

TREBBIANO

Ristorante

- COUVERT -

SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS // R\$ 8
manteiga, mousse com base de queijos e marinado de frios
selection of homemade breads,
butter, cheese mousse and marinated cold cuts

- ENTRADAS -

STARTERS

SALADA CAPRESE // R\$ 39
com pesto de manjeriçã e nozes
caprese salad with basil pesto and walnuts

CARPACCIO ARTESANAL DE SALMÃO MARINADO // R\$ 46
com palmito pupunha ao vinagrete de maracujá
homemade smoked salmon carpaccio
with pupunha heart of palm and passion fruit vinaigrette

PRESUNTO PARMA COM QUEIJO CHÈVRE E FIGO // R\$ 48
ao vinagrete de mel e nozes

parma ham, chèvre cheese and fig
in honey vinaigrette and walnuts

- CARNES E AVES -

MEAT AND POULTRY

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON // R\$ 76
com risoto milanês e aspargos grelhados
tenderloin in dijon mustard sauce
with milanese risotto and grilled asparagus

PICANHA À BRASILEIRA AO MOLHO DE ALHO // R\$ 79
com arroz, feijão, farofa, vinagrete e mandioca na manteiga
top sirloin cap steak in garlic sauce with rice,
brazilian beans, roasted manioc flour,
vinaigrette and manioc in butter

SUPREMO DE FRANGO RECHEADO COM AMÊNDOAS // R\$ 60
ao molho de cogumelos e espaguete de legumes
stuffed chicken with almonds
in mushroom sauce and vegetables spaghetti

- PEIXES E CRUSTÁCEOS -

FISH AND SEAFOOD

LOMBO DE BACALHAU ASSADO EM CROSTA DE ERVAS // R\$ 87
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

SALMÃO ASSADO EM CROSTA DE QUINOA REAL // R\$ 76
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

- RISOTOS -


RISOTTOS

CAMARÕES COM ABOBRINHA // R\$ 69
prawns and zucchini

SHITAKE COM SALSA DE TARTUFO // R\$ 68
shiitake with truffle sauce

- MASSAS -

PASTA

RAVIÓLI INTEGRAL DE LEGUMES GRELHADOS // R\$ 57 
ao molho pomodoro basilico (sem lactose)
homemade whole meal ravioli stuffed grilled
vegetables with pomodoro and basil sauce (lactose free)

RAVIÓLI DE BURRATA E LIMÃO SICILIANO // R\$ 59
ao creme de tomate fresco
burrata ravioli with lemon and fresh tomato cream

PENNE AO MOLHO DE TOMATE FRESCO // R\$ 58 
com muçarela de bufála e rúcula (sem glúten)*
penne pasta with fresh tomato sauce,
buffalo mozzarella and rocket (gluten free)*

* PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN / MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN

- SOBREMESAS -

PASTA

TRADICIONAL PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE BELGA DE LARANJA // R\$ 32
com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas
tradicional belgian orange chocolate petit gâteau
with vanilla ice cream and red fruits syrup

TIRAMISÙ EM TAÇA COM BISCOITO // R\$ 27
champagne ao vinho marsala
tiramisù with ladyfinger biscuit with marsala wine

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA // R\$ 29
belgian chocolate mousse

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS // R\$ 26
cheesecake in berries syrup

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ÉPOCA // R\$ 23
seasonal fruits selection

SORVETES VARIADOS // R\$ 21
assorted ice creams

- BEBIDAS -

DRINKS

- ÁGUAS -

WATERS

ÁGUA NACIONAL // R\$ 9
brazilian water

ÁGUA DE COCO // R\$ 12
coconut water

- SUCOS E REFRIGERANTES -

JUICES AND SOFT DRINKS

SUCO NATURAL // R\$ 12
fresh juice

SUCO DE TOMATE // R\$ 13
tomato juice

SUCO DE UVA // R\$ 15
grape juice

REFRIGERANTE // R\$ 10
soft drink

- CHÁS -

TEAS

HORTELÃ NATURAL // R\$ 13
natural mint

TWINNINGS // R\$ 9

- NESPRESSO -

CAPUCCINO // R\$ 12

CAFÉ COM LEITE // R\$ 11
coffee with milk

RISTRETTO ENCORPADO E PERSISTENTE // R\$ 9
full-bodied and persistent

EXPRESSO LEGGERO LEVE E REFRESCANTE // R\$ 9
light and refreshing

LUNGO LEGGERO FLORAL E REFRESCANTE // R\$ 9
flowery and refreshing

LUNGO DECAFFEINATO AVELUDADO E AROMÁTICO // R\$ 9
velvety and aromatic

