



Nossos pratos são feitos com ingredientes frescos e preparados sob demanda, artesanalmente. Por esse cuidado, o tempo de preparo varia entre 30 a 40 minutos.

Para Começar

COUVERT

R\$ 42

Seleção especial de pães de fermentação natural, antepastos do dia, grissinis e polvilho, manteiga aerada, azeite regional Borriello e pickles.

HARMONIZAÇÃO MINEIRA

R\$ 120

Tabua de queijos premiados e embutidos regionais harmonizados com ingredientes que enriquecem os sabores e que se identificam com nossos vinhos.

CARPACCIO AO MOLHO DE LARANJA E MOSTARDA

R\$ 82

Carpaccio ao molho de mostarda e mel, parmesão, azeite Borriello, pickles e boursain finalizado com rúcula, acompanhado de torrada de ciabatta trufada.

BURRATA COM CONFIT DE ZUCCHINI

R\$ 96

Burrata artesanal com confit de zucchini, pesto de manjerição e presunto jamón.

MINI TÁRTAR SOBRE CROSTINI DE BRIOCHE.

R\$ 78

Fillet mignon cru e fresco, picados na ponta de faca, finalizado com emulsão de alite.

CROQUETAS DE PERNIL SUÍNO

R\$ 48

Croquetas de pernil suíno marinado e assado lentamente. Servida com sour cream e geleia de frutas vermelhas.

SALADA CAESAR

R\$ 56

Mix de folhas frescas, tomate-cereja, croutons, pickles de chuchu e peito de frango grelhado. Temperados com molho cítrico de mostarda e mel, molho de alite.

ARANCINI COM QUEIJO SERRA DA CANASTRA

R\$ 46

Bolinho de risoto recheado com queijo Serra da Canastra, acompanhado de aioli de alho assado e páprica.

PORCHETTA CROCANTE COM GELEIA DE ABACAXI.

R\$ 38

Panceta suína com pele pururucada, servida com geleia artesanal de abacaxi ao siciliano e limão à francesa.

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



Nossos pratos são feitos com ingredientes frescos e preparados sob demanda, artesanalmente. Por esse cuidado, o tempo de preparo varia entre 30 a 40 minutos.

Pratos Principais

ROBALO AU BEURRE BLANC

R\$ 128

Posta de robalo grelhado ao molho beurre blanc guarnecido de purê de batatas e finalizado com gremolata de folhas frescas.

MIGNON AU JUS

R\$ 92

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho glace de carne guarnecido de tomate e brócolis tostados em manteiga de ervas.

RISOTO A MINEIRA

R\$ 88

Risoto com linguiça defumada artesanal guarnecidos de barriga de porco a pururuca, glace de porco e chicória tostada com limão-cravo.

DENVER COM ARROZ SUJO

R\$ 198

Acém nobre grelhado, servido com arroz sujo de ervas e sofrito, finalizado com redução de carne e gremolata.

RISOTO TRIFOLATI

R\$ 89

Risoto composto por um mix de cogumelos salteados na manteiga de ervas e finalizados com azeite de tartufo bianco.

FRENCH RACK DE CORDEIRO

R\$ 223

Carré de cordeiro grelhado ao molho borderlaise, batatas fondant au pesto de hortelã e amêndoas.

RISOTO SICILIANO COM POLVO E MAÇA VERDE

R\$ 134

Risoto siciliano, salsa de tomates, pickles de maçã verde e tentáculos tostados em azeite e páprica finalizado com brotos.

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



Doces

FRENCH TOAST DE BRIOCHE

Rabanada de brioche de fermentação natural, doce de leite, creme inglês.
Finalizado com sorvete de paçoca trufada e crocante de doce de leite.

R\$ 45

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate 70% com ganache de chocolate ao leite, crocante de cacau, finalizada com azeite Borrielo e flor de sal.

R\$ 36

BROWNIE DE CHOCOLATE E PISTACHE

Brownie de chocolate e pistache com caramelo e flor de sal, servido com sorvete de paçoca trufada.

R\$ 42

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



CARTA DE VINHOS

Garrafas

Espumantes

NATURE R\$ 187
70% Chardonnay 30% Pinot noir | 12% Alc

Vinho Branco

SAUVIGNON BLANC R\$ 148
Safra 2024 | Sauvignon blanc | 14% Alc

Vinho Rosé

FLOR R\$ 136
Safra 2024 | Syrah | 13.4% Alc

BELA R\$ 237
Safra 2024 | Syrah | 13.5% Alc

Vinho Tinto

LÉGER R\$ 138
Safra 2024 | Syrah | 12.8% Alc

CLASSICO R\$ 176
Safra 2021 | Syrah | 13.8% Alc

CUVÉE R\$183
Safra 2021, 2022 & 2023 | Syrah | 14.2% Alc

GRAN RESERVA 205 ANOS R\$ 289
Safra 2020 | Syrah | 15.1% Alc

GRAN RESERVA ERMITAGE R\$ 325
Safra 2021 | Syrah | 14.8% Alc

GRAN RESERVA 24 MESES R\$ 355
Safra 2021 | Syrah | 14.8% Alc

GRAN RESERVA FRANÇOIS FRÈRES R\$ 485
Safra 2021 | Syrah | 14.8% Alc

GRAN RESERVA ALVARENGA R\$ 625
Safra 2021 | Syrah | 14.8% Alc

Taças

SAUVIGNON BLANC R\$ 36
Safra 2024 | Sauvignon blanc | 14% Alc

FLOR R\$ 33
Safra 2024 | Syrah | 13.4% Alc

LÉGER R\$ 34
Safra 2024 | Syrah | 12.8% Alc

CLASSICO R\$ 42
Safra 2021 | Syrah | 13.8% Alc

GRAN RESERVA 205 ANOS R\$ 59
Safra 2020 | Syrah | 15.1% Alc

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Circuito das Águas MG

Águas sem gás

ÁGUA SÃO LOURENÇO R\$ 10
5,3 Ph | 300 ml | Oriental | Mineral

ÁGUA CAXAMBU R\$ 10
4,7Ph | 300 ml | Mayrink III | Mineral

Águas com gás

SÃO LOURENÇO R\$ 12
5,3 Ph | 300 ml | Oriental | Mineral

CAXAMBU R\$ 12
4,7Ph | 300 ml | Mayrink III | Mineral

CAMBUQUIRA R\$ 12
4,55 Ph | 300 ml | Roxo Rodrigues | Mineral

Sucos

UVA INTEGRAL R\$ 18
Vinícola DAVO | Rio Branco | Brasil

Cafés

EXPRESSO R\$ 8
Fazenda Santa Lúcia | Monte Sião | Arábica