

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

BRUSCHETTA DE COGUELOS COM QUEIJO BRIE // R\$ 52
e melão de cana em pão de fermentação natural
mushroom bruschetta with brie cheese
and cane molasses in sourdough bread

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

SALADA CAESAR // R\$ 44
com supremo de frango grelhado
grilled chicken caesar salad

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

CARPACCIO DE CARNE AO AZEITE TRUFADO // R\$ 47
com rúcula e pétalas de queijo grana padano
beef carpaccio with truffled olive oil,
rocket salad and shaved grana padano cheese

PRESUNTO PARMA COM QUEIJO CHÈVRE E FIGO // R\$ 49
ao vinagrete de mel e nozes
parma ham, chèvre cheese and fig
in honey vinaigrette and walnuts

CUSCUZ DE CAMARÃO // R\$ 49
com legumes grelhados
shrimp couscous with grilled vegetables

- CARNES E AVES -

MEAT AND POULTRY

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON // R\$ 78
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

CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE ERVAS FINAS // R\$ 87
com cuscuz marroquino e legumes grelhados ao molho de hortelã
herbs crusted lamb chops with couscous
and grilled vegetables in mint sauce

COXA DE PATO CONFITADA AO MOLHO DE VINHO MARSALA // R\$ 75
com risoto de mandioquinha e crocante de presunto parma
confited duck leg on marsala wine sauce,
with arracacha root risotto and crispy parma ham

- 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 melão 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

ROBALO GRELHADO AO MOLHO BISQUE // R\$ 79
com arroz negro e ervilhas frescas
grilled sea bass in bisque sauce
with black rice and fresh peas

- RISOTOS -

RISOTTOS

CAMARÕES COM ESPINAFRE // R\$ 69
prawns and spinach

FUNGHI E SHITAKE COM SALSA DE TARTUFO // R\$ 68 🍄
funghi and shiitake with truffle sauce

BACALHAU COM ALCACHOFRA // R\$ 67
cod with artichoke

- MASSAS -

PASTA

CREPE DE CAMARÃO COM ABÓBORA // R\$ 72
gratinado ao molho gorgonzola
shrimp crepe with pumpkin gratin in gorgonzola sauce

RAVIÓLI DE SALMÃO COM RICOTA E NOZES // R\$ 61
ao molho de cogumelos
salmon ravioli with ricotta and walnuts in mushroom sauce

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

ESPAGUETE ARRABIATA // R\$ 76
com tentáculos de polvo grelhados no azeite de ervas
arrabiata spaghetti with grilled octopus tentacles in herbs oil

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

LINGUINE À BOLONHESA // R\$ 64
with goat cheese
linguine bolognese with goat cheese

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

- SOBREMESAS -

DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS TREBBIANO // R\$ 45
5 de nossas melhores sobremesas
selection of desserts from trebbiano (5 of our best desserts)

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

TORTA ROMEU E JULIETA // R\$ 25
guava paste and white cheese filling cake

TORTA GELADA DE NOZES // R\$ 28
com geleia de laranja
cold walnut pie with orange jam

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

SORVETES VARIADOS // R\$ 21
assorted ice creams

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

- BEBIDAS -

DRINKS

- ÁGUAS -

WATERS

ÁGUA FILTRADA
filtered water

ÁGUA MINERAL SEM OU COM GÁS // R\$ 9
still or sparkling mineral water

- SUCOS E REFRIGERANTES -

JUICES AND SOFT DRINKS

ÁGUA DE COCO NATURAL // R\$ 13
pure coconut water

SUCO NATURAL // R\$ 13
fresh juice

SUCO DE TOMATE // R\$ 14
tomato juice

SUCO DE UVA INTEGRAL // R\$ 16
100% 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

portobay discounts

10% PRESTIGE
15% PRESTIGE GOLD

#TREBBIANORISTORANTE

