

# chou

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

## DA GRELHA A LENHA

Carpaccio rústico de contrafilé com rúcula, salsão, rabanete, raiz forte & parmesão	\$51.	Coxa e sobrecoxa alla diavola, desossada e grelhada com muuuita pimenta do reino & limão	\$45.
Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, succulenta & gratificante	\$58.	Peixe fresco do dia, simplesmente grelhado na chapa a carvão (180g)	\$59.
Miolo de contrafilé argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	\$64.		

## DA COZINHA

Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjericão, dukka & ricotta feita por nós	\$43.
Pilaf de cereais crocantes com tomatinhos queimados, ervilha torta, cogumelos, hortelã fresca & ricotta feita por nós	\$48.
Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	\$49.
Tagliatelle fresco com ragú do Giuseppe: bolonhesa de porco, suave & perfumado	\$52.
Sopa rústica com cogumelos, cavalo nero, muitas ervas e queijo da canastra, coragem para enfrentar o frio & a noite	\$48.

## 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.
Cenouras assadas, com tomilho & mel	\$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

		<i>Taça 40ml</i>
POIRE WILLIAMS	<i>G. E. Massenez, França</i>	\$17.
GRAPPA TRADIZIONE NONINO	<i>Nonino, Friuli, Itália</i>	\$23.
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY	<i>Porto, Portugal</i>	\$15.
LIMONCELLO	<i>Feito por nós</i>	\$15.
AMARETTO DISARONNO	<i>Illva Saronno, Itália</i>	\$16.
BAILEYS	<i>R&amp;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 2013	<i>Schröeder &amp; Schyler, França</i>	\$38.

(garrafa \$252.)