

MENU

COUVERT

Couvert de la casa

40

Carpaccio de calabacín, mantequilla aireada, pasta de salchicha Blumenau, paté de atún confitado y encurtido de cebolla perla brulée. Se acompaña con panes de la casa.
Sirve para 2 personas.

FRESH BAR

Ostras de Santa Catarina

60

Ostras frescas com azeite cítrico, vinagreta picante e ovas Masago.
6 unidades

Ostras Gratinadas

60

Ostras originarias del sur de la isla, gratinadas con bechamel, perejil, parmesano, panko y tocino.

Tártaro de salmón

80

Salmón fresco con pepino, leche de tigre de maracuyá, mousseline de boniatos y encurtido de rábanos.
Acompaña chips de boniatos.

Ceviche de Atún

75

Cubos de atún fresco, leche de tigre, chiles frescos, cilantro, maíz dulce, camote y cebolla morada.

PARA COMPARTIR

Brie con mermelada Queso Brie empanizado y mermelada de pimientos. Acompaña labatta crocante.	75
Croquetas de Bacalhau Bolinho de bacalao, salsa chipotle y limón. <i>6 unidades</i>	80
Carpaccio de Carne Carpaccio de filé mignon servido cru ao perfume de trufas, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão e rúcula. Acompanha pão da casa.	75
Carpaccio de Pulpo Pulpo en rodajas, limón siciliano confitado, rúcula, emulsión cítrica de aceitunas negras. Acompaña rebanadas de pan crujiente.	88
Camarón crocante Camarones empanizados, mermelada de pimientos y limón. <i>6 unidades</i>	165
Arrancine Arroz arborio, salchicha Blumenau, empanizado y servido con alioli.	60

ENTRADAS

Insalata Campanario

74

Lascas de atún confitado, crispy de bacon, almendras laminadas, huevo mollet, mezcla de hojas, tomate cherry y vinagreta de limón.

Ensalada César

45

Pechito de pollo en rodajas, lechugas romana y americana con salsa César, bacon crujiente, queso parmesano y croutons.

Ensalada Veggie

40

Palmito, tomate, pesto verde y mezcla de hojas con zanahoria julienne.

Calabaza y filete

68

Lascas de filete mignon con crema de calabaza cabutia.

Burrata Casera

90

Mozzarella de búfala, passata de tomate, tapenade y pesto genovés. Servida con pan casero.

MASAS e RISOTTOS

Camarón & Limone

Camarones a la plancha en mantequilla con almendras, limón confitado, crujiente de lingüica Blumenau y fettuccine con salsa de limón.

130

Pasta & Filete

Lomo de filete mignon a la plancha con salsa roti, tagliatelle con fonduta de queso parmesano finalizado con farofa de castaña de caju y aceitunas negras.

130

Filete & Risotto milanés

Lomo de filete mignon con costra Castaña de caju, aceitunas negras, risotto de azafrán, cebolla perla y rúcula fresca.

132

Risotto de Champiñones

Risotto de champiñones Paris, Shitake y Shimeji salteados.

78

Gnocchi con filete y champiñones

Gnocchi de papa sellado con velouté de funghi, iscas de filete mignon a la plancha con champiñones Paris y Shitake salteados y queso parmesano.

100

Gnocchi de Ossobuco

Gnocchi de papa con ragú de ossobuco, pesto verde y queso parmesano..

100

Risotto caldoso de camarón

Camarones grillados, arroz caldoso con salsa bisque, alioli de cilantro, finalizado con limón siciliano confitado.

105

Risotto de Bacalao

Risotto de bacalao, aceite de perejil, pasta de aceitunas, emulsión de tomate asado y salsa de arracacha crujiente.

145

Espagueti negro con pulpo y camarones

Spaguette negro ao molho alfredo com sofrito, polvo e camarões grelhados ao perfume de limão.

170

GRILLADOS y FRUTOS DEL MAR

Costeletas de Cordero Carré de cordero a la plancha, salsa roti con menta, papas al murro, carpaccio de palmito con calabacín y almendras tostadas.	158
Chorizo & Milhojas Filete de chorizo con salsa verde de hierbas frescas Castaña de caju, farofa de la casa con bacon y mil hojas de papas con encurtido de cebolla roja.	130
Merluza Amarilla Merluza amarilla a la plancha, arroz y maní, pesto de albahaca y crujientes de verduras.	125
Tataki de Atún Lomo de atún sellado en costra de sésamo, crudo en el centro. Acompaña el mojo siciliano con alcaparras, tomate, aceituna.	97
Salmón y cuscús Lomé de salmón a la parrilla, gremolata de naranja, hierbas salteadas y cuscús marroquí con limón y almendras tostadas.	102
Salmón con Beurre Blanc Filete de salmón a la plancha, salsa beurre blanc, puré de patatas provenzal y guisantes salteados.	102
Costillas de cerdo Costillas de cerdo prensadas en salsa demi glace, puré de boniato morado, farofa de tocino, cebolla y pimienta en escabeche y azulejo de jamón de Parma.	94
Filete Mignon com Papas Rústicas Filete Mignon, salsa picante de pimienta, papas rústicas y alioli.	130
Galeto primo canto Pollo asado, polenta con queso cremoso y ensalada de rúcula.	94

SOBREMESAS

Chico Balanceado	32
Brûlée de plátano, merengue tostado, crema belga, caramelo salado y crumble de almendras.	
Semi Esfera de Chocolate	32
Mousse de chocolate semi amargo con infusión de té Earl Grey relleno con crocante de castañas brasileñas y crumble de cacao.	
Semifreddo de Capim Limão	32
Terrina helada de capim limão y salsa de manzana verde caramelizada, con crema de jengibre y farofa de almendras.	
Mousse de Pasión	32
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado.	
Mousse de Pasión Diet	32
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado. <i>Sin azúcares añadidos.</i>	
Pudim de leche con merengue	29
Pudin de leche fresca con huevos y una generosa salsa de caramelo. Acompañado de un toque de merengue y fresa.	
Gelato IL Campanario	32
Helados de chocolate, crema y frutas cítricas. Acompaña crumble de almendras.	
Taza Refrescante	32
Crema de jengibre con dulce de leche, servida con helado de vainilla y crumble de almendras.	