

MENU

COUVERT

Couvert da casa

40

Carpaccio de abobrinha, manteiga aerada, pasta de linguiça Blumenau, patê de atum confitado e pickles de cebola pérola brûlée. Acompanha pães da casa.

Serve 2 pessoas.

FRESH BAR

Ostras de Santa Catarina

60

Ostras frescas com azeite cítrico, vinagrete picante e ovas Masago.

6 unidades

Ostras Gratinadas

60

Ostras nativas do sul da ilha, gratinadas com molho béchamel, parmesão, crosta de panko e ervas.

Tartare de salmão

80

Salmão fresco com pepino, leite de tigre de maracujá, mousseline de batata doce roxa e pickles de rabanetes. Acompanha chips de batata doce.

Ceviche de Atum

75

Cubos de atum fresco, leite de tigre, pimenta fresca, coentro, milho verde, batata doce e cebola roxa.

PARA COMPARTILHAR

Brie com geleia Queijo Brie empanado e geleia de pimentas. Acompanha ciabatta crocante.	75
Bolinho de Bacalhau Bolinho de bacalhau, pasta de azeitona preta e limão. <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 Polvo Polvo fatiado, limão siciliano confitado, rúcula e emulsão cítrica de azeitonas pretas. Acompanha fatias de pão crocante.	88
Camarão crocante Camarões empanados, geleia de pimentas e limão. <i>6 unidades</i>	165
Aranccine Arroz arbório, linguiça Blumenau, empanado e servido com aioli.	60

ENTRADAS

Insalata Campanario	74
Lascas de atum confitado, crispy de bacon, amêndoas laminadas, ovo mollet, mix de folhas, tomate cereja e vinagrete de limão.	
Caesar Salad	45
Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons.	
Veggie Salad	40
Palmito, tomate, pesto verde e mix de folhas com cenoura julienne.	
Abóbora e filé	68
Isclas de filé mignon com creme de abóbora cabotiá.	
Burrata da Casa	90
Mozarela de queijo de bufala, passata di pomodoro, tapenade e pesto genovês. Acompanha pães da casa.	
Salada Balinesa de Camarão	80
Camarão, agrião, manga, cenoura, cebola roxa, coentro, hortelã, gengibre, amendoim torrado e óleo de gergelim. Finalizado com sweet chilli sauce. <i>4 unidades</i>	

MASSAS e RISOTOS

Camarão & Limone Camarões grelhados na manteiga com amêndoas, limão confitado, crocante de linguiça Blumenau e fettuccine com molho limone.	130
Pasta & Filé Tornedor de filé mignon grelhado, molho rôti e tagliatelle com fonduta de queijo parmesão finalizado com farofa de castanha de caju e azeitonas pretas.	130
Filé & Risoto milanês Tornedor de filé mignon com crosta de castanha de caju e azeitonas pretas, risoto de açafrão, cebola pérola brulée e agrião fresco.	132
Risoto de Cogumelos Risoto de cogumelos Paris, Shitake e Shimeji salteados.	78
Gnocchi com filé e cogumelos Gnocchi de batata selado com velouté de funghi, iscas de filé mignon grelhado com cogumelos Paris e Shitake salteados e queijo parmesão.	100
Gnocchi de ossobuco Gnocchi de batata com ragu de ossobuco, pesto verde e queijo parmesão.	100
Risoto caldoso de camarão Camarões grelhados, arroz caldoso com molho bisque, aioli de coentro, finalizado com limão siciliano confitado.	105
Risoto de Bacalhau Risoto de bacalhau , azeite de salsinha, pasta de azeitona, emulsão de tomate assado e crispy de baroa.	145
Spaguette Nero Di Sepia com Polvo e Camarão Spaguette negro ao molho alfredo com soffrito, polvo e camarões grelhados ao perfume de limão.	170

GRELHADOS e FRUTOS DO MAR

Costeletas de Cordeiro Carré de cordeiro grelhado, molho rôti com hortelã, batatas ao murro, carpaccio de palmito com abobrinha e amêndoas tostadas.	158
Chorizo & Mil folhas Bife de chorizo com salsa verde de ervas frescas e castanha de caju, farofa da casa com bacon e mil folhas de batatas com pickles de cebola roxa.	130
Pescada Amarela Pescada amarela grelhada, arroz negro com castanhas e amendoim, pesto de manjerição e legumes crocantes.	125
Tuna Tataki Oriental Lombo de atum selado em crosta de gergelim, cru ao centro. Acompanha legumes e molho oriental.	97
Salmão e couscous Lombo de salmão grelhado, gremolata de laranja, ervilhas salteadas, couscous marroquino com legumes e amêndoas crocantes.	102
Salmão ao Beurre Blanc Lombo de salmão grelhado, molho beurre blanc, purê de batata a provençal e ervilha salteada.	102
Costela Suína Costela suína prensada ao molho demi glace, purê de batata doce roxa, farofa de bacon, pickles de cebola e pimenta e telha de presunto parma.	94
Filé e Batatas rústicas Tornador de filé mignon, molho poivre picante, batata rústica e aioli.	130
Galeto primo canto Frango assado, polenta com queijo cremoso e salada de rúcula.	94

SOBREMESAS

Chico Balanceado	32
Banana brûlée, merengue tostado, creme belga, caramelo salgado e crumble de amêndoas.	
Semi Esfera de Chocolate	32
Mousse de chocolate meio amargo com infusão de chá Earl Grey recheado com crocante de castanhas brasileiras e crumble de cacau.	
Semifreddo de Capim Limão	32
Terrine gelada de capim limão e calda de maçã verde, finalizada com creme de gengibre e farofa de coco com amêndoas.	
Mousse Passion	32
Mousse de chocolate meio amargo, calda de maracujá e crocante de caramelo salgado.	
Mousse Passion Diet	32
Mousse de chocolate meio amargo, calda de maracujá e crocante de caramelo salgado. <i>Sem adição de açúcar.</i>	
Pudim de leite com merengue	29
Leite fresco, ovos, e uma generosa calda de caramelo. Acompanhado de um toque de merengue e morango.	
Gelato IL Campanario	32
Sorvetes de chocolate, creme e frutas cítricas. Acompanha crumble de amêndoas.	
Entremet de limão siciliano	39
Curd de limão siciliano com ganache montée e crumble de pistache.	
Taça Refrescante	32
Creme de gengibre com doce de leite, servido com sorvete de baunilha e crumble de amêndoas.	
Taça de frutas vermelhas	32
Geleia de frutas vermelhas, merengue tostado e prunilê de amêndoas. <i>Sem lactose.</i>	