

MENU

COUVERT

Couvert da casa

Carpaccio de abobrinha, manteiga aerada, pasta de linguiça Blumenau, patê de atum confitado e picles de cebola pérola brûlée. Acompanha pães da casa.
Serve 2 pessoas.

40

FRESH BAR

Ostras de Santa Catarina

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

60

Ostras Gratinadas

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

60

Tartare de salmão

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

90

Ceviche de Atum

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

90

PARA COMPARTILHAR

Brie com geleia Queijo Brie empanado e geleia de pimentas. Acompanha ciabatta crocante.	80
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.	85
Carpaccio de Polvo Polvo fatiado, limão siciliano confitado, rúcula e emulsão cítrica de azeitonas pretas. Acompanha fatias de pão crocante.	95
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 Lascas de atum confitado, crispy de bacon, amêndoas laminadas, ovo mollet, mix de folhas, tomate cereja e vinagrete de limão.	74
Caesar Salad P Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons.	50
Caesar Salad G Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons.	70
Veggie Salad Palmito, tomate, pesto verde e mix de folhas com cenoura julienne.	45
Abóbora e filé Iscas de filé mignon com creme de abóbora cabotiá.	68
Burrata da Casa Mozarela de queijo de bufala, passata di pomodoro, tapenade e pesto genovês. Acompanha pães da casa.	90
Salada Balinesa de Camarão Camarão, agrião, manga, cenoura, cebola roxa, coentro, hortelã, gengibre, amendoim torrado e óleo de gergelim. Finalizado com sweet chilli sauce. <i>4 unidades</i>	74

MASSAS e RISOTOS

Camarão & Limone Camarões grelhados na manteiga com amêndoas, limão confitado, crocante de linguiça Blumenau e fettuccine com molho limone.	145
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.	145
Filé & Risoto milanês Tornedor de filé mignon com crosta de castanha de caju e azeitonas pretas, risoto de açafrão, cebola pérola brûlée e agrião fresco.	150
Risoto de Cogumelos Risoto de cogumelos Paris, Shitake e Shimeji salteados.	98
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.	110
Gnocchi de ossobuco Gnocchi de batata com ragu de ossobuco, pesto verde e queijo parmesão.	110
Risoto caldoso de camarão Camarões grelhados, arroz caldoso com molho bisque, aioli de coentro, finalizado com limão siciliano confitado.	120
Risoto de Bacalhau Risoto de bacalhau, azeite de salsinha, pasta de azeitona, emulsão de tomate assado e crispy de baroa.	160
Spaguette Nero Di Sepia com Polvo e Camarão Spaguette negro ao molho alfredo com sofrito, polvo e camarões grelhados ao perfume de limão.	198

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.	170
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 picles de cebola roxa.	150
Pescada Amarela Pescada amarela grelhada, arroz negro com castanhas e amendoim, pesto de manjericão e legumes crocantes.	140
Tuna Tataki Oriental Lombo de atum selado em crosta de gergelim, cru ao centro. Acompanha legumes e molho oriental.	110
Salmão e couscous Lombo de salmão grelhado, gremolata de laranja, ervilhas salteadas, couscous marroquino com legumes e amêndoas crocantes.	120
Salmão ao Beurre Blanc Lombo de salmão grelhado, molho beurre blanc, purê de batata a provençal e ervilha salteada.	120
Costela Suína Costela suína prensada ao molho demi glace, purê de batata doce roxa, farofa de bacon, picles de cebola e pimenta e telha de presunto parma.	105
Filé e Batatas rústicas Tornedor de filé mignon, molho poivre picante, batata rústica e aioli.	145
Galeto primo canto Frango assado, polenta com queijo cremoso e salada de rúcula.	110

SOBREMESAS

Chico Balanceado Banana brûlée, merengue tostado, creme belga, caramelo salgado e crumble de amêndoas.	35
Semi Esfera de Chocolate Mousse de chocolate meio amargo com infusão de chá Earl Grey recheado com crocante de castanhas brasileiras e crumble de cacau.	35
Semifreddo de Capim Limão Terrine gelada de capim limão e calda de maçã verde, finalizada com creme de gengibre e farofa de coco com amêndoas.	35
Mousse Passion Mousse de chocolate meio amargo, calda de maracujá e crocante de caramelo salgado.	49
Mousse Passion Diet Mousse de chocolate meio amargo, calda de maracujá e crocante de caramelo salgado. <i>Sem adição de açúcar.</i>	49
Pudim de leite com merengue Leite fresco, ovos, e uma generosa calda de caramelo. Acompanhado de um toque de merengue e morango.	33
Gelato IL Campanario Sorvetes de chocolate, creme e frutas cítricas. Acompanha crumble de amêndoas.	39
Entremet de limão siciliano Curd de limão siciliano com ganache montée e crumble de pistache.	45
Taça Refrescante Creme de gengibre com doce de leite, servido com sorvete de baunilha e crumble de amêndoas.	35
Taça de frutas vermelhas Geleia de frutas vermelhas, merengue tostado e pranilé de amêndoas. <i>Sem lactose.</i>	45