

# MENU

## COUVERT

### Couvert de la casa

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

40

## FRESH BAR

### Ostras de Santa Catarina

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

60

### Ostras Gratinadas

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

60

### Tártaro de salmón

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

90

### Ceviche de Atún

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

90

## PARA COMPARTIR

<b>Brie con mermelada</b> Queso Brie empanizado y mermelada de pimientos. Acompaña labatta crocante.	80
<b>Croquetas de Bacalhau</b> Bolinho de bacalao, salsa chipotle y limón. <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. Acompaña pão da casa.	85
<b>Carpaccio de Pulpo</b> Pulpo en rodajas, limón siciliano confitado, rúcula, emulsión cítrica de aceitunas negras. Acompaña rebanadas de pan crujiente.	95
<b>Camarón crocante</b> Camarones empanizados, mermelada de pimientos y limón. <i>6 unidades</i>	165
<b>Arrancine</b> Arroz arborio, salchicha Blumenau, empanizado y servido con alioli.	60

## ENTRADAS

<b>Insalata Campanario</b>	74
Lascas de atún confitado, crispy de bacon, almendras laminadas, huevo mollet, mezcla de hojas, tomate cherry y vinagreta de limón.	
<b>Ensalada César P</b>	50
Pechito de pollo en rodajas, lechugas romana y americana con salsa César, bacon crujiente, queso parmesano y croutons.	
<b>Ensalada César G</b>	70
Pechito de pollo en rodajas, lechugas romana y americana con salsa César, bacon crujiente, queso parmesano y croutons.	
<b>Ensalada Veggie</b>	45
Palmito, tomate, pesto verde y mezcla de hojas con zanahoria julienne.	
<b>Calabaza y filete</b>	68
Lascas de filete mignon con crema de calabaza cabutia.	
<b>Burrata Casera</b>	90
Mozzarella de búfala, passata de tomate, tapenade y pesto genovés. Servida con pan casero.	
<b>Ensalada Balinesa de Camarones</b>	74
Camarones, berros, mango, zanahoria, cebolla morada, cilantro, menta, jengibre, cacahuets tostados y aceite de sésamo. Aderezada con salsa de chile dulce. <i>Para 4 personas.</i>	

## 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. 145

### **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. 145

### **Filete & Risotto milanés**

Lomo de filete mignon con costra Castaña de caju, aceitunas negras, risotto de azafrán, cebolla perla y rúcula fresca. 150

### **Risotto de Champiñones**

Risotto de champiñones Paris, Shitake y Shimeji salteados. 98

### **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. 110

### **Gnocchi de Ossobuco**

Gnocchi de papa con ragú de ossobuco, pesto verde y queso parmesano.. 110

### **Risotto caldoso de camarón**

Camarones grillados, arroz caldoso con salsa bisque, alioli de cilantro, finalizado con limón siciliano confitado. 120

### **Risotto de Bacalao**

Risotto de bacalao, aceite de perejil, pasta de aceitunas, emulsión de tomate asado y salsa de arracacha crujiente. 160

### **Espagueti negro con pulpo y camarones**

Spaguette negro ao molho alfredo com sofrito, polvo e camarões grelhados ao perfume de limão. 198

## GRILLADOS y FRUTOS DEL MAR

<b>Costeletas de Cordero</b>	170
Carré de cordero a la plancha, salsa roti con menta, papas al murro, carpaccio de palmito con calabacín y almendras tostadas.	
<b>Chorizo &amp; Milhojas</b>	150
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.	
<b>Merluza Amarilla</b>	140
Merluza amarilla a la plancha, arroz y maní, pesto de albahaca y crujientes de verduras.	
<b>Tataki de Atún</b>	110
Lomo de atún sellado en costra de sésamo, crudo en el centro. Acompaña el mojo siciliano con alcaparras, tomate, aceituna.	
<b>Salmón y cuscús</b>	120
Lomé de salmón a la parrilla, gremolata de naranja, hierbas salteadas y cuscús marroquí con limón y almendras tostadas.	
<b>Salmón con Beurre Blanc</b>	120
Filete de salmón a la plancha, salsa beurre blanc, puré de patatas provenzal y guisantes salteados.	
<b>Costillas de cerdo</b>	105
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.	
<b>Filete Mignon com Papas Rústicas</b>	145
Filete Mignon, salsa picante de pimienta, papas rústicas y alioli.	
<b>Galeto primo canto</b>	110
Pollo asado, polenta con queso cremoso y ensalada de rúcula.	

## SOBREMESAS

<b>Chico Balanceado</b>	35
Brûlée de plátano, merengue tostado, crema belga, caramelo salado y crumble de almendras.	
<b>Semi Esfera de Chocolate</b>	35
Mousse de chocolate semi amargo con infusión de té Earl Grey relleno con crocante de castañas brasileñas y crumble de cacao.	
<b>Semifreddo de Capim Limão</b>	35
Terrina helada de capim limão y salsa de manzana verde caramelizada, con crema de jengibre y farofa de almendras.	
<b>Mousse de Pasión</b>	49
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado.	
<b>Mousse de Pasión Diet</b>	49
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado. <i>Sin azúcares añadidos.</i>	
<b>Pudim de leche con merengue</b>	33
Pudin de leche fresca con huevos y una generosa salsa de caramelo. Acompañado de un toque de merengue y fresa.	
<b>Gelato IL Campanario</b>	39
Helados de chocolate, crema y frutas cítricas. Acompaña crumble de almendras.	
<b>Entremet de limón siciliano</b>	45
Lemon curd siciliano con ganache montée y crumble de pistacho.	
<b>Taza Refrescante</b>	35
Crema de jengibre con dulce de leche, servida con helado de vainilla y crumble de almendras.	
<b>Copa de Frutos Rojos</b>	45
Gelatina de frutos rojos, merengue tostado y praliné de almendras. <i>Sin lactosa.</i>	