

# MENU

## COUVERT

### Couvert da casa

40

Carpaccio de abobrinha, manteiga aerada, pasta de linguiça Blumenau, patê de atum confitado e pickles de cebola pérola brulée. 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

90

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

90

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

## PARA COMPARTILHAR

<b>Brie com geleia</b> Queijo Brie empanado e geleia de pimentas. Acompanha ciabatta crocante.	80
<b>Bolinho de Bacalhau</b> Bolinho de bacalhau, pasta de azeitona preta e limão. <i>6 unidades</i>	80
<b>Carpaccio de Carne</b> Carpaccio de filé mignon servido cru ao perfume de trufas, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão e rúcula. Acompanha pão da casa.	85
<b>Carpaccio de Polvo</b> Polvo fatiado, limão siciliano confitado, rúcula e emulsão cítrica de azeitonas pretas. Acompanha fatias de pão crocante.	95
<b>Camarão crocante</b> Camarões empanados, geleia de pimentas e limão. <i>6 unidades</i>	165
<b>Aranccine</b> Arroz arbório, linguiça Blumenau, empanado e servido com aioli.	60

## ENTRADAS

<b>Insalata Campanario</b>	74
Lascas de atum confitado, crispy de bacon, amêndoas laminadas, ovo mollet, mix de folhas, tomate cereja e vinagrete de limão.	
<b>Caesar Salad P</b>	50
Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons.	
<b>Caesar Salad G</b>	70
Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons.	
<b>Veggie Salad</b>	45
Palmito, tomate, pesto verde e mix de folhas com cenoura julienne.	
<b>Abóbora e filé</b>	68
Isclas de filé mignon com creme de abóbora cabotiá.	
<b>Burrata da Casa</b>	90
Mozarela de queijo de bufala, passata di pomodoro, tapenade e pesto genovês. Acompanha pães da casa.	
<b>Salada Balinesa de Camarão</b>	74
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

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

## GRELHADOS e FRUTOS DO MAR

<b>Costeletas de Cordeiro</b> Carré de cordeiro grelhado, molho rôti com hortelã, batatas ao murro, carpaccio de palmito com abobrinha e amêndoas tostadas.	170
<b>Chorizo &amp; Mil folhas</b> 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.	150
<b>Pescada Amarela</b> Pescada amarela grelhada, arroz negro com castanhas e amendoim, pesto de manjerição e legumes crocantes.	140
<b>Tuna Tataki Oriental</b> Lombo de atum selado em crosta de gergelim, cru ao centro. Acompanha legumes e molho oriental.	110
<b>Salmão e couscous</b> Lombo de salmão grelhado, gremolata de laranja, ervilhas salteadas, couscous marroquino com legumes e amêndoas crocantes.	120
<b>Salmão ao Beurre Blanc</b> Lombo de salmão grelhado, molho beurre blanc, purê de batata a provençal e ervilha salteada.	120
<b>Costela Suína</b> 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.	105
<b>Filé e Batatas rústicas</b> Tornedor de filé mignon, molho poivre picante, batata rústica e aioli.	145
<b>Galeto primo canto</b> Frango assado, polenta com queijo cremoso e salada de rúcula.	110

## SOBREMESAS

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