

# ALMOÇO - MENU EXECUTIVO

ALMOÇO DE TERÇA A QUINTA



**Escolha seu Prato Principal, ele Acompanha uma Entrada**

## ENTRADA

**Salada Fresca** - Folhas, Crema de Balsâmico, Tomatinhos e Fatiados do Dia

**Entradinha Toscana** - Abobrinha confit, carpaccio de berinjela e torradinhas

## PRINCIPAL

**Ponta de Peito ao Estilo Briskett** - Cocção Lenta com Tempero Dry Rub Toscana com Purê de Mandioquinha, Cebola Caramelizada, Tomate Confit e Rúcula - **\$ 59**

**Risoto com St Peter** - Risoto de Parmesão com um Toque de Limão Siciliano e Filet de Peixe St Peter Grelhado com Lemon Pepper - **\$ 55**

**Risoto com Escalopinho de Filet Mignon** - Risoto de Parmesão com Escalopinho de Filet Mignon ao Molho Demi-Glace Toscana - **R\$ 59**

**Fettuccine Toscana** - Mini Porpetas de Carne ao Clássico Pomodoro da Casa - **\$ 49**

## SOBREMESA

UM DOCE PARA ÚLTIMA PAUSA, ADICIONE AO MENU UMA OPÇÃO + R\$ 12

**Mini Cheese Cake** - Cremosa com Calda de Morango na Taça

**Mini Tiramisù Toscana** - Clássica Sobremesa Italiana com Café, Montada na Taça

**Mini Mousse de Malte** - Com Cerveja Escura e Chocolate Amargo

CONSULTE OPÇÕES DE DRINKS E CARTA DE VINHOS POR TAÇA COM NOSSA EQUIPE

Uma pausa no ritmo lá de fora e uma seleção especial da nossa cozinha, com um valor mais gostoso.

Duo (Entrada + Principal) | R\$ 89

## ENTRADA

BOAS VINDAS DA CASA, ESCOLHA UMA OPÇÃO

**Pantini com Crispy de Pastrami** - Pastezinhos Toscana, Sour Cream de Pesto

**Croquete Toscana** - Recheio de Costela Cremosa

**Salada Fresca** - Folhas, Crema de Balsâmico, Tomatinhos e Queijo Parmesão

**Bruschetta Caprese** - Ciabatta com Tomate Seco e Raspas de Limão

## O PRINCIPAL DA NOITE

NO RITMO CERTO, ESCOLHA UMA OPÇÃO

**Ciabatta Toscana** - Sanduíche Recheado com Presunto Alemão e Gouda

**Risoto Toscana** - Queijo Parmesão e Escalope de Mignon ao Demi-Glace

**Fettuccine ao Creme de Cogumelos** - Receita Especial Toscana

**Ravioli de Cordeiro** - Puxado com um Toque do Pomodoro da Casa

**Ravioli de Muçarela de Búfala** - Servido ao Molho Pomodoro da Casa

## SOBREMESA

UM DOCE PARA ÚLTIMA PAUSA, ADICIONE AO MENU UMA OPÇÃO + R\$ 12

**Mini Cheese Cake** - Cremosa com Calda de Morango na Taça

**Mini Tiramisù Toscana** - Clássica Sobremesa Italiana com Café, Montada na Taça

**Mini Mousse de Malte** - Com Cerveja Escura e Chocolate Amargo



## SALADAS

### SALADA DE BURRATA FRESCA ..... 79

Nossa burrata servida com folhas verdes, tomate cereja temperada com azeite de ervas e crema de balsâmico

### SALADA CAPRESE ..... 59

Com folhas verdes, tomate cereja e muçarela de búfala, finalizada com crema de balsâmico

> OPÇÃO COM TIRAS DE FILE MIGNON OU CAMARÃO FLAMBADO + 25 REAIS



## PETISCOS

### COUVERT TOSCANA ..... 84

Para partilhar: antepasto de berinjela com especiarias e abobrinha confit. Acompanha pão ciabatta.

### TÁBUA DE FRIOS COM BURRATA FRESCA ..... 159

Para partilhar: 100g pastrami, 100g presunto alemão, 100g salame, finalizada com pesto e crema de balsâmico. Acompanha pão ciabatta

### APERITIVO CRISPY DE BRIE CROCANTE COM MEL ..... 75

Empanado com farinha panko, crocante por fora e cremoso por dentro, finalizado com mel



### TIRAS DE CRISPY SUPREME ..... 69

Tiras de frango supreme recheado com queijo gouda e presunto alemão servido com velouté de queijo

## PETISCOS

### BRUSCHETTA AO CREME DE COGUMELOS TOSCANA ..... 69

4 bruschettas no pão ciabatta com nossa receita especial de cogumelos

### BRUSCHETTA CAPRESE ..... 69

4 bruschettas no pão ciabatta com tomate seco, manjerão e queijo cremoso finalizada com raspas de limão e crema de balsâmico



### DADINHO DE PROVOLONE CROCANTE ..... 65

Para petiscar, empanado especial com farinha panko servido com geleia da casa

### CROQUETE DE COSTELA TOSCANA ..... 55

4 unidades - receita exclusiva com massa fininha e recheio de costela desfiada com queijo

### ARANCINI TOSCANA RECHEADO COM GORGONZOLA ..... 55

4 unidades - receita clássica italiana de bolinho de risoto recheado, acompanha geleia da casa

### ARANCINI TOSCANA RECHEADO COM PRESUNTO CRU ..... 59

4 unidades - receita clássica italiana de bolinho de risoto recheado, acompanha geleia da casa

### PANTINI COM CRISPY PASTRAMI ..... 62

4 unidades - pasteizinhos à moda Toscana com recheio suculento de maminha, finalizados com crispy de pastrami e sour cream de pesto

### ADICIONAL PÃO CIABATTA TOSCANA ..... 25

Mesmo ciabatta dos tradicionais sanduíches Toscana



## CIABATTAS TOSCANA

### CARNE E QUEIJO ESPECIAL

TOSCANA ..... 75

200g de filet mignon macio  
com muito queijo

> ADICIONE CRISPY DE BACON + R\$ 15



PRESUNTO ALEMÃO COM GOUDA ..... 49

Ciabatta crocante assada com maionese especial  
caramelizada

### PICANHA DEFUMADA

COM CHEDDAR ..... 55

Ciabatta crocante assada com maionese especial  
caramelizada

COSTELA CREMOSA ..... 59

Ciabatta crocante assada com costela desfiada e  
queijo cremoso

### PRESUNTO CRU COM

GOUDA E RÚCULA ..... 65

Ciabatta crocante  
com recheio frio de presunto  
cru e gouda, rúcula e maionese  
com mostarda e mel



ABOBRINHA CONFIT ..... 55

Ciabatta crocante assada com molho especial de  
hortelã

DOUBLE BACON TRIPLE CHEESE ..... 69

Bacon especial 2x mais recheio  
e 3x mais queijo

PASTRAMI COM GOUDA ..... 55

Ciabatta crocante assada com maionese especial  
caramelizada

> ADICIONE BATATA CANOA EM QUALQUER SANDUÍCHE  
POR + 15 REAIS PORÇÃO 150G

## RISOTOS

### RISOTO DE ABOBRINHA

CONFITADA ..... 90

Base de queijo parmesão

### RISOTO COM MEDALHÃO

DE FILET MIGNON ..... 110

Base de queijo parmesão com  
medalhão ao ponto menos.

Se preferir ao ponto para mais  
é opcional trocar por tiras ou  
escalope de filet mignon



### RISOTO DE CAMARÃO

FLAMBADO ..... 110

Base de queijo parmesão, finalizado com  
raspas de limão

### RISOTO AO CREME DE

COGUMELOS ..... 90

Mix de cogumelo shitake, shimeji e paris no creme  
especial toscana

> ADICIONE TIRAS DE FILE MIGNON + 25 REAIS

CALDINHOS E CREMES NO PÃO ITALIANO ..... 75

Servido no pão italiano  
redondo aproximadamente  
240g de recheio + 240g de  
pão

> CREME DE QUEIJO

> CREME DE COGUMELOS

> CREME DE CABOTIÁ

> CREME DE MANDIOQUINHA

> ADICIONE CARNE SECA + R\$ 15



EM DIAS FRIOS  
CONSULTE A  
DISPONIBILIDADE



## MASSAS ITALIANAS

FETTUCCINE AO CREME DE COGUMELOS ..... 90

Creme de cogumelos com receita especial da casa

> ADICIONE TIRAS DE FILE MIGNON + 25 REAIS

FETTUCCINE COM  
CAMARÃO FLAMBADO ..... 110

Com um toque cítrico, finalizado  
com raspas de limão



FETTUCCINE AO RAGU ..... 90

Uma releitura de um clássico, com carne vermelha  
lentamente cozida em vinho tinto, caldo de legumes  
e especiarias, sem adição de tomate.

FETTUCCINE AO CREME DE QUEIJO ..... 79

Creme de queijo da casa, saboroso e delicado

> ADICIONE TIRAS DE FILE MIGNON + 25 REAIS

FETTUCCINE AO POMODORO  
COM BURRATA ..... 95

Com burrata fresca finalizada com crema de balsâmico

FETTUCCINE AO POMODORO  
COM POLPETONE ..... 120

Molho pomodoro da casa com polpetone especial  
recheado com queijo

FETTUCCINE À MODA DA CASA ..... 95

Putanesca à moda do chef com bacon, berinjela e  
abobrinha e tomates confitados

FETTUCCINE AO PESTO CLÁSSICO ..... 89

Clássico molho a base de manjeriço, azeite, alho e  
parmesão

> OPÇÃO COM BURRATA FRESCA + 25

## MASSAS ITALIANAS

FETTUCCINE AO POMODORO ..... 65

Clássico italiano com molho pomodoro da casa

> ADICIONE TIRAS DE FILE MIGNON + 25 REAIS

## MASSAS RECHEADAS

RAVIOLI RECHEADO COM  
BRIE E MEL TRUFADO ..... 110

Puxado na manteiga de ervas trufada e recheado  
com um toque de mel

RAVIOLI RECHEADO  
COM CORDEIRO ..... 89

Puxado com um leve toque de molho pomodoro  
da casa, o suficiente para realçar o recheio

RAVIOLI RECHEADO COM  
FLOR DE LEITE ..... 79

Recheio de muçarela de búfala, servida ao molho  
pomodoro da casa

RAVIOLI RECHEADO  
DE COGUMELOS ..... 110

Puxado no creme de cogumelos especial da casa, o  
suficiente para realçar o recheio

RAVIOLI RECHEADO COM MAMINHA COM  
CRISPY DE PASTRAMI ..... 95

Puxado na manteiga de ervas, levemente  
caramelizado. Um preparo mais sequinho que realça o  
sabor do recheio

RAVIOLI RECHEADO  
COM BACALHAU ..... 95

Puxado na manteiga de ervas com tomate confit e  
azeitonas



## SOBREMESAS

### TIPICIDADES DO BRASIL:

#### QUINDIM ARTESANAL ..... 15

Doce clássico brasileiro

#### MOUSSE DE MALTE DE CERVEJA ..... 29

Creiosidade única com um  
toque de malte de cerveja,  
finalizado com chantilly.  
Montado na taça



#### CHEESE CAKE ..... 29

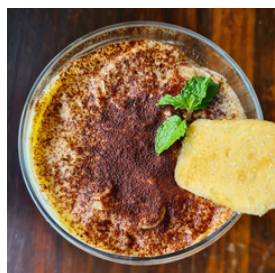
Receita da casa, servido com calda de morango.  
Montado na taça

#### BROWNIE DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE LIMÃO ..... 35

Brownie de chocolate meio amargo com mousse  
artesanal

#### TIRAMISÚ ..... 29

Clássica sobremesa italiana  
com toque de café. Montado  
na taça



## CAFÉS

Grão Especial Protas

#### ESPRESSO ..... 8

#### ESPRESSO DUPLO ..... 12

#### COADO V60 (150ML) ..... 18

## SAZONAIS

CONSULTE OS DIAS E DISPONIBILIDADE

#### ALL INN PASTRAMI ..... 60

Pão de fermentação natural  
com muito pastrami,  
chapeado com queijo  
gouda e rúcula

> SERVIDO SOMENTE ÀS SEGUNDAS E  
TERÇAS-FEIRAS



#### COSTELA TOSCANA ..... 140

Costela à moda da casa assada em cocção lenta.  
São horas e horas de forno para chegar no prato  
desmanchando. Acompanha mandioca, farofa e  
vinagrete. Serve muito bem duas pessoas.

> SERVIDO NOS FINAIS DE SEMANA, MEDIANTE DISPONIBILIDADE

#### ASSADO AMPARÔ ..... 140

Corte americano de ponta de  
peito com tempero dry rub da  
casa preparado em cocção  
lenta. Acompanha batata frita  
canao, vinagrete e farofa.

Serve muito bem duas pessoas.

> SERVIDO NOS FINAIS DE SEMANA  
MEDIANTE DISPONIBILIDADE



#### CARTA DE BEBIDAS .....

Consulte a carta de bebidas  
do Complexo (Toscana e  
Segundo Andar) e conheça  
nossas opções de cervejas,  
vinhos por taça e coquetelaria  
clássical

