

MENU

executivo

PREÇOS POR PESSOA

OPÇÃO 01 - 59,90

Entrada + sugestão do chef ou prato do dia

OPÇÃO 02 - 42,90

Massa + molho

BUFFET NA MESA

CEVICHE DE SALMÃO FRESCO

CARPACCIO TRADICIONAL

BATATINHAS EM CONSERVA

SALADA DE FEIJÃO BRANCO

LEGUMES GRELHADOS

Você também pode escolher:

SALADA JULIANA Alface picado, tomate em cubos, cenoura ralada, palmito com molho mostarda

TORTA DE FRANGO com Salada Juliana

SALADA DE PENNE INTEGRAL com cebola assada, tomates em cubinhos, alface roxa e americana picadas, semente de girassol e molho pesto

SALADA PECORINO Mix de folhas, tomate cereja, cubinhos de muçarela de búfala, parmesão, croutons de pão de alho e molho balsâmico com ervas

SOPA DO DIA

As opções de buffet na mesa acompanham cesta de focaccias e torradas

SEGUNDA

Saltimbocca de frango com risoto à milanesa

TERÇA

Baby beef à milanesa, com penne ao limone

QUARTA

Picadinho de carne, arroz, feijão, couve, banana à milanesa e farofa

QUINTA

Saint peter na manteiga com alcaparras acompanhado de purê de batatas

SEXTA

Costelinha de porco confitada com linguini na manteiga

TODAS AS OPÇÕES INCLUEM SOBREMESAS DO DIA

Sugestões do Chef

Polpettone alla parmigiana

com linguini na manteiga e sálvia

Peito de frango recheado à provençal

com mussarela e gnocchi na manteiga e sálvia

Peito de frango ao molho de cogumelos

e purê de batatas

Filé de frango light

com arroz e legumes no vapor

Saint peter

com risoto ao limone

Baby beef

com fettucine ao três queijos

Baby beef à cavalo ou acebolado

com arroz, feijão e batata frita

Parmeggiana de frango

com arroz e purê de batatas

Grelhados

Baby Beef

Baby Beef grelhado

Peito de frango

Saint peter

Massas

Penne

Gnocchi

Spaghetti

Molhos

Pomodoro e basílico

Pesto

Alho e óleo

Bolonhesa

*TEMOS OPÇÕES DE MASSAS INTEGRAIS E SEM GLÚTEN - ADICIONAL R\$ 7,00



PECORINO

BAR & TRATTORIA