

Trebbiano Ristorante

Entradas / Starters

Salada Caprese com Pesto de Manjericão e Pinoli Crocante

Caprese Salad with Basil Pesto and Toasted Pine Nuts

R\$33,00

Tradicional Carpaccio de Carne com Rúcula e Pétalas de Queijo Grana Padano

*Tradicional Beef Carpaccio with Rocket Salad
and Shaved Grana Padano Cheese*

R\$35,00

Carpaccio Artesanal de Salmão Marinado com Salada Verde e Alcachofra Grelhada

*Homemade Smoked Salmon Carpaccio
with Green Salad and Grilled Artichoke*

R\$35,00

Polenta Cremosa com Ragù de Linguiça Toscana e Queijo de Cabra

Creamy Polenta (Cornmeal) with Salsage Ragù and Goat Cheese

R\$35,00

Salada de Frutos do Mar com Quinoa Real e Shiitaki Assado

Seafood Salad with Real Quinoa and Baked Shiitaki

R\$38,00

Quiche de Cogumelos com Mésclun de Folhas e Azeite Trufado

Mushroom Quiche with Mixed Leaves and Truffle Oil

R\$42,00

Presunto Parma com Queijo Chèvre e Figo ao Vinagrete de Mel e Nozes

*Parma Ham, Chèvre Cheese and Fig
with Nuts and Honey Vinaigrette*

R\$39,00

Salada Tropical com Camarões Crocantes e Brotos de Hortaliças

Tropical Salad with Crispy Shrimps and Leaves Sprouts

R\$40,00

Carnes e Aves / Meat and Poultry

Medalhão de Filet Mignon ao Molho de Funghi Porccini com Batata Galette e Aspargos

*Tenderloin Medallions with Mushroom Sauce,
Galette Potatoes and Asparagus*
R\$64,00

Escalope de Vitelo a Saltimboca a La Romana com Risoto de Açafrão

Saltimboca a La Romana (Viel with Parma Ham) with Saffron Risotto
R\$69,00

Carré de Cordeiro em Crosta de Ervas com Palmito Assado e Cuscuz Marroquino ao Molho de Hortelã

*Herb Crusted Lamb Chop with Baked Palm Heart,
Moroccan Couscous and Mint Sauce*
R\$78,00

Coxa de Pato Confitada ao Molho de Vinho Marsala com Risoto de Mandioquinha e Crocante de Presunto Parma

*Confited Duck on Marsala Wine Sauce,
with White Carrots Risotto and Crispy Parma Ham*
R\$62,00

Supremo de Frango Recheado com Amêndoas ao Molho de Cogumelos e Legumes ao Vapor

*Stuffed Chicken with Camembert Cheese in Herbs Sauce
and Fettuccine Pasta on Butter*
R\$48,00

Peixes e Crustáceos / Fish and Seafood

Bacalhau Grelhado em Crosta de Ervas com Purê de Mandioquinha e Aspargos ao Molho Trufado

*Cod Fish in Herbs Crust with Mashed White Carrots,
Asparagus and Truffle Sauce*
R\$78,00

Camarões Flambados em Ninho de Palmito Pupunha ao Molho de Acerola

*Flamed Shrimps in Palm Heart Nest
with Acerola Fruit Sauce*
R\$78,00

Filé de Robalo Grelhado com Quinoa Real, Legumes Salteados ao Molho Virgem

*Grilled Sea Bass with Quinoa and Steamed Vegetables
on Herbs Sauce*
R\$75,00

Salmão Grelhado ao Molho de Shiitake com Marmelada de Batata e Brócolis

*Grilled Salmon on Shiitake Sauce with Potatoes Marmalade
and Broccoli*
R\$64,00

Truta Assada ao Molho de Alcaparras com Espinafre e Batata Sauté

Baked Trout with Capers Sauce, Spinach and Sautéed Potatoes
R\$59,00

Risotos / Risottos

Camarões e Aspargos

Prawns and Asparagus

R\$62,00

Limão Siciliano com Vieiras Grelhadas

Lemon with Grilled Scallops

R\$61,00

Funghi e Shiitake com Salsa de Tartufo

Funghi and Shiitake with Truffle Sauce

R\$56,00

Abobora com Queijo Brie

Pumpkin with Brie Cheese

R\$49,00

Massas / Pasta

Talharim Artesanal ao Molho de Cogumelos Frescos

Homemade Talharim with Fresh Mushroom Sauce

R\$56,00

Ravióli Integral de Legumes Grelhados

ao Molho Pomodoro Basilico / *Lactose Free*

*Homemade Whole Meal Ravioli Stuffed Grilled Vegetables
with Pomodoro and Basil Sauce*

R\$51,00

Lasanha Vegetariana de Berinjela com Funghi Porcini e Gratinada com Queijo Fresco

Vegetarian Lasagna with Egg Plant and Funghi Porcini Gratin with Fresh Cheese

R\$52,00

Espaguete Arrabiata com Tentáculos de Polvo Grelhados no Azeite de Ervas

Arrabiata Spaghetti with Grilled Octopus Tentacles in Herbs Oil

R\$52,00

Ravióli de Burrata e Limão Siciliano ao Creme de Tomate Fresco

Burrata Ravioli with Lemon and Fresh Tomato Cream

R\$54,00

Nhoque de Batata Doce ao Molho de Queijo de Cabra e Pinoli

Sweet Potato Gnocchi with Goat Cheese Sauce and Pine Nuts

R\$53,00

Penne sem Glúten ao Molho de Tomate Fresco com Muçarela de Bufála e Rúcula / *Gluten Free**

*Gluten Free Penne Pasta with Fresh Tomato Sauce,
Buffalo Mozzarella and Arugula*

R\$49,00

*** Pode conter traços de Glúten / May Contain Traces of Gluten**

Sobremesas / Desserts

Tradicional Petit Gatêau de Chocolate Belga de Laranja com Sorvete de Creme e Calda de Frutas Vermelhas

*Tradicional Belgian Orange Chocolate Cake
served with Vanilla Ice Cream and Red Fruits Syrup*

R\$ 29,00

Seleção de Sobremesas Trebbiano (5 de Nossas Melhores Sobremesas)

*Trebbiano Selection of Desserts
(Our 5 Best Desserts)*

R\$ 32,00

Mil Folhas de Pistache com Calda de Chocolate de Laranja

Pistachio Mille-Feuille with Orange Chocolate Syrup

R\$ 28,00

Tiramisù ao Vinho do Porto

Tiramisù with Port Wine

R\$ 24,00

Crème Brûlée de Cupuaçu ao Perfume de Manjeriçã

Cupuaçu Crème Brûlée Flavoured with Basil

R\$ 22,00

Montovani com Creme de Zabaglione

Montovani Pie Stuffed with Zabaglione Cream

R\$ 22,00

Bolo Gelado de Nozes com Calda de Chocolate

Nuts Cake with Chocolate Syrup

R\$ 22,00

Panna Cotta Diet do Chef

Chef's Diet Panna Cotta

R\$ 18,00

Seleção de Frutas da Época

Seasonal Fruits Selection

R\$ 18,00

Sorvetes Variados

Assorted Ice Creams

R\$ 17,00

Digestivos / Digestives

Trockenbeerenauslese Alois Kracher, Áustria.....	R\$180,00
Tokaji Aszú 6 Puttonyos, Hungria.....	R\$65,00
Cuvée Eiswein, Alois Kracher, Áustria.....	R\$60,00
Hidalgo Pedro Ximenez	R\$50,00
Notola Vinsanto di Montepulciano DOC.....	R\$50,00
5 Years Old Malmsey Rich Bland's	R\$55,00
Porto Graham's 10 Years Old Tawny	R\$45,00
Alexander Grappa di Amarone.....	R\$35,00
Porto Graham's Fine Ruby.....	R\$30,00
Licor Hypnotic.....	R\$25,00
Limoncello di Capri.....	R\$25,00

Bebidas não alcoólicas / Non-Alcoholic Beverages

Suco de Tomate / <i>Tomato Juice</i>	R\$13,00
Água de Coco / <i>Coconut Water</i>	R\$12,00
Suco de Uva Casa de Madeira / <i>Grape Juice</i>	R\$16,00
Sucos Naturais / <i>Fresh Juice</i>	R\$12,00
Água Importada / <i>Imported Water</i>	R\$16,00
Chá Gelado / <i>Iced Tea</i>	R\$11,00
Água Mineral / <i>Mineral Water</i>	R\$9,00
Refrigerantes / <i>Soft Drink</i>	R\$9,00

Nespresso e Chá / Nespresso and Tea

Chá de Hortelã Natural/ <i>Natural Mint Tea</i>	R\$13,00
Capuccino.....	R\$12,00
Café com Leite/ <i>Coffee with Milk</i>	R\$11,00
Chá Twinings/ <i>Twinings Tea</i>	R\$9,00
Ristretto Encorpado e Persistente / <i>Full-Bodied and Persistent</i>	R\$9,00
Expresso Leggero Leve e Refrescante / <i>Ligth and Refreshing</i>	R\$9,00
Lungo Leggero Floral e Refrescante / <i>Flowery and Refreshing</i>	R\$9,00
Lungo Decaffeinato Aveludado e Aromático / <i>Velvety and Aromatic</i>	R\$9,00

Segunda a Sexta:

Café da Manhã 06h30 às 10h00

Almoço 12h00 às 15h00

Jantar 19h30 às 23h00

Sábados, Domingos e Feriados:

Café da Manhã 06h30 às 11h00

Almoço 13h00 às 15h00

Jantar 19h30 às 23h00

Aceitamos cartões de crédito,

cartões de débito e dinheiro

Não aceitamos cheques

Couvert Cortesia composto de:

seleção de pães artesanais, manteiga,

mousse com base de queijos e marinado de frios