

chou

COUVERT Pão rústico caseiro, azeite grego & dukka (opcional & cobrado por pessoa)	10.2
MEZZE Para partilhar, beliscar & lambar os dedos: (trazem pickles feito por nós, salada de ervas frescas & azeitonas marinadas)	
Abóbora cabochan assada, doce e cremosa, com gergelim negro & coentro	25.
Beterrabas assadas na brasa, intensamente doces, com laban & hortelã	18.
Cogumelos portobellos com salsa de avelãs & parmesão	29.
Crudo de peixe do dia com dill, semente de coentro, rabanete e maracujá, super fresco & límpido	28.
Doces cebolas assadas, com creme fresco & queijo Saint Agur	29.
Homus de lentilha vermelha com sumac & cenouras	19.
Polenta dourada e cremosa com ricotta feita por nós & tapenade de azeitonas marroquinas	23.
Queijo chevrottin derretido na chapa com mel de engenho & uvas crimson	27.
Quiabos tostados na chapa com amendoim, limão tahiti & azeite de gergelim	20.
Radicchios grelhados com compota de laranja, aceto & queijo parmesão	25.
Rougail: pasta de berinjelas queimadas com tomatinhos cereja & manjeriço	18.
Salada de folhas amargas com molho cremoso de anchova, pecans & queijo parmesão	19.
Salada fresca de pepino aonaga, iogurte feito em casa & hortelã	14.
Ultra-cremosa mozzarella de búfala com salsa rústica de limão, alho & anchovas	37.

DA GRELHA A LENHA

Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, succulenta & gratificante	58.	Fresquíssimo carapau grelhado inteiro (Gengibre, pimenta vermelha, limão, coentro & azeite de gergelim)	67.
Carpaccio rústico de contrafilé com rúcula, salsa, rabanete, raiz forte & parmesão	51.	Peixe fresco do dia, simplesmente grelhado na chapa a carvão (180g)	59.
Miolo de contrafilé argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	64.	Polvo fresco da Cananéia na chapa com páprica espanhola & limão siciliano	94.
Coxa e sobrecoxa alla diavola, desossada e grelhada, com muuuita pimenta do reino & limão	45.		

DA COZINHA

Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjeriço, dukka & ricotta feita por nós	43.
Pilaf de cereais crocantes com tomatinhos queimados, ervilha torta, cogumelos, hortelã fresca & ricotta feita por nós	48.
Reconfortante caldo de verduras com risoni, cogumelos, espinafre & queijo parmesão	43./28.
Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	49.
Tagliatelle fresco com ragú do Giuseppe: bolonhesa de porco, suave & perfumado	52.

GUARNIÇÕES

Batata doce assada na brasa com manteiga	15.
Batatinhas novas amassadas na chapa com manteiga, dill & laban	15.
Purê rústico de abóbora cabochan com gengibre & óleo de coco	17.
Risoni cremoso com hortelã fresca & pecans	18.
Salada verde com brotos & ervas	15.

chou

SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	20.	Delicioso Saint Agur, pêras portuguesas, praliné de avelãs & mel orgânico	26.
Torta aveludada de chocolate belga 70%, laranja, toffee & amêndoas tostadas	25.	Cookie apocalipse: um decadente cookie com muito chocolate, sorvete de baunilha da Polinésia & calda de chocolate com uma gota de café, para comer como se não houvesse amanhã	28.
Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	24.	Fruta do dia	9.
Pannacotta com baunilha verdadeira & compota de kinkan	28.		

VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

		Taça 40ml
POIRE WILLIAMS	<i>G. E. Massenez, França</i>	17.
GRAPPA TRADIZIONE NONINO	<i>Nonino, Friuli, Itália</i>	23.
PORTO GRAHAMS FINE TAWNY	<i>Porto, Portugal</i>	15.
MADEIRA DUKE OF CLARANCE RICH	<i>Blandy's, Madeira, Portugal</i>	20.
LIMONCELLO	<i>Feito por nós</i>	15.
AMARETTO DISARONNO	<i>Illva Saronno, Itália</i>	16.
BAILEYS	<i>R&A Bailey, Irlanda</i>	16.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	<i>Nevada, Estados Unidos</i>	16.
GRAND MARNIER	<i>Marnier-Lapostole, França</i>	17.
COGNAC HENESSY VSOP	<i>Hennessy, França</i>	29.
BAS-ARMAGNAC VSOP	<i>Tariquet, França</i>	31.
SAUTERNES 2010	<i>Schröeder & Schyler, França</i>	38.

(garrafa 252.)