

## Ovo e Uva vinho & comida

### Beliscos

**Arancini** (bolinho de risoto) com queijo serra da Canastra cogumelos (4und) **24**

**Batatas fritas rústicas** **18**

**Bolovinho**: Bolinhas de carne recheadas com ovinho de codorna (4 und) **24**

**Croquetes de cordeiro** com molho de hortelã (4 und **38** / 6 und **48**)

**Linguiça Chistorra fresca Pirineus** de porco, alho e pimentão espanhol. Acompanha molho mostarda (3 und) **35**

**Lulinhas à provençal** com maionese picante e páprica **35**

**Pães da casa**: brioche, focaccia e patê de fígado de galinha **13**

**Pão rústico** da Julice boulangère **8**

**Trio de Brusquetas** (3 sabores diferentes ou iguais):

**Abobrinha** e queijo de cabra; **Queijo Brie** com figo e mel; **Jamón** com tomate **29**

### Sanduíches na mini baguete

**Costela desfiada** com agrião e cebola caramelizada **29**

**Jamón com tomate** e queijo da Canastra **29**

**Porchetta** com cebola caramelizada, mostarda e queijo do reino **29**

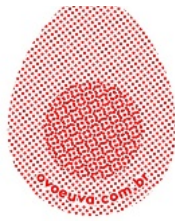
### Entradas

**Bacalhau desfiado**, gratinado com queijo da Canastra e ovo perfeito **23**

**Gaspacho**: sopa fria de tomates, azeite extra-virgem e pepino **18**

**Ovos Meurette**: brioche, 2 ovos perfeitos, cogumelos e bacon ao molho de vinho **32**

**Salada de figo e folhas**, com presunto Parma, queijo Brie e redução de balsâmico **34**



## Seleção de Tábuas de Queijos e Charcutaria

**Burrata de Búfala** Borghese – Luz (MG) (200 gramas), **Presunto Parma** (75 gramas) e Pão Rústico Júlice Boulangère **69**

**Espanhola** (50 gramas cada) **39**

Queijo Manchego de ovelha DOP e Jamón Serrano

**Italiana** (50 gramas cada) **35**

Queijo Tallegio DOP Giovanni Colombo – Itália e Presunto Parma

**Queijos Artesanais de Vaca** (50 gramas cada) **59**

Figueira e Mantiqueira Fazenda Atalaia – Amparo (SP),

Cuesta Azul Pardinho – Pardinho (SP),

Canastra Fazenda Portal da Canastra – Sacramento (MG)

**Queijos Artesanais de Cabra do Sudeste** **54**

Chabichou (40gr) e Petit Fromage (40gr) Serra das Antas- Bueno Brandão (MG),

Cacauzinho (25gr) e Pirâmide *Cendré* (35gr) Capril do Bosque – Joanópolis (SP)

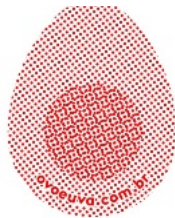
**Charcutaria Nacional** (25 gramas cada) **29**

Copa Lombo Mustella e Culatello Salumeria Monte Bello – Quatro Barras (PR) e

Chorizo Espanhol Picante da Pirineus – São Paulo (SP)

**Antepastos misto da nossa rotisseria** **68**

Sardela, beringela, Abobrinha grelhada, tomate assado, mortadela Italiana com pistache, parmesão GranParma curado 12 meses e pão rústico Julice Boulangère



## Monte sua tábua!

*(referência de preço por 100 gramas)*

### Queijos de leite cru de vaca

Mantiqueira Fazenda Atalaia – Amparo (SP) 24

Figueira Fazenda Atalaia – Amparo (SP) 28

Serra da canastra Fazenda Portal da Canastra – Sacramento (MG) 25

Cuesta Azul Pardinho – Pardinho (SP) 37

### Queijos de cabra

Chabichou Serra das Antas- Bueno Brandão (MG) 30

Petit fromage Serra das Antas- Bueno Brandão (MG) 31

Cacauzinho Capril do Bosque – Joanópolis (SP) 52

Piramide Cendré Capril do Bosque – Joanópolis (SP) 52

### Queijo de vaca

Parmesão curado 12 meses GranParma – Cachoeira de Minas (MG) 25

Gorgonzola Dolce Serra das Antas – Bueno Brandão (MG) 21

Queijo Brie Serra das Antas – Bueno Brandão (MG) 19

### Queijos Importados

Manchego DOP, Espanha 44

Tallegio DOP, Itália 35

### Charcutaria

Jamón Serrano 36 / Presunto Parma 36

Mortadela italiana com pistache 24

Culatello Salumeria Monte Bello – Quatro Barras (PR) 35

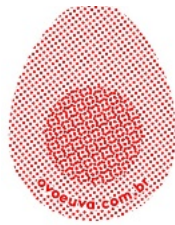
Mustella Salumeria Monte Bello – Quatro Barras (PR) 31

Chorizo espanhol picante Pirineus – São Paulo (SP) 28

### Antepastos da nossa vitrine 14

Abobrinha grelhada - Azeitonas Azapa e Gordal - Iscas de berinjela com pimentões -

Mix de Cogumelos - Patê de fígado de frango - Patê de Gorgonzola - Sardela



## Peixe

**Saint Peter e arroz negro** com legumes ao molho de limão e alcaparras **49**

## Massas, Arroz e Risoto

**Fettuccine com ragú de costela** **49**

**Linguine com Camarões** rosa ao limone e dill **72**

**Arroz de Pato a cavalo**, com vagem, tomate e bacon **69**

✓ **Arroz Negro** com cogumelos, ervilha, azeite trufado e crocante de alho poró **49**

✓ **Risoto de aspargos** e presunto Parma crocante **52**

## Carnes

**Filet Mignon** com batatas fritas rústicas e molho Bernaise **57**

**Navarrin de cordeiro** com couscous marroquino, legumes e molho de especiarias **59**

**Porchetta** com legumes e purê de batata L'Ancienne **59**

**Steak Tartare clássico** batido na faca, servido com fritas e saladinha **57**

**Língua de boi** ao próprio molho, cogumelos e purê de batata **51**

\*\*\*\*

**Galeto de TV**, batata bolinha, arroz biro biro, farofa, vinagrete e polenta frita **79**

*(para duas pessoas, Somente aos Domingos)*

## Sobremesas

**Tiramissú** **19**

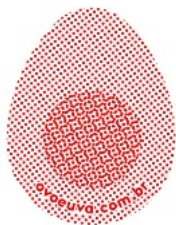
**Bolo do Jack** **24**

**Panacotta** com frutas vermelhas **15**

**Cheesecake** com Goiabada cascão **12**

**Creme Brulée** de abóbora com sorvete de coco **12**

**Torta mousse de chocolate** com sorvete de creme **16**



## Coquetéis Ovo e Uva

**Green Light:** vodka Absolut, uva verde, vinho branco e Martini Dry **24**

**Jerezito:** Jerez Fino, hortelã, suco de limão e club soda **26**

**Rosemary Baby!** Aperol infundado com alecrim, Bourbon, mel e espumante **30**

**Latina:** Rum Havana 3 anos, chá de capim-santo, Cointreau, laranja e tônica **26**

**Porto Limonada:** Porto Ruby, suco de limão siciliano, água com gás e gelo **26**

**Moscatel Menta:** Moscatel de Setúbal, uva verde, hortelã e tônica **28**

**Limoncello Spritz:** Limoncello caseiro, vinho branco e tônica **26**

**Sangria ou Clericot 38/69**

## Coquetéis Clássicos

Mojito **22**

Manhatan **24**

Kyr Royal - Bellini – Margarita **26**

Bloody Mary - Old Fashioned **26**

Pisco Sour **26**

Negroni **26**

Gin Tônica **28**

Boulevardier **28**

Aperol Spritz **30**

Dry Martini **34**

*Limão - Lichia - Uva Verde- Kiwi – Maracujá - Morango*

Santo Grau – Claudionor - Smirnoff - Saquê **22**

Germana - Vale Verde - Weber Haus - Absolut – Ketel One **26**

Grey Goose – Belvedere **32**

## Cervejas

Heineken Long Neck 330ml **10**

Madalena IPA Long Neck 355ml **20**

## Doses

Cachaça Santo Grau - Claudionor **12**

Cachaça Germana - Vale Verde - Weber Haus **16**

Whisky Famous Grouse **22**

Whisky Johnnie Walker Black Label **26**

Single Malt Glenfiddich 12 anos **28**

Bourbon Jim Beam - Jack Daniel's **24**

Tequila Cazadores Blanco **18**

Tequila Cazadores Reposado **20**

Cognac Remy Martin - Hennessy VSOP **32**

Grappa - Steinhäeger - Licor **18**

## Bebidas Não-alcoólicas

Água Mineral Prata **5,5**

Refrigerantes e Tonicas **6**

Chá gelado de capim santo **8**

Suco Natural **9**

Suco Especial **10**

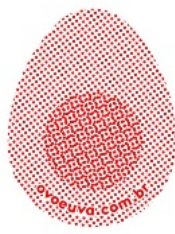
Suco de Uva branco ou tinto Casa da Uva **12**

Espresso Illy **6**

Espresso com leite pq **7 / gd 9**

Chá Dammann **7**

Chá natural de hortelã ou Capim Santo **8**



# Almoço Executivo

2ª a 6ª, das 12h às 15h

**ENTRADA +  
PRINCIPAL**  
**41,50**

**ENTRADA + PRINCIPAL  
+ SOBREMESA**  
**49**

## Taça de vinho

Bossa Brut ou Rosé / Las Moras Syrah Rosé / Intis Chardonnay / Intis Cabernet R\$ 15

## Entradas

Salada do chef: Mix de folhas, cenoura, tomate, repolho e molho mostarda com mel

Gaspacho: sopa fria de tomate com azeite extra-virgem

Tábua Italiana: mortadela, parmesão, antepasto e pão rústico

## Pratos Principais

Fettuccine com ragu de costela

Milanesa de lombo de porco com salada de batatas

Picadinho de filet mignon, arroz, feijão preto, farofa de banana, couve e ovo frito

Risoto de Aspargos

Saint Peter e arroz negro com legumes, ao molho de limão e alcaparras

Steak Tartare com fritas rústicas ou salada verde

## Sobremesas

Torta de chocolate

Panacotta com calda de frutas vermelhas

Sorvete de baunilha ou de coco

Abacaxi com capim limão e raspas de limão tahiti