

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. <i>Serve 2 pessoas.</i> | |

FRESH BAR

| | |
|--|----|
| Ostras de Santa Catarina | 60 |
| Ostras frescas com azeite cítrico, vinagrete picante e ovas Masago. <i>6 unidades</i> | |
| 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

| | |
|---|-----|
| 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 | 74 |
| Lascas de atum confitado, crispy de bacon, amêndoas laminadas, ovo mollet, mix de folhas, tomate cereja e vinagrete de limão. | |
| Caesar Salad P | 50 |
| Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons. | |
| Caesar Salad G | 70 |
| Peito de frango fatiado, alfaces romana e americana ao molho Caesar, bacon crocante, queijo parmesão e croûtons. | |
| Veggie Salad | 45 |
| Palmito, tomate, pesto verde e mix de folhas com cenoura julienne. | |
| Abóbora e filé | 68 |
| Iscas 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 | 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

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

GRELHADOS e FRUTOS DO MAR

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

SOBREMESAS

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