

Menù degustazione pesce € 65,00

Menù di 3 portate creato dal nostro Chef unicamente per voi con il pescato del giorno.
A 3-courses menu created only for you by our Chef with the marketfish of the day.

À LA CARTE

I nostri tagli speciali alla griglia che includono anche il nostro buffet brasiliano.
Our selected prime cuts are inclusive of our Brazilian buffet.

| | |
|--|--------------------|
| T-Bone di Angus americana (<i>min. 2 persone</i>) | € 9,00 per 100 gr |
| Tomahawk di Scottona irlandese (<i>min. 2 persone</i>) | € 10,00 per 100 gr |
| Filetto di Manzo 180 gr | € 35,00 |
| Hamburger Biologico 200 gr | € 30,00 |

MENÙ RODIZIO € 49,00

Il nostro buffet brasiliano accompagnato da un percorso di carni brasiliane e italiane al churrasco
servito al tavolo dai nostri Passadores

Our Brazilian buffet with Brazilian and Italian meat served at the table by our Passadores

Le nostre carni al “rodizio”

Our “rodizio” meat

Coscette di pollo / *Chicken baby legs*
Salsiccia nostrana / *Typical Sardinian pork sausage*
Tacchino con pancetta / *Turkey bacon-wrapped*
Picanha nobile / *Noble picanha*
Baby beef
Scamone di manzo / *Beef rump*
“Picanha”
Involtini di entrecôte al tartufo / *Truffled-wrapped sirloin*
Pancetta croccante di porchetto / *Crispy Suckling Pig belly*
Entrecôte di Manzo / *Prime Rib*
Coscia di Agnello / *Lamb chop*
Minuta di Filetto / *Fillet mignon*

Abacaxi (Ananas caldo a rodizio con cannella / *Cinnamon grilled Pineapple*)

Coperto € 4,00 per persona / € 4,00 cover per person

DESSERT €10,00

Tiramisù classico

The Classic Italian dessert freshly made in our kitchen

Suggerito con calice di Volentin Moscato Rosa € 9,00

• • •

Millefoglie scomposta con crema Chantilly e Fragole

Broken down millefoglie with Chantilly cream and Strawberries

Suggerito con calice di Franciacorta Briquette € 8,00

• • •

Brazilian Key Lemon pie con gelato al Limone

Brazilian Key Lemon Pie with Lemon ice cream

Suggerito con calice di Moscato Vigna Senza Nome € 8,00

• • •

Crème brûlée al Mandarino e Zenzero con gelato al Malaga

Mandarin and Ginger crème brûlée with Malaga ice cream

Suggerito con calice di Moët & Chandon Ice Imperial € 10,00

• • •

Torta caprese con gelato alla Vaniglia e salsa di Mou e Cioccolato

Homemade Chocolate cake with Vanilla ice cream and Chocolate and Caramel sauce

Suggerito con calice di Moscato di Pantelleria € 8,00

• • •

Seadas di ricotta con salsa di Miele, Mandorle e Zafferano

Traditional deep fried ravioli filled with cheese and drizzled with honey, saffron and a nut crumble

Suggerito con calice di Latinia € 8,00

• • •

Tagliata di frutta fresca

Fresh sliced fruit

CAFFETTERIA

| | |
|---------------|--------|
| Espresso | € 2,50 |
| Decaffeinato | € 2,50 |
| Orzo/ Ginseng | € 3,00 |
| Cappuccino | € 3,50 |
| Té | € 3,50 |
| Infusioni | € 3,50 |