

Bebidas



Entradas

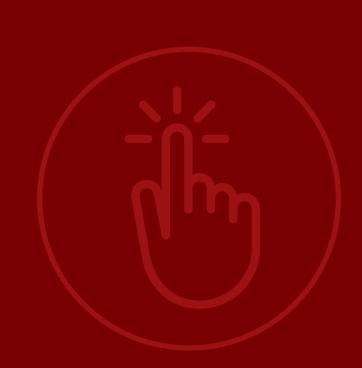


Saladas

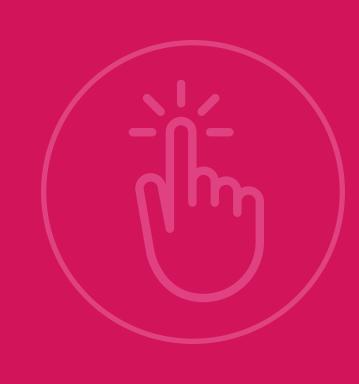


Beneditos

Pratos à la carte



Sobremesas





Sodas Italianas

Opções: Maçã-verde, Maracujá, 16,40 Limão-siciliano ou Tangerina

Bebidas

Coca-Cola - KS 250ml Coca-Cola, Coca-Cola Zero	7,90
Refrigerantes - lata 350ml Guaraná, Sprite, Citrus, Tônica	7,90
Suco de Fruta Natural Consulte disponibilidade	12,90
Energético Red Bull Lata 250ml	14,90
Água Com e sem gás 300ML	5,90
Café Nespresso Consulte opções	6,90

Cervejas

Stella Artois - Long Neck - 330ml	11,90
Estrella Galicia - Long Neck - 355ml	11,90
Corona - Long Neck - 330ml	12,90
Heineken - Long Neck - 330ml	12,90
Heineken Zero - Long Neck - 330ml	12,90
Therezópolis Gold Lager - 500ml	14,90
Therezópolis Rubine - 500ml	14,90



Entradas



Burrata (170g) 64,00

Mozzarela de búfala cremosa com tapenade de azeitonas e pesto. Acompanha pães

Duo de Brie (120g) 68,00

Brie à milanesa e ao forno, com geleias de frutas. Acompanha pães

Ceviche Benedito (200g) 68,00

Salmão e peixe branco, marinado no limão com cebola-roxa, acompanhado de chips de mandioquinha

Steak Tartar (170g) 60,00

Steak tartar bovino com azeite trufado, acompanhado de fritas e molho de mostarda dijon

Gratinado de Mignon (130g) 60,00

Cubos de mignon gratinado com gorgonzola

Frutos do Mar à Provençal (360g) 78,00

Frutos do mar variados feitos na manteiga de ervas. Acompanha pães

NOVO Presunto Parma e Queijo Parmesão (140g) 52,00

Queijo parmesão, presunto parma fininho e azeitona azapa. Acompanha fatias de pão

NOVO Fundo de Alcachofra Gratinado (80g) 52,00

Alcachofra com molho de queijo gratinado. Acompanha pães

VEGY Envoltini de Banana-da-Terra (160g) 34,00

Com ricota de tofu temperada, molho de coco com vegetais e geleia de pimenta



Salada Benedito (150g)

43,00

Deliciosa combinação de mix de folhas crocantes, presunto parma, figo seco, queijo brie, amêndoas laminadas, tomatinhos e redução de balsâmico

Mediterrânea (150g)

34,00

Mix de folhas crocantes com brie, castanha e mel

Salada Verde com Frango Grelhado (200 - 300g) 40,00

Mix de folhas verdes crocantes com tomatinhos e molho caesar. Acompanha frango grelhado



Beneditos



Talharim Frutos do Mar com Nero de Sepia (180g)

72,00

Talharim nero de sepia, salteado com frutos do mar, vinho branco e molho de tomate

NOVO

Pescada com Molho de Moqueca e Camarões (200 - 220g)

79,90

Pescada amarela com purê de mandioquinha, camarões e molho de moqueca

Pirarucu com Farofa de Castanhas (200 - 220g)



79,00

Piraracu com farofa de castanhas, acompanha purê de batata e tapenade de azeitonas

Camarão Rosa com Talharim ao molho Benedito (174g)

79,00

Salteados na manteiga de ervas, acompanha talharim ao molho de cogumelos e camarões

Polvo Benedito (110g)

164,00

Grelhado com batatas coradas no bacon, alho-poró, aspargos, tomates salteados e tapenade de azeitonas

Pescada Amarela com Camarões (200 - 220g) 113,00

Filé de pescada amarela grelhada sobre talharim nero de sepia na manteiga de ervas e camarões salteados

Risoto de Polvo (100g)

98,00

Risoto puxado no caldo de polvo e na manteiga de ervas

Risoto de Mignon e Brie (102g)

68,00

Risoto de queijo brie com cubos de filé mignon, finalizado com redução de frutas vermelhas

Risoto de Cogumelos Frescos (145g) 53,00 Três tipos de cogumelos frescos puxados na manteiga com risoto de queijo parmesão Bife Wellington (200 - 210g) 98,00 Filé mignon envolto em cogumelo, presunto cru e massa folhada. Acompanha risoto de parmesão e molho roti Mignon com Creme de Queijo (200 - 210g) 80,00 Medalhão de mignon com risoto de brie e creme de queijo, coulis de frutas vermelhas e geleia de pimenta Mignon com Talharim e Cogumelos (200-210g) 78,00 Filé mignon com talharim ao molho de cogumelos frescos variados Mignon au Poivre (200 - 210g) 78,00 Filé mignon ao molho de pimentas frescas selecionadas com risoto de alho-poró Filé de Frango com Brie (200 - 300g) 58,00 Acompanha batatas coradas e legumes salteados Polpetone (240g) 68,00 Polpetone de mignon recheado com queijo brie. Acompanha talharim persilé Milanesa com Risoto de Limão (200g) 65,00 Milanesa bovino com risoto de limão. Acompanha tomatinho salteado e redução de balsâmico Talharim Ragu de Cordeiro (150g) 72,00 Talharim com ragu de cordeiro cremoso **KidS** (100 - 110g) 42,00 Bife de mignon ou filé de frango. Acompanha arroz e batata frita ou massa Ougestão do Chef Nero de Seppia Al Limone (174g) 72,00 Espagheti nero de sepia com camarões salteados no creme de limão PRATOS VEGANOS, VEGETARIANOS, SEM GLÚTEN E COM INGREDIENTES **SELECIONADOS** Vegano Vegetariano Sem Glúten



Polpetone de Shitake (175g)

89,00

Polpetone de shitake recheado com cheddar vegano, acompanhado de risoto de espinafre

Paella Vegana (100g)

VEG

52,00

Versão vegana da paella, feita com legumes, alho-poró e tomate cereja

Gnocchi de Cogumelo (168g) Gnocchi de mandioquinha com ragu de cogumelos

62,00



Talharim Alla Carbonara Trufado (300g)

72,00

Talharim à carbonara trufado, feito com bacon, gema de ovo e azeite trufado

Carré de Cordeiro com Talharim Alla Zucca e Sálvia (250g) 158,00

Carré de cordeiro grelhado, acompanhado de talharim, puxado no creme de abóbora cabotiã, manteiga e sálvia

Torresmo de Rolo (200g)

68,00

Tradicional torresmo pururuca acompanhado de batatas coradas e tomates salteados com molho roti





Sobremesas

Strudel com Sorbet (60g) 24,00 Folhado de maçã com sorbet de limão e redução de frutas vermelhas Panna Cotta de Frutas Vermelhas (160g) 23,00 Sobremesa tradicional de origem italiana, preparada com creme de leite fresco e baunilha. Servida com calda de frutas vermelhas Creme de Chocolate (160g) 26,00 Creme de chocolate meio amargo com sorvete de creme e castanhas trituradas Brownie com Sorvete de Nozes (116g) 26,00 Brownie de castanha de caju com sorvete de chocolate branco com nozes Consulte disponibilidade Torta de Nozes da D. Ana (50g) 30,00 Bolinho de nozes feito pela mãe do chef, com sorvete de creme, doce de leite e caramelo Petit Gateau (100g) 30,00 Acompanhado de sorvete de creme crocante e coulis de frutas vermelhas Sorvete (80g) 19,00 Sorvete de creme e chocolate com pedaços, farofa doce, calda de caramelo e um rolinho crocante de waffle Fruta da Estação (120g) 17,00 Consulte disponibilidade









28,00

Crumble de maçã com sorvete de frutas e redução de rapadura com especiarias

Bolo de Chocolate (62g)







26,00

Caramelo salgado, calda de chocolate, praliné de nozes e morangos frescos



