

Trebbiano Ristorante

ALMOÇO

Couvert

**Seleção de pães artesanais, manteiga,
mousse com base de queijos e marinado de frios**

*Selection of homemade breads, butter,
cheese mousse and marinated cold cuts*

Valor por Pessoa R\$ 7

Price per Person R\$ 7

Entradas Starters

Salada Caprese com Pesto de Manjeriçã e Pinoli Crocante

Caprese Salad with Basil Pesto and Toasted Pine Nuts

R\$ 35

**Carpaccio de Carne ao Azeite Trufado com Rúcula
e Pétalas de Queijo Grana Padano**

*Beef Carpaccio with Truffled Olive Oil, Rocket Salad
and Shaved Grana Padano Cheese*

R\$ 39

**Carpaccio Artesanal de Salmão Marinado
com Palmito Pupunha ao Vinagrete de Maracujá**

*Homemade Smoked Salmon Carpaccio
with Pupunha Heart of Palm and Passion Fruit Vinaigrette*

R\$ 41

**Salada de Endívia com Queijo Cottage e Pera ao Vinho do Porto
com Zest de Castanha do Pará e Mesclun de Hortaliças**

*Endive Salad with Cottage Cheese and Pear in Port Wine
with Brazil Nut Zest and Vegetables Mesclun*

R\$ 35

Salada de Frutos do Mar com Quinoa Real e Shitake Assado

Seafood Salad with Golden Quinoa and Roasted Shiitake

R\$ 43

Bruschetta de Cogumelos com Rúcula e Tomate Marinado

Mushroom Bruschetta with Arugula and Marinated Tomato

R\$ 39

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

*Parma Ham, Chèvre Cheese and Fig
in Honey Vinaigrette and Walnuts*

R\$ 42

Cuscuz de Camarão com Legumes Grelhados

Shrimp Couscous with Grilled Vegetables

R\$ 41

Carnes e Aves *Meat and Poultry*

Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Funghi Porcini com Risoto Milanês e Aspargos Grelhados

Tenderloin in Funghi Porcini Sauce with Milanese Risotto and Grilled Asparagus

R\$ 69

Picanha à Brasileira ao Molho de Alho com Arroz, Feijão, Farofa, Vinagrete e Mandioca Cozida *Top Sirloin Cap Steak in Garlic Sauce with Rice, Brazilian Beans, Roasted Manioc Flour, Vinaigrette and Cooked Manioc*

R\$ 72

Carré de Cordeiro em Crosta com Gratin de Inhame Cará, Alcachofra e Aspargos Frescos ao Molho de Hortelã

*Crusted Lamb Chop with Gratin of Cará Yam,
Artichoke and Fresh Asparagus in Mint Sauce*

R\$ 79

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

*Confit Duck Leg on Marsala Wine Sauce,
with Arracacha Root Risotto and Crispy Parma Ham*

R\$ 67

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

*Stuffed Chicken with Almonds
in Mushroom Sauce and Vegetables Spaghetti*

R\$ 55

Peixes e Crustáceos *Fish and Seafood*

Lombo de Bacalhau Assado em Crosta de Ervas com Purê de Mandioquinha e Aspargos Frescos ao Molho Trufado

*Roasted Codfish Fillet in Herbs Crust with Mashed Arracacha Root
and Fresh Asparagus in Truffled Sauce*

R\$ 79

Salmão Assado em Crosta de Quinoa Real ao Molho de Melaço de Cana com Purê de Batata Doce e Espinafre

*Roasted Salmon with Golden Quinoa Crust in Cane Molasses
Sauce with Mashed Sweet Potato and Spinach*

R\$ 69

Camarões Grelhados ao Molho Bisque com Arroz Negro, Ervilhas Frescas e Palmito Pupunha

Grilled Shrimp in Bisque Sauce with Black Rice, Fresh Peas and Pupunha Heart of Palm

R\$ 79

Pargo Grelhado ao Molho de Camarão com Arroz de Lentilha e Batata Sauté

Grilled Red Snapper in Shrimp Sauce with Lentil Rice and Sauté Potato

R\$ 72

Robalo Grelhado ao Molho Virgem com Quinoa Real e Legumes à Julienne

Grilled Sea Bass with Golden Quinoa and Julienne Vegetables

R\$ 76

Risotos *Risottos*

Camarões com Abobrinha

Prawns and Zucchini

R\$ 63

Limão Siciliano com Vieiras Grelhadas

Lemon with Grilled Scallops

R\$ 63

Funghi e Shitake com Salsa de Tartufo

Funghi and Shiitake with Truffle Sauce

R\$ 62

Abobora com Queijo Brie

Pumpkin with Brie Cheese

R\$ 56

Massas *Pasta*

Linguine ao Molho de Frutos do Mar com Espinafre

Linguine in Sea Food Sauce with Spinach

R\$ 69

Ravióli Integral de Legumes Grelhados ao Molho Pomodoro Basilico / Lactose Free

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

R\$ 53

Lasanha Vegetariana de Berinjela

com Funghi Porcini, gratinada com Queijo Fresco

Vegetarian Lasagna with Egg Plant and Porcini with White Cheese Gratin

R\$55

Espaguete Arrabiata com Tentáculos de Polvo Grelhados no Azeite de Ervas

Arrabiata Spaghetti with Grilled Octopus Tentacles in Herbs Oil

R\$ 67

Ravióli de Burrata e Limão Siciliano ao Creme de Tomate Fresco

Burrata Ravioli with Lemon and Fresh Tomato Cream

R\$ 54

Nhoque de Batata Doce ao Molho Pesto com Ricota Defumada e Pistache

Sweet Potato Gnocchi in Pesto Sauce with Smoked Ricotta and Pistachio

R\$ 54

Ravioli de Carne com Fricassé de Cogumelos ao Molho de Estragão

Beef Ravioli in Tarragon Sauce with Mushrooms Fricasse

R\$ 57

Penne sem Glúten* ao Molho de Tomate Fresco com Muçarela de Bufála e Rúcula / **Sem glúten***
*Gluten Free Penne Pasta with Fresh Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella and Arugula / **Gluten free****
R\$ 52

* Pode conter traços de glúten / *May contain traces of gluten*

Sobremesas *Desserts*

Tradicional Petit Gâteau de Chocolate Belga de Laranja com Sorvete de Creme e Calda de Frutas Vermelhas
Tradicional Belgian Orange Chocolate Petit Gâteau with Vanilla Ice Cream and Red Fruits Syrup
R\$ 29

Seleção de Sobremesas Trebbiano (5 de Nossas Melhores Sobremesas)
Selection of Desserts from Trebbiano (5 of Our Best Desserts)
R\$ 39

Torta de Ricota com Calda de Morango e Hortelã / Diet
Ricotta Pie with Strawberry and Mint Syrup / Diet
R\$ 23

Tiramisù em Taça com Biscoito Champagne ao Vinho Marsala
Tiramisù with Ladyfinger Biscuit with Marsala Wine
R\$ 24

Mousse de Chocolate Belga
Belgian Chocolate Mousse
R\$ 25

Torta Gelada de Nozes com Calda de Damasco
Cold Walnut Pie in Apricot Syrup
R\$ 26

Cheesecake com Calda de Frutas Vermelhas
Cheesecake in Berries Syrup
R\$ 2

Seleção de Frutas da Época
Seasonal Fruits Selection
R\$ 21

Sorvetes Variados
Assorted Ice Creams
R\$ 19

JANTAR

Entradas *Starters*

**Salada Caprese com Pesto de Manjeriçã
e Pinoli Crocante**

Caprese Salad with Basil Pesto and Toasted Pine Nuts
R\$ 35

**Carpaccio de Carne ao Azeite Trufado com Rúcula
e Pétalas de Queijo Grana Padano**

*Beef Carpaccio with Truffled Olive Oil, Rocket Salad
and Shaved Grana Padano Cheese*
R\$ 39

**Carpaccio Artesanal de Salmão Marinado
com Palmito Pupunha ao Vinagrete de Maracujá**

*Homemade Smoked Salmon Carpaccio
with Pupunha Heart of Palm and Passion Fruit Vinaigrette*
R\$ 41

**Salada de Endívia com Queijo Cottage e Pera ao Vinho do Porto
com Zest de Castanha do Pará e Mesclun de Hortalças**

*Endive Salad with Cottage Cheese and Pear in Port Wine
with Brazil Nut Zest and Vegetables Mesclun*
R\$ 35

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

*Parma Ham, Chèvre Cheese and Fig
in Honey Vinaigrette and Walnuts*
R\$ 42

Cuscuz de Camarão com Legumes Grelhados

Shrimp Couscous with Grilled Vegetables
R\$ 41

Carnes e Aves *Meat and Poultry*

**Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Funghi Porcini com
Risoto Milanês e Aspargos Grelhados**

Tenderloin in Funghi Porcini Sauce with Milanese Risotto and Grilled Asparagus
R\$ 69

**Picanha à Brasileira ao Molho de Alho
com Arroz, Feijão, Farofa, Vinagrete e Mandioca Cozida**

*Top Sirloin Cap Steak in Garlic Sauce with Rice, Brazilian Beans,
Roasted Manioc Flour, Vinaigrette and Cooked Manioc*
R\$ 72

**Supremo de Frango Recheado com Amêndoas
ao Molho de Cogumelos e Espaguete de Legumes**
*Stuffed Chicken with Almonds
in Mushroom Sauce and Vegetables Spaghetti*
R\$ 55

Peixes e Crustáceos

Fish and Seafood

**Salmão Assado em Crosta de Quinoa Real ao Molho de
Melaço de Cana com Purê de Batata Doce e Espinafre**
*Roasted Salmon with Golden Quinoa Crust in Cane Molasses
Sauce with Mashed Sweet Potato and Spinach*
R\$ 69

Robalo Grelhado ao Molho Virgem com Quinoa Real e Legumes à Julienne
Grilled Sea Bass with Golden Quinoa and Julienne Vegetables
R\$ 76

Risotos

Risottos

Camarões com Abobrinha
Prawns and Zucchini
R\$ 63

Funghi e Shitake com Salsa de Tartufo
Funghi and Shiitake with Truffle Sauce
R\$ 62

Massas

Pasta

Espaguete Arrabiata com Tentáculos de Polvo Grelhados no Azeite de Ervas
Arrabiata Spaghetti with Grilled Octopus Tentacles in Herbs Oil
R\$ 67

Ravióli de Burrata e Limão Siciliano ao Creme de Tomate Fresco
Burrata Ravioli with Lemon and Fresh Tomato Cream
R\$ 54

Penne sem Glúten* ao Molho de Tomate Fresco com Muçarela de Bufála e Rúcula / Sem glúten*
*Gluten Free Penne Pasta with Fresh Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella and Arugula / Gluten free**
R\$ 52

*** Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten**

Sobremesas

Desserts

**Tiramisù em Taça com Biscoito Champagne
ao Vinho Marsala**

*Tiramisù with Ladyfinger Biscuit
with Marsala Wine*

R\$ 24

Mousse de Chocolate Belga

Belgian Chocolate Mousse

R\$ 25

Cheesecake com Calda de Frutas Vermelhas

Cheesecake in Berries Syrup

R\$ 23

Bebidas Não Alcoólicas

Non-Alcoholic Beverages

Água Nacional / Brazilian Water

R\$ 9

Refrigerante / Soda

R\$ 10

Água de Coco / Coconut Water

R\$ 12

Suco Natural / Fresh Juice

R\$ 12

Suco de Tomate / Tomato Juice

R\$

13

Suco de Uva / Grape Juice

R\$ 16

Chás e Nespresso

Teas and Nespresso

Chá de Hortelã Natural / Natural Mint Tea

R\$ 13

Capuccino

R\$ 12

Café com Leite / Coffee with Milk

R\$ 11

Chá Twinings / Twinings Tea

R\$ 9

Ristretto Encorpado e Persistente / Full-Bodied and Persistent

R\$ 9

Expresso Leggero Leve e Refrescante / Light and Refreshing

R\$ 9

Lungo Leggero Floral e Refrescante / Flowery and Refreshing

R\$ 9

Lungo Decaffeinato Aveludado e Aromático / Velvety and Aromatic

R\$ 9

Segunda à Sexta
Café-da-manhã: 06h30 às 10h00
Almoço: 12h00 às 15h00
Jantar: 19h30 às 23h00

Sábado, Domingo e Feriado
Café-da-manhã: 06h30 às 11h00
Almoço: 13h00 às 15h00
Jantar: 19h30 às 23h00

Monday to Friday
Breakfast: 6h30 am to 10h am
Lunch: noon to 3h pm
Dinner: 7h30 pm to 11h pm

Saturday, Sunday and Holiday
Breakfast: 6h30 am to 11h am
Lunch: 1h pm to 3h pm
Dinner: 7h30 pm to 11h pm

**Aceitamos cartões de crédito,
cartões de débito e dinheiro
Não aceitamos cheques**

*We accept credit and debit
cards or cash
We don't accept checks*