TOMAHAWK Corte nobre de contra-file, grelhado na Josper e servido com farofa de ovos e legumes braseados. Acompanha chimichurri	R\$ 239,00
RIBEYE STEAK Corte nobre de costela bovina, sem osso, grelhado na Josper e servido com arroz branco e fritas. Acompanha chimichurri	R\$ 258,00