



Para Começar

COUVERT

R\$ 38

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

HARMONIZAÇÃO MINEIRA

R\$ 113

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\$ 78

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

BURRATA RUSTICA COM JAMON E MASSA ARTESANAL

R\$ 77

Burrata sobre massa leve de fermentação natural assada com molho rústico de tomates, zuchini e jamon.

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.

CROQUETAS DE PERNIL SUÍNO

R\$ 48

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

STEAK TARTAR DE MIGNON

R\$ 76

Filet mignon cru e fresco, picados na ponta de faca finalizado com crocante de beterraba e emulsão de alite. Acompanha fritas ou salada de folhas frescas.

BAO COM BARRIGA DE PORCO ORIENTAL

R\$ 67

Pão Cozido no vapor, barriga de porco braseada lentamente, molho satai, pickles e finalizado com caviar thai de sagu e brotos.

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.

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE RESERVAS



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.

RISOTO A MINEIRA

R\$ 88,00

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

SPAGHETTI AU BISQUE

R\$ 129

Spaghetti Nero di Sepia artesanal com molho bisque aveludado, camarões grelhados, espuma de siciliano e finalizados com ora-pro-nóbis.

RISOTO TRIFOLATI

R\$ 89,00

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

BACALHAU A PUTTANESCA

R\$ 146

Posta de bacalhau confitada, mil-folhas de batata e cebolas baby glaceadas finalizados com molho a puttanesca.

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 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.

ARROZ DE PATO E AÇAFRÃO

R\$ 132

Arroz bomba puxado em sufrito espanhol com açafrão, pato desfiado finalizados com magret e molho de laranja.

FRENCH RACK DE CORDEIRO

R\$ 153

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

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 snickers e crocante de doce de leite.

R\$ 45

GOIABA E QUEIJO

Goiabada quente sobre um requeijão de raspa, sorvete de cheesecake e crocante de amendoim.

R\$ 33

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate 70% com ganache de chocolate ao leite e crocante de cacau finalizado com frutas da estação.

R\$ 36

BROWNIE DE CHOCOLATE E PISTACHE

Pedaços quentes de brownie de chocolate e pistache sob geleia de frutas vermelhas e sorvete de baunilha e cookie.

R\$ 42

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

CARTA DE VINHOS

Circuito das Águas MG

Aguas 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

Aguas com gás

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

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

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

Sucos

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

Cafés

CAFÉ EXPRESSO R\$ 8
Fazenda santa lúcia | Monte Sião | Arábica

Garrafas

Espumantes

ESPUMANTE NATURE R\$ 187

Vinho Branco

BRANCO SAUVIGNON BLANC SAFRA 2024 R\$ 148

Vinho Rosé

ROSÉ FLOR SAFRA 2024 R\$ 136

ROSÉ BELA SAFRA 2024 R\$ 237

VinhosTinto

TINTO SYRAH LÉGER SAFRA 2024 R\$ 138

TINTO SYRAH CLASSICO SAFRA 2021 R\$ 176

TINTO SYRAH CUVÉE SAFRAS 2021 R\$183
2022 & 2023

TINTO SYRAH GRAN RESERVA R\$ 283
TRADICIONAL SAFRA 2021

TINTO SYRAH GRAN RESERVA R\$ 289
205 ANOS SAFRA 2020

TINTO SYRAH GRAN RESERVA ERMITAGE R\$ 325
SAFRA 2021

TINTO SYRAH GRAN RESERVA R\$ 355
24 MESES SAFRA 2021

TINTO SYRAH GRAN RESERVA FRANÇOIS R\$ 485
FRÈRES SAFRA 2021

TINTO SYRAH GRAN RESERVA R\$ 625
ALVARENGA SAFRA 2021

Taças

BRANCO SAUVIGNON BLANC SAFRA 2024 R\$ 36

ROSE SYRAH FLOR SAFRA 2024 R\$ 33

TINTO SYRAH SAFRA 2021 R\$ 42

TINTO SYRAH GRAN RESERVA R\$ 59
TRADICIONAL SAFRA 2021

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA