



A gastronomia contemporânea feita para
criar memórias.



ANTIPASTI & TAPAS

Entradas e seleções para compartilhar

Classici da Casa

- Burrata al Pesto** 🍷 🥗 🍷 64
Burrata cremosa, tomates confit, pesto artesanal e crostini italiano.
- Brie en Croûte** 🍷 🥗 🍷 56
Queijo brie em massa folhada crocante e compota de frutas vermelhas.
- Rosbife com Pera** 🍷 🥗 78
Lâminas de pera, rosbife de filé mignon, gorgonzola, alcaparras, azeite de trufas, mel e crostini italiano.
- Carpaccio Tradizionale** 🍷 🥗 59
Laminas de filé mignon, emulsão de mostarda e mel, alcaparras, parmesão e crostini italiano.
- Bruschetta di Parma** (2 un) 🍷 🥗 🍷 42
Pão artesanal, pesto, cream cheese, tomate confit, presunto de Parma e parmesão.

Gran Selezione

- Tábua de Frutos do Mar** 🍷 🍷 119
Tentáculos de polvo, anéis de lula e filé de camarão regado ao molho chimichurri.
- Tábua de Frios Premium** 🍷 🥗 🍷 118
Mix de queijos nobres (brie, parmesão, reino, gouda e gorgonzola), presunto de Parma, salame, oleaginosas, geleia de frutas vermelhas e focaccia.

Frutti di Mare

- Gamberi al Aglio e Olio** (12 un) 🍷 🍷 69
Camarões salteados em lâminas de alho e azeite extra virgem.
- Gambero Croccanti** (8 un) 🍷 🥗 🍷 🍷 69
Camarões empanados em farinha panko, molho do chef ou geleia de pimenta.

Nostri Panini & Fritti

- Panne Farcito Speciale** 🍷 🥗 38
Pão artesanal com fonduta de queijos.
ESCOLHA O SEU SABOR: Mignon, Camarão, Gorgonzola ou Carne Seca.
- Croqueta de Bacalhau** (6 un) 🍷 🥗 🍷 🍷 46
Croqueta de bacalhau com geleia de pimenta.
- Batata Supreme** (200g) 🍷 🍷 26
Batatas crocantes com cheddar cremoso e crispy de bacon.
- Batata Frita Baobá** (200g) 🍷 🍷 20
Batatas crocantes acompanhadas de baconese ou molho do chef.

Pastelli

- Pastel de Camarão** (4 un) 🍷 🥗 🍷 🍷 38
Recheio de camarão com temperos especiais da casa.
- Pastel de Queijo do Reino** (4 un) 🍷 🥗 🍷 38
O clássico queijo do reino em massa super crocante.
- Mix de Pastéis** (4 un) 🍷 🥗 🍷 28
2 pastéis de queijo e 2 pastéis de carne. Acompanha molho do chef.
- Pastel de Bacalhau** (2 un) 🍷 🥗 🍷 🍷 28
Recheio cremoso do legítimo bacalhau do Porto como molho do chef.

INSALATE

Saladas leves, frescas e autorais

Garden Mix 🌿 🥕 🥒	32
Mix de folhas selecionadas, cubos de manga, nozes crocantes, tomate seco artesanal, espaguete de cenoura e croutons de focaccia. Finalizada com lascas de parmesão e acompanhada de molho de mostarda Dijon.	
Turbine sua Salada (Escolha sua Proteína):	
Tiras de Frango Grelhado	+ 14
Camarões Salteados 🍤	+ 20
Cubos de Filé Mignon	+ 22

PRIMI E SECONDI

Pratos principais de técnica contemporânea

La Pasta e Il Riso

Paella al Mare 🍤	95
Arroz bomba, estigmas de açafrão espanhol, polvo, lula, camarão e mariscos.	
Risotto al Mare 🍷 🍤	89
Seleção premium de frutos do mar: tentáculos de polvo, lula, mariscos e camarão.	
Risotto al Pesto 🍷 🥒 🍤	74
Arroz arbóreo ao pesto de manjerição fresco com camarões salteados ao perfume de alecrim.	
Penne al Salmone 🌿 🍷 🍤	68
Massa penne ao molho quatro queijos cítrico com lascas de salmão e limão-siciliano.	
Camarão Alfredo 🌿 🍷 🍤	68
Massa linguine com camarões salteados ao aveludado e clássico molho Alfredo.	
Ravioli di Gamberi 🌿 🍷 🍤	68
Massa artesanal recheada com camarão. Escolha o seu molho: Four Cheese ou Pomodoro.	
Ravioli di Pera e Gorgonzola 🌿 🍷	64
Massa artesanal recheada com pera e queijo gorgonzola ao creme de tartufo.	
The Camilly 🌿 🍷 🥒	72
Massa pappardelle envolvida em fonduta de queijos especiais, tiras de filé mignon e um toque de pesto.	
Spaghetti ao Nero 🌿 🍤	89
Massa negra artesanal com tinta de lula, envolta em molho pomodoro da casa, com frutos do mar (camarão, marisco, polvo e lula salteados).	
Rainha da Borborema 🌿 🍷	58
Gnocchi artesanal de mandioquinha com ragu de carne seca e molho sugo da casa.	
Carbonara 🌿 🍷 🥒	45
Massa espaguete, emulsão tradicional de gemas de ovos, queijo parmesão e bacon crocante.	

Carni e Pesce

Bacalhau à Fonduta 🍷 🍴	130
Posta de bacalhau legítimo braseada, acompanhada de gnocchi de mandioquinha e molho fonduta.	
Carré de Cordeiro 🍷	115
Grelhado na manteiga de ervas, acompanhado de risoto refrescante e redução de hortelã.	
Risotto Funghi & Mignon 🍷 🍴	89
Medalhão de filé mignon grelhado, acompanhado de risoto cremoso de funghi, molho four cheese e farofa de castanha.	
Ancho Premium 🍷	88
Steak de bife ancho premium grelhado, acompanhado de risoto de tomate seco e legumes defumado.	
Medaglione al Vino 🍷	84
Medalhão de filé mignon ao molho de redução de vinho tinto, acompanhado de risoto de parmesão.	
Medaglione a Rapadura 🍷	84
Medalhão de filé mignon grelhado ao melado de rapadura e risoto cremoso de limão siciliano ou espaguete de legumes.	
Picanha Grill 🍷	82
Corte de picanha premium grelhada, acompanhada de mousseline de batata-doce e alho-poró.	
Salmão ao Maracujá 🍷 🍴	78
Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá. Escolha o acompanhamento: espaguete de legumes ou mousseline de batata doce com alho poró.	
Tilápia Imperial 🍴	68
Tilápia grelhada com risoto de arroz negro, vinagrete de banana da terra e oleaginosas	

FAVORITOS & BURGERS

Clássicos da casa e hambúrgueres artesanais

Parmegiana de Filé Mignon 🍷 🍷 🍴	68
Medalhão de filé mignon empanado, molho pomodoro artesanal e muçarela gratinada. Acompanha espaguete.	
Parmegiana de Frango 🍷 🍷 🍴	54
Filé de frango empanado, molho pomodoro artesanal e muçarela gratinada. Acompanha espaguete.	
Lasagna al Tartufo 🍷 🍷	62
Massa artesanal recheada com ragu de filé mignon e um toque elegante de trufas negras.	
Lasagna de Frango 🍷 🍷	54
Massa fresca artesanal com creme de frango desfiado e blend de queijos especiais da casa.	
Baobá Burger 🍷 🍷 🍴	52
Pão brioche, blend de carne artesanal de 180g, queijo cheddar, lamina de bacon crocante e maionese de bacon. Acompanha batata frita.	
Clássico Burger 🍷 🍷 🍴	36
Pão brioche, blend de carne artesanal de 180g, queijo cheddar e maionese artesanal da casa.	

BAMBINI

Menu especial para os pequenos

Piccolo Filé	38
Isclas de filé mignon grelhadas, acompanhadas de arroz branco soltinho e batatas fritas crocantes.	
Espagete à Bolonhesa 🍴	32
Massa espagete com legítimo molho bolonhesa da casa, preparado com carne bovina selecionada e tomates artesanais.	
Piccolo Burger 🍴 🥗 🍷	42
Pão brioche, blend de carne artesanal de 100g, queijo cheddar e maionese artesanal da casa. Acompanha batata frita.	

DOLCI

O fechamento perfeito para a sua experiência

Brownie do Chef 🍴 🥗 🍷	40
Brownie de chocolate meio amargo servido com caramelo salgado e gelato de leite artesanal.	
Petit Gâteau de Doce de Leite 🍴 🥗 🍷	40
Bolinho cremoso de chocolate recheado com doce de leite, compota artesanal de frutas vermelhas e gelato de creme.	
Verrines Baobá 🍴 🥗	38
Sobremesa montada em camadas delicadas de cream cheese, frutas vermelhas frescas, crumble crocante e chocolate.	
Mil Folhas Baobá 🍴 🥗 🍷	30
Camadas de massa folhada crocante intercaladas com cream cheese e um toque cítrico de limão-siciliano.	
Cartola Baobá 🥗	34
A clássica combinação nortista de banana frita e queijo de coalho, cream cheese e canela.	
Cannoli al Brûlée 🍴 🥗 🍷	32
Cano crocante de massa artesanal italiana recheado com creme brûlée cremoso e acompanhado de gelato.	
Cheesecake de Frutas Vermelhas 🍴 🥗 🍷	32
Receita clássica americana com base crocante, creme de queijo leve e calda artesanal de frutas vermelhas.	
Cocada Brûlée 🍴 🥗 🍷	36
Creme denso de cocada artesanal com casquinha de açúcar queimada no maçarico, servido com crumble e gelato de leite.	
Di Latte 🥗 🍷	24
Legítimo pudim de leite condensado, extremamente sedoso e finalizado com calda tradicional de caramelo.	

ALÉRGENOS

Pode conter traços ou derivados dos ingredientes listados abaixo.



Glúten



Lactose



Ovo



Oleaginosas



Frutos do Mar



Apimentado



Vegetariano