



丹尼尹

PODEMOS NOS ENCONTRAR

SUSHI BARDOT

WWW.SUSHIBARDOT.COM.BR
ORLA BARDOT, 500 - BÚZIOS

 (22) 98809-7552

 SUSHI_BARDOT

 SUSHIBARDOT

ESPECIAIS DO CHEF

OMAKASSE SUSHI BARDOT \$240,00

(3) SALMÃO (3) ATUM (3) PEIXE BRANCO (3) VIEIRA (3) POLVO
(3) HADDOCK (3) SALMÃO MARINADO (3) OSTRAS, BRASEIRO NA
MESA COM PONZÚ, SHOYU E TERIAKI

TRIO DE OSTRAS \$89,00

OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA (1) VINAGRETE DE MAÇA
VERDE (1) PONZÚ (1) CROCK CITRUS

TRIO DE VIEIRAS \$98,00

VIEIRAS CANADENSES (1) VINAGRETE DE MAÇA VERDE
(1) PONZÚ (1) CROCK CITRUS

TEMARI ZUSHI \$49,00

(1) SALMÃO COM OVAS (1) ATUM COM OVAS (1) PEIXE BRANCO
(1) HADDOCK COM BROTO (1) CAMARÃO COM BROTO

TIRASHI ZUSHI \$87,00

CHARI, SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, HADDOCK, CAMARÃO,
SALMÃO MARINADO E OVAS

TAMAGO TRUFADO \$62,00

SALMÃO MAÇARICADO, TAMAGO, OVAS, AZEITE TRUFADO

URAMAKI SALMÃO CROCANTE \$67,00

(8) ROLLS DE SALMÃO EMPANADOS COM MOLHO DE MOSTARDA
E MEL E CRISPY

URAMAKI EBI CRISPY \$77,00

(8) ROLLS DE CAMARÃO EMPANADOS COM GELÉIA DE PIMENTA
E CRISPY

TEPPANYAKIS

CHAPA DE YAKISSOBA COM 200G DE PROTEÍNA

ATUM \$165,00

CAMARÃO \$194,00

FRUTOS DO MAR \$184,00

POLVO \$198,00

PEIXE BRANCO \$149,00

CRUDO DE PEIXE DO DIA \$78,00

(5) LAMINAS DE PEIXE BRANCO DO DIA COM OVAS, BROTO, PONZÚ
E SUPREME DE LARANJA

ROLINHO VIETNAMITA \$54,00

(2) SALADINHA FRESCA COM CAMARÃO E MANGA, ENROLADA NA
FOLHA DE ARROZ E PONZÚ

SALMÃO GRAVLAX \$78,00

(10) SASHIMIS DE SALMÃO GRAVLAX

SAT SUMA \$49,00

(6) BOLINHO DE PEIXE COM GELÉIA DE PIMENTA E AIOLI DE WASSABI

POKE BOWL \$69,00

CHARI, SALMÃO, ABACATE, MANGA, SUNOMONO, TOMATE CEREJA,
PICLES DE CEBOLA ROXA, NORI, COENTRO

EDAMAME TRUFADO \$48,00

FAVO DE SOJA COZIDO NO VAPOR, COM AZEITE TRUFADO, FAROFA
DE TEMPURÁ E FLOR DE SAL

CHIRASHI ZUSHI \$84,00

CHARI COM CEBOLINHA, GERGELIM, GENGIBRE E SASHIMIS
(2) SALMON (2) ATUM (2) P BRANCO (2) HADDOCK (2) CAMARÃO
(2) SALMON MARINADO E OVAS



OMAKASSE

BABY BEEF \$ 132,00

TEPPANYAKI SALMÃO \$ 169,00





KUSHIAKI MISTO

INGREDIENTES SELECIONADOS

ENTRADAS

USSUZUKURI DE SALMÃO

R\$79,00

FATIAS FINAS DE SALMÃO COM ALCAPARRAS, CRISPY DE BATATA DOCE, CEBOTE, GERGELIM TORRADO E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

CEVICHE

R\$73,00

PEIXE BRANCO MARINADO COM LIMÃO SICILIANO, CEBOLA ROXA, PIMENTA SRIRACHA, COENTRO, CRISPY DE BATATA DOCE E SOBORÔ

CEVICHE FRUTOS DO MAR

R\$82,00

POLVO, CAMARÃO E PEIXE BRANCO MARINADO COM LIMÃO SICILIANO, CEBOLA ROXA, PIMENTA SRIRACHA, COENTRO, CRISPY DE BATATA DOCE E SOBORÔ

MISSOSHIRO

R\$29,00

SOPA DE SOJA COM TOFU E CEBOTE

NIRÁ ITAME

R\$59,00

BROTO DE ALHO SALTEADO COM MANTEIGA, ÓLEO DE GERGELIM E SHOYU

MIX DE COGUMELOS

R\$64,00

SHITAKE E SHIMEJI NA MANTEIGA COM LARANJA

SUNOMONO

R\$29,00

VINAGRETE DE PEPINO JAPONÊS COM KANI E GERGELIM TORRADO

TARTAR SALMÃO

R\$59,00

SALMÃO BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

TARTAR ATUM

R\$56,00

ATUM BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

GUIOZA CARNE SUÍNA (4 UNIDS)

R\$47,00

PASTELZINHO DE CARNE DE PORCO FEITO NO VAPOR E MOLHO ESPECIAL

EDAMAME

R\$47,00

FAVO DE SOJA COM PITADA DE FLOR DE SAL

PIPOCA DE CAMARÃO

R\$56,00

CUBINHOS DE CAMARÃO TEMPURÁ COM MOLHO SPICY DA CASA

KUSHIAKI

ESPETINHOS (4 UNIDS)

CAMARÃO

R\$48,00

LULA

R\$47,00

SALMÃO

R\$47,00

FILÉ DE FRANGO

R\$39,00

FILÉ MIGNON

R\$47,00

KUSHIAKI MISTO (10 UNIDADES)

R\$120,00

(02) CAMARÃO (02) LULA (02) SALMÃO (02) FILÉ DE FRANGO (02) FILÉ MIGNON NO FOGAREIRO

HOT ROLLS

(8 UNIDS)

HARUMAKI HOT ROLL R\$69,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

HARUMAKI HOT BARDOT R\$74,00

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

HOT FILADÉLFIA R\$59,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

HOT EBI R\$64,00

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

HOT TUNA R\$59,00

ENROLADO DE ATUM COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

MONTE FUJI (10 UNIDS) R\$86,00

SKIN DE SALMÃO, ATUM, KANI, CREAM CHEESE E FRUTA CÍTRICA

NIGUIRI SUSHI

(DUPLAS)

SALMÃO R\$37,00**ATUM** R\$32,00**POLVO** R\$38,00**PEIXE BRANCO** R\$32,00**CAMARÃO** R\$36,00**SALMÃO SKIN** R\$33,00**SEREIA MAKI** R\$56,00

ENROLADO DE SALMÃO MAÇARICADO COM CAMARÃO, CREAM CHEESE, CEBOLINHA, PIMENTA SRIRACHA, CRISPY DE BATATA DOCE E OVAS DE MASSAGO

TEMAKIS

(CONES) COM ARROZ

SALMÃO R\$42,00**ATUM** R\$39,00**PEIXE BRANCO** R\$39,00**SALMÃO SKIN** R\$41,00**HOT FILADÉLFIA** R\$47,00**EBI HOT** R\$44,00**CALIFÓRNIA** R\$42,00**SPICE** R\$44,00**FILADÉLFIA** R\$47,00**CAMARÃO** R\$49,00**POLVO** R\$59,00

SEM ARROZ: + R\$10,90

JOU JOU

(4 UNIDS)

JOU JOU FILADÉLFIA R\$57,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E GELÉIA DE PIMENTA

JOU JOU BARDOT R\$57,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E REDUÇÃO DE MARACUJÁ

JOU JOU MAÇARICADO R\$57,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, MOLHO TERIAKI E MAÇARICADO

JOU JOU CITRUS R\$60,00

ENROLADO DE SALMÃO COM ARROZ, TARTAR DE SALMÃO, LIMÃO SICILIANO, FLOR DE SAL E AZEITE TRUFADO

JOU JOU AMENDOAS R\$60,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E AMENDOAS

JOU JOU EBI R\$60,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E CAMARÃO EMPANADO

**JOU JOU****OS MELHORES INGREDIENTES**

COMBOS

COMBINADO SALMÃO 20 PEÇAS R\$139,00

SASHIMI: (10) SALMÃO
NIGUIRI: (6) SALMÃO
MAKIMONO: (4) HOT FILADÉLFIA

COMBINADO SALMÃO TUNA 20 PEÇAS R\$135,00

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM
NIGUIRI: (3) SALMÃO (3) ATUM
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA

COMBINADO VEGANO 20 PEÇAS R\$109,00

(2) NIGUIRI ABOBRINHA, (2) NIGUIRI BERINJELA, (2) NIGUIRI ALHO PORÓ, (2) NIGUIRI DE PEPINO, (2) GULKAN DE SHITAKE, (2) GULKAN DE TOFU, (4) CALIFÓRNIA (ABACATE, MANGA E PEPINO), (4) HARUHOT DE SHITAKE

COMBINADO MAKI 24 PEÇAS R\$148,00

(4) HOT FILADÉLFIA (4) FILADÉLFIA ESPECIAL (4) HARUHOT
(4) SPICE TUNA (4) CALIFÓRNIA (4) EBI ESPECIAL

COMBINADO ORLA 31 PEÇAS R\$189,00

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO
NIGUIRI: (4) SALMÃO (2) ATUM (2) PEIXE BRANCO
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) SPICE TUNA

COMBINADO BRIGITTE 42 PEÇAS R\$244,00

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) POLVO (2) SKIN (2) CAMARÃO
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) HOT FILADÉLFIA

COMBINADO DO CHEF 30 PEÇAS R\$210,00

(OMAKASE) INFORMAR AO GARÇOM SE TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR

COMBINADO BARDOT 54 PEÇAS R\$369,00

SASHIMI: (10) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO (5) HADDOCK
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO (2) SKIN
MAKIMONO: (4) HOT FILADÉLFIA (4) EBI HOT

COMBINADO TÓKIO 63 PEÇAS R\$389,00

SASHIMI: (10) SALMÃO (10) ATUM (5) PEIXE BRANCO (3) POLVO (3) HADDOCK
NIGUIRI: (5) SALMÃO (5) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO (2) SKIN
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (8) HOT FILADÉLFIA (2) DUPLAS DE OVAS

COMBINADO HOT 63 PEÇAS R\$429,00

SASHIMI: (10) SALMÃO MAÇARICADO (10) ATUM MAÇARICADO (10) HADDOCK MAÇARICADO
NIGUIRI: (7) SALMÃO MAÇARICADO (6) ATUM MAÇARICADO (10) HOT FILADÉLFIA
(10) EBI HOT

COMBINADO CORAL DE BÚZIOS 95 PEÇAS R\$598,00

SASHIMI: (20) SALMÃO (10) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO (5) HADDOCK
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (4) PEIXE BRANCO
MAKIMONO: (8) TEKKA (8) HOT FILADÉLFIA (8) CALIFÓRNIA (4) OVA (6) JOU JOU BARDOT
(4) GUNKAN

CAMARÃO CHINÊS R\$198,00

ESPECIAIS PARA VOCÊ



YAKISOBAS

FRUTOS DO MAR R\$106,00

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FRUTOS DO MAR

CAMARÃO R\$104,00

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E CAMARÃO

MIGNON R\$104,00

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E MIGNON

FRANGO R\$92,00

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FILÉ DE FRANGO

VEGETARIANO R\$89,00

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E SHITAKES

SUGESTÃO DO CHEF

SALMÃO TAILANDÊS R\$169,00

FILÉ DE SALMÃO (250 GRAMAS), SALSA TAILANDESA (LIMÃO, PASTA DE MANI [AMENDOIM], AZEITE DE COCO, ALHO, GENGIBRE, PIMENTA TOGARASHI), GOHAN

FRANGO CHINÊS R\$139,00

PIPOCA DE FRANGO EMPANADOS COM PANKO E COCO SERVIDO COM ARROZ COLORIDO (YAKIMESHI) E MOLHO AGRIDOCE

CAMARÃO CHINÊS R\$198,00

PIPOCA DE CAMARÃO EMPANADOS COM PANKO E COCO SERVIDO COM ARROZ COLORIDO (YAKIMESHI) E MOLHO AGRIDOCE

LAMEN R\$87,00

DASHI DE LEGUMES E MISSÔ COM MASSA DE SOBÁ, OVO MARINADO E LÂMINAS DE BARRIGA DE PORCO



USSUZUKURI DE SALMÃO

PRODUTOS ESPECIAIS

DIN SAN

ROLINHO PRIMAVERA (2 UNIDS)

HARUMAKI DE LEGUMES R\$33,00

HARUMAKI DE CAMARÃO C/ CATUPIRY R\$42,00

HARUMAKI DE FRANGO C/ CATUPIRY R\$39,00

TEMPURÁ

TEMPURÁ DE LEGUMES R\$49,00

TEMPURÁ DE CAMARÃO R\$168,00

TEMPURÁ MASTSU R\$159,00

CAMARÃO, LEGUMES E PEIXE BRANCO

SASHIMIS

(10 UNIDS)

SALMÃO R\$74,00

ATUM R\$69,00

PEIXE BRANCO DO DIA R\$64,00

HADDOCK R\$99,00

POLVO R\$84,00

SALMÃO MARINADO R\$74,00

POLVO ESPECIAL R\$89,00

MOLHO DE OSTRAS, CEBOLINHA E GENGIBRE BATIDO

SALMÃO MAÇARICADO C/ OVAS R\$99,00

RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, CEBOLINHA E OVAS DE MASSAGO

COMBINADO SASHIMI C/ OVAS NO GELO (24 PEÇAS) R\$219,00

(4) SALMÃO, (4) ATUM, (4) POLVO, (4) PEIXE BRANCO, (4) HADDOCK, (4) SALMÃO BLACK

COMBINADO SASHIMI NO GELO (15 PEÇAS) R\$116,00

(5) SALMÃO, (5) ATUM, (5) PEIXE BRANCO

ROLLS

(8 UNIDS)

FILADÉLFIA R\$58,00

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA

FILADÉLFIA ESPECIAL R\$66,00

ENROLADO DE SALMÃO, COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, GELÉIA DE PIMENTA, SALMÃO POR FORA E CRISPY

CALIFÓRNIA R\$56,00

ENROLADO DE MANGA, KANI E PEPINO

CALIFÓRNIA ESPECIAL R\$68,00

ENROLADO DE MANGA, KANI, PEPINO COM SALMÃO POR FORA E CRISPY

SPICE TUNA R\$59,00

ENROLADO DE ATUM COM GELÉIA DE PIMENTA E ATUM POR FORA

EBI URAMAKI R\$66,00

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA

EBI SUMMER R\$76,00

ENROLADO DE ATUM, ABACATE, CREAM CHEESE, COBERTO COM CAMARÃO COZIDO E MOLHO DE MEL COM MOSTARDA

SALMÃO SKIN R\$64,00

ENROLADO DE PELE DE SALMÃO GRELHADO E CROCANTE COM TERIYAKI

TEKKAMAKI R\$62,00

ENROLADO DE ATUM COM GERGELIM TORRADO

KAPPAMAKI R\$52,00

ENROLADO DE PEPINO COM HORTELÃ

SALMOMAKI R\$54,00

ENROLADO DE SALMÃO

BARDOT VEGANO R\$64,00

ENROLADO NA FOLHA DE COUVE, COM ARROZ, SHITAKE E CONFIT DE MANGA



BURRATA

INGREDIENTES SELECIONADOS

Victtorio
PIZZARIA & FORNERIA

BRUSCHETTA BAR

ROSSA

TOMATE CEREJA, BASÍLICO, ALHO E AZEITE

R\$29,80

BIANCA

RÚCULA, ALICI, CEBOLA, AZEITONA E AZEITE

R\$29,80

ROSSA COM MOZZARELLA

TOMATE CEREJA, ALHO, BASÍLICO, AZEITE, MOZZARELLA E RÚCULA

R\$32,80

FOCACCIA ROMANE

BIANCA

AZEITE EXTRA-VIRGEM E ALECRIM

R\$32,80

DI PARMIGIANO

PARMESÃO EM LASCAS

R\$58,80

DI PROSCIUTTO

MOZZARELLA ARTESANAL, RÚCULA E PARMA

R\$72,80

ENTRADAS E SALADAS

INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE E BASÍLICO

R\$78,80

INSALATA DEL PIZZAIOLO

MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, MISTO DE FOLHAS VERDES COM RÚCULA SELVAGEM, ATUM FRESCO COM CEBOLA E TOMATE

R\$88,80

BURRATA

QUEIJO BURRATA, RÚCULA, TOMATE CEREJA E FOCACCIA

R\$79,80

PROSCIUTTO DI PARMA

PRESUNTO DE PARMA E FOCACCIA

R\$67,80



BRUSCHETTA ROSSA COM MOZZARELLA



FOCACCIA BIANCA

Victtorio
PIZZARIA & FORNERIA

PIZZA ROSSE COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DI BUFALA

	INDIVIDUAL	FAMÍLIA (8 FATIAS)		INDIVIDUAL	FAMÍLIA (8 FATIAS)
MARGHERITA COM TOMATE E BASÍLICO	75,80	99,80	DIAVOLA SALAME PICANTE	85,80	117,80
PEPERONATA PIMENTÕES, CEBOLA, PIMENTA DO REINO E SALSA	86,80	108,80	VICTÓRIO PRESUNTO, ALCACHOFRA, FUNGHI, BACON E OVO	86,80	118,80
CALABRESE LINGUIÇA, CEBOLA, AZEITONA E ORÉGANO	86,80	108,80	4 FORMAGGI MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA, PARMESÃO, GRUYERÉ	86,80	118,80
PARMIGIANA BERINGELA E LASCAS DE PARMESÃO	82,80	104,80	DI BURRATA MOZZARELLA, PRESUNTO E STRACCIATELLA	91,80	126,80
NAPOLETANA MOZZARELLA, PRESUNTO, TOMATE CEREJA E MANJERICÃO	79,80	109,80	IMPERIALE BURRATA, MISTO DE FUNGHI SELVAGENS FRESCOS, SALSA E ALHO	93,80	128,80
AMATRICIANA PANCETTA, BACON, CEBOLA E PARMESÃO	82,80	104,80	MEDITERRANEA ATUM FRESCO, AZEITONA, CEBOLA, AIPO E TOMATE CEREJA	93,80	128,80
ROMANA ALICI, AZEITONA, ALCAPARRA E ORÉGANO	82,80	109,80	ORTOLANA PIMENTÕES, ABOBRINHA, BERINJELA, CEBOLA, TOMATE CEREJA E RÚCULA	79,80	109,80
PORTOGHESE TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, PRESUNTO, PIMENTÃO, CEBOLA, OVOS COZIDO, RODELA DE TOMATE E AZEITONA PRETA	84,80	114,80	ELEGANTE PARMA, RÚCULA SELVAGEM E PARMESÃO	87,80	119,80
CATUPIRY MOZZARELLA, QUEIJO CATUPIRY E ORÉGANO	82,80	112,80	VEGETARIANA MOZZARELLA, BERINGELA, ABOBRINHA, BRÓCOLIS, ALHO PORÓ, TOMATE CEREJA E RÚCULA	91,80	124,80
PEPPERONI PEPERONI E PIMENTA CALABRESA SECA	82,80	114,80	AL MARE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRUTOS DO MAR, TOMATE E SALSINHA	94,80	128,80
PROSCIUTTO COM PRESUNTO	82,80	114,80	PORTO FINO MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRANGO, CATUPIRY, MILHO E ORÉGANO	82,80	115,80
BOSCAIOLA FUNGHI E SALSINHA	87,80	118,80	CAMARÃO COM CATUPIRY MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E CAMARÃO	88,80	126,80



PIZZAS DELICIOSAS
INGREDIENTES ESPECIAIS

PIZZAS GOURMET

INGREDIENTES ESPECIAIS



PIZZA GOURMET

NOSSAS RECEITAS ESPECIAIS, COM MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL EXCLUSIVA

	INDIVIDUAL	FAMÍLIA (8 FATIAS)
MARCHERITA GOURMET	88,80	126,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, PACHINO (TOMATINHO ITALIANO), LASCAS DE PARMIGIANO E BASILICO		
AL PESTO	93,80	128,80
MOLHO PESTO, MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, TOMATE CEREJA E PARMESÃO		
BUZIANA	104,80	137,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, CAMARÃO DA ILHA, PARMESÃO, PECORINO, RÚCULA, FILET DE TOMATE E ABOBRINHA		

BAGUETE

722 LA BAGUETTE DI PARMA	63,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO DE PARMA, TOMATE SECO E RÚCULA	

PIZZAS DOCES

	INDIVIDUAL	FAMÍLIA (8 FATIAS)
BANANA	76,80	98,80
MOZZARELLA, BANANA, AÇÚCAR E CANELA		
CHOCOLATE BRANCO COM MORANGO	76,80	98,80
CREME DE LEITE, CHOCOLATE BRANCO E MORANGO		
CHOCOLATE PRETO COM BANANA	76,80	98,80
CREME LEITE, CHOCOLATE PRETO E BANANA		
BANANA NEVADA	76,80	98,80
CREME DE CONFEITEIRO, BANANA SALTEADA COM CANELA E MERENGUE ASSADO		

CALZONE

723 CALZONI TOSCANO	82,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO, FUNGHI, ALCACHOFRA, OVOS E MOLHO DE TOMATE	

TRATTORIA

SPAGHETTI POMODORO E BASÍLICO	74,80
MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E TOMATE CEREJA	
SPAGHETTI À BOLOGNESE	79,80
SPAGHETTI CARBONARA	82,80
SPAGHETTI AO FRUTOS DO MAR	108,80
RAVIOLI DI “MOZZARELLA”	79,80
MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELLA E MOLHO DE TOMATE	
GNOCCHI ALLA 4 FORMAGGI	89,80
MOZZARELLA, GORGONZOLA, REQUEIJÃO E PARMESÃO	
GNOCCHI AL RAGÚ	88,80
GNOCCHI DE BATATA E RAGÚ DE FILET MIGNON	
GNOCCHI AO MOLHO DE CAMARÃO	98,80
GNOCCHI COM BANANA	97,80
COM CAMARÃO E CREME BRANCO	
FETTUCCINE ALLA VICTTORIO	96,80
CREME DE LEITE, PARMA, COGUMELO, PARMESÃO E ERVILHA	
FETTUCCINE	98,80
COM CREME DE MORANGA E CAMARÃO	
LASAGNA DI CARNE	92,80
RECHEIO DE VITELA, SHITAKE, FUNGHI SECO	
LASAGNA DI CAMARÃO	104,80
RISOTTO DI CAMARÃO	102,80
ARROZ ARBÓRIO, CAMARÃO E RÚCULA	
PAILLARD CON FETTUCCINE ALFREDO	126,80
MANTEIGA, PARMESÃO, CREME DE LEITE, FILET MIGNON	
PRATO VEGETARIANO - RAVIOLI RECHEADO DE FUNGHI	94,80
MASSA FRESCA RECHEADA COM FUNGHI E MOLHO DE BURRATA	

GRELHADOS

FILE MIGNON C/ RISOTO DE FUNGHI	126,80
FILE MIGNON AO QUEIJO BRIE	126,80
C/ RISOTO DE PALMITO	
SALMÃO GRELHADO	118,80
C/ RISOTO DE LIMÃO SICILIANO	
SALMÃO GRELHADO C/ LEGUMES SALTEADOS	118,80
COGUELOS, ABOBRINHA, CENOURA, BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA	
FILET NAMORADO GRELHADO	126,80
C/ ARROZ PIAMONTESE E MOLHO A BELLE MEUNIERE	
TORNEDOR GRELHADO	139,00
C/ FETTUCCINE AO CREME DE COGUMELO TRUFADO	
POLVO GRELHADO	139,80
C/ BATATA, RÚCULA E TOMATE CEREJA	
POLVO	139,80
GRELHADO COM SALADA DE FEIJÃO AZUKI, PESTO DE RÚCULA E VINAGRETE DE TANGERINA	

MENU BAMBINI

FILET MIGNON/PEITO DE FRANGO	64,80
ARROZ COM FRITAS OU SPAGHETTI NA MANTEIGA	

TRATTORIA

PAILLARD CON FETTUCCINE



SOBREMESAS

PETIT GATEAU 39,80

TIRAMISÚ 39,80

LICOR BAYLES, CREAM CHEESE, AÇÚCAR E CAFÉ SOLÚVEL

CREME DE PAPAYA C/ LICOR DE CASSIS 36,80

BANANA SPLIT 39,80

BANANA, CHANTILLY, SORVETES (CHOCOLATE, MORANGO E CREME), CASTANHA E CALDA DE CHOCOLATE

BANANA CARAMELADA COM SORVETE DE CREME 36,80

TAÇA BARDOT 39,80

FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORVETE

HARUMAKI DE DOCE DE LEITE (2 UNIDS) 36,80

BROWNIE COM SORVETE DE CREME 38,80

SORVETE (2 BOLAS) 29,80

CHOCOLATE, MORANGO OU CREME

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS 39,80



SOBREMESAS

TAÇA BARDOT



TIRAMISÚ

BEBIDAS

ÁGUA MAMBA SEM GÁS	R\$12,00
ÁGUA MAMBA COM GÁS	R\$12,00
ÁGUA CRISTAL SEM GÁS	R\$11,00
ÁGUA CRISTAL COM GÁS	R\$11,00
FYS TÔNICA	R\$13,00
REFRIGERANTES	COCA COLA, GUARANÁ, SPRITE, CITRUS, ICE TEA R\$13,00
SUCO NATURAL	R\$19,00
SUCO DE UVA TINTO 300ML	R\$19,00
SUCO DE UVA VERDE 300ML	R\$19,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$9,50
CHÁ DIVERSOS	R\$9,50
RED BULL	ENERGY DRINK, TROPICAL, CEREJA R\$25,00

CERVEJAS



CHOPP HEINEKEN	R\$18,00
HEINEKEN LONG NECK	R\$20,00
HEINEKEN ZERO LONG NECK	R\$21,00
PRAYA LONG NECK	R\$18,00
AMSTEL ULTRA LONG NECK	R\$17,00
BLUE MOON LONG NECK	R\$23,00
EISENBahn ESTILOS LONG NECK	R\$17,00
BADEN BADEN ESTILOS 600ML	R\$37,00
COZUMEL	CERVEJA, SUCO DE LIMÃO E SAL R\$34,00

CAIPIS

CAIPIRINHA NACIONAL	R\$36,00
CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPIRINHA IMPORTADA	R\$39,00
CACHAÇA IMPORTADA, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPIVODKA NACIONAL	R\$41,00
VODKA, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPIVODKA IMPORTADA	R\$45,00
VODKA IMPORTADA, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPISAUÊ NACIONAL	R\$46,00
SAQUÊ, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPISAUÊ IMPORTADO	R\$54,00
SAQUÊ IMPORTADO, FRUTA E AÇÚCAR	
CAIPIRÍSSIMA	R\$46,00
RUM, FRUTA E AÇÚCAR	

FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ, KIWI, TANGERINA E LIMÃO

MOCKTAIL'S

COQUETÉIS S/ ÁLCOOL

SODA ITALIANA	R\$18,00
XAROPE (CONSULTAR SABORES) E ÁGUA C/ GÁS	
VIRGEM COLADA	R\$31,00
ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO	
SEX ON THE BEACH (NOT DRUNK)	R\$39,00
XAROPE DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE	
COQUETEL DE FRUTAS	R\$39,00
MIX DE FRUTAS, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE	



MENU BAR

CAIPIRINHA DE LIMÃO



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

GIN'S

GIN VICTTORIO R\$47,00
GIN IMPORTADO, TÔNICA, ZEST DE LIMÃO SICILIANO, ZEST DE TANGERINA E ZIMBRO.

GIN SABORIZADO R\$47,00
GIN IMPORTADO, TÔNICA, XAROPE (CONSULTAR SABORES), RODELAS DE LIMÃO SICILIANO E ZIMBRO

GIN TÔNICA VULCÂNICO R\$51,00
GIN, TÔNICA E RODELAS DE LIMÃO SICILIANO.

GIN FIZZ R\$47,00
GIN IMPORTADO, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS.

PASSION SENSATION VULCÂNICO R\$52,00
GIN IMPORTADO, XAROPE DE HORTELÃ, SUCO DE LIMA DA PERSIA E ESPUMA DE MARACUJÁ.

LICHIRAKU R\$48,00
GIN IMPORTADO, XAROPE DE LICHIA, MARACUJÁ E RODELAS DE LIMÃO SICILIANO.

GRAPEFRUIT TONIC R\$47,00
GIN IMPORTADO, TÔNICA, RODELAS DE TORANJA, ALECRIM E CANELA

SOUTH SIDE R\$47,00
GIN IMPORTADO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E CITRUS.

GUARÁ R\$47,00
GIN IMPORTADO, CAMPARI, SUCO DE LARANJA E TÔNICA.

TROPICAL GIN R\$49,00
GIN IMPORTADO, RED BULL TROPICAL E RODELAS DE LARANJA.

TROPICAL LEMONADE R\$46,00
GIN, HORTELÃ, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE E ÁGUA COM GÁS.

NEGRONI R\$46,00
GIN, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO.

DRY MARTINI R\$44,00
GIN, VERMOUTH DRY E AZEITONAS.

ESPUMANTES

APEROL SPRITZ R\$43,00
APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS.

MIMOSA R\$46,00
ESPUMANTE E SUCO DE LARANJA.

KIR ROYALE R\$47,00
LICOR DE CASSIS, ESPUMANTE E CEREJA.

KIR R\$46,00
LICOR DE CASSIS, VINHO BRANCO E CEREJA

VODKA'S

MOSCOW MULE R\$47,00
VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO, ESPUMA DE GENGIBRE.

SEX ON THE BEACH R\$45,00
VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE.

COSMOPOLITAN R\$45,00
VODKA, SUCO DE LIMÃO, TRIP SEC E XAROPE DE CRANBERRY.

BLOODMARY R\$45,00
VODKA, MOLHO INGLÊS, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE TOMATE, SAL E PIMENTA TABASCO.

LONG ISLAND ICE TEA R\$45,00
VODKA, RUM, GIN, TRIP SEC, SUCO DE LIMÃO E COCA-COLA.

CACHAÇA'S

TRAÇADO R\$42,00
CACHAÇA MAGNÍFICA, VERMOUTH DRY, VERMOUTH ROSSO, BITTER ANGUSTURA.

RABO DE GALO R\$42,00
CACHAÇA MAGNÍFICA, E VERMOUTH ROSSO.

BOMBEIRINHO R\$42,00
CACHAÇA MAGNÍFICA,, SUCO DE LARANJA, SUCO DE LIMÃO E GRENADINE.

RUM'S

MOJITO RUM, HORTELÃ, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS.	R\$47,00
CUBA LIBRE RUM, SUCO DE LIMÃO E COCA-COLA.	R\$41,00
DAIQUIRI RUM, SUCO DE LIMÃO E AÇÚCAR.	R\$44,00
PIÑA COLADA RUM, ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO.	R\$46,00

COFFEE DRINKS

EXPRESSO MARTINI VODKA, LICOR DE CAFÉ, AÇÚCAR E CAFÉ EXPRESSO.	R\$45,00
CARAJILLO LICOR 43 E CAFÉ EXPRESSO	R\$46,00
IRISH COFFEE WHISKY, AÇÚCAR, CAFÉ EXPRESSO E CREME DE LEITE.	R\$48,00
WHITE RUSSIAN VODKA, LICOR DE CAFÉ E CREME DE LEITE.	R\$46,00

ESPECIAL COCKTAILS



GALÁTICO R\$ 69,00

GIN IMPORTADO, RED BULL DE CEREJA, LICOR DE CURAÇAU BLUE, SUCO DE LIMÃO E GLITTER.

WHISKY E TEQUILA

WHISKY SOUR WHISKY, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E CLARA DE OVO.	R\$49,00
TROPICAL JULIP WHISKY, HORTELÃ, SUCO DE LIMÃO, MARACUJÁ, XAROPE DE BAUNILHA E ÁGUA COM GÁS.	R\$47,00
MARGARITA TEQUILA, SUCO DE LIMÃO E TRIP SEC.	R\$44,00
BLUE MARGARITA TEQUILA, CURAÇAU BLUE E SUCO DE LIMÃO.	R\$44,00
ALEXANDER VULCÂNICO CONHAQUE, LICOR DE CACAU E LEITE CONDENSADO.	R\$51,00



CLERICOT TAÇA 720ml R\$ 89,00

VODKA, ESPUMANTE, TRIP SEC E FRUTAS TROPICAIS.

ARPOADOR VODKA IMPORTADA, MARACUJÁ, LIMÃO E XAROPE DE GENGIBRE.	R\$46,00
CORCOVADO VODKA IMPORTADA, ABACAXI, LIMÃO, MARACUJÁ E XAROPE DE GENGIBRE.	R\$46,00
YELLOW BIRD WHISKY, SUCO DE MARACUJÁ E MEL.	R\$47,00



DOSES E GARRAFAS

ESPECIAIS PARA VOCÊ

DESTILADOS

GIN TANQUERAY		R\$43,00
VODKA GREY GOOSE		R\$52,00
GIN BOMBAY		R\$43,00
VODKA ABSOLUT		R\$41,00
VODKA CIROC		R\$45,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (OURO)		R\$39,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (PRATA)		R\$39,00
RUM BACARDI PRATA		R\$33,00
RUM BACARDI OURO		R\$35,00
CACHAÇA MAGNÍFICA		R\$33,00
CAMPARI		R\$33,00
SAQUÊ NACIONAL	R\$159,00 GARRAFA	R\$41,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)	R\$249,00 GARRAFA	R\$59,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)		R\$589,00 GARRAFA 1.8LT

LICORES

AMARULA	R\$37,00
AMARETTO	R\$37,00
LICOR 43	R\$39,00
BAILEYS	R\$37,00
COINTREAU	R\$37,00
JAGERMEISTER	R\$37,00
FRANGÉLICO	R\$37,00
LIMONCELLO	R\$39,00

WHISKYS

CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$44,00
JACK DANIEL'S	R\$44,00
BUCHANANS	R\$44,00
BLACK LABEL	R\$44,00
RED LABEL	R\$34,00
BALLANTINES	R\$34,00
BALLANTINES 12 ANOS	R\$44,00

África do Sul 750 ml

Nedeburg Pinotage R\$ 129,00

Argentina 750 ml

Alamos Cabernet Sauvignon R\$ 198,00

Alamos Malbec R\$ 198,00

Alfredo Roca Cabernet Sauvignon R\$ 117,00

Alfredo Roca Malbec R\$ 117,00

Angélica Zapata R\$ 398,00

DV Catena R\$ 298,00

Norton Malbec D.O.C R\$ 169,00

Norton Reserva Cabernet Franc R\$ 189,00

Norton Porteño Cabernet Sauvignon R\$ 99,00

Uxmal Malbec/Syrah R\$ 189,00

Ventus Malbec R\$ 198,00

Ventus Pinot Noir R\$ 198,00

Argentina 375 ml

Alamos Malbec R\$ 167,00

Alfredo Roca Malbec R\$ 89,00

Alfredo Roca Cabernet Sauvignon R\$ 89,00

Chile 750 ml

Carmen Carmenere R\$ 198,00

Carmen Premiere Pinot Noir R\$ 225,00

Santa Carolina Gran Reserva Carmenere R\$ 169,00

Santa Carolina Reserva Cabernet R\$ 139,00

Santa Carolina Reserva Merlot R\$ 139,00

Seleção de Parcelas Cabernet Sauvignon R\$ 198,00

Seleção de Parcelas Carmenere R\$ 198,00

Tabali Pedregoso Gran Reserva Cabernet Sauvignon R\$ 167,00

Tabali Pedregoso Gran Reserva Carmenere R\$ 167,00

Tabali Pedregoso Gran Reserva Pinot Noir R\$ 167,00

Chile 375 ml

Carmen Carmenere R\$ 116,00

Espanha 750 ml

Pata Negra Tempranillo R\$ 110,00

Itália 750 ml

Corbelli Chianti R\$ 135,00

Corbelli Primitivo Puglia R\$ 129,00

IL Pumo Primitivo R\$ 225,00

Luccarelli Primitivo Puglia R\$ 174,00

Luccarelli Negroamaro Puglia R\$ 174,00

Nero D'avola I.G.T R\$ 222,00

Uruguai 750 ml

Montes Toscanini Reserva Cabernet Sauvignon R\$ 128,00

Montes Toscanini Reserva Tannat R\$ 128,00



Carta de Vinhos

Vinhos Brancos

Argentina 750 ml

Alamos Chardonnay	R\$ 222,00
Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 119,00
Norton Porteño Chardonnay	R\$ 99,00

Chile 750 ml

Carmen Insigne Chardonnay	R\$ 179,00
Carmen Insigne Sauvignon Blanc	R\$ 179,00
Mancura Etnia Sauvignon Blanc	R\$ 179,00
Santa Carolina Reservado Chardonnay	R\$ 99,00
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	R\$ 99,00
Tabali Pedregoso Gran Reserva Chardonnay	R\$ 167,00
Tabali Pedregoso Gran Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 167,00

Argentina 375 ml

Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 69,00
-------------------------	-----------

África do Sul 750 ml

Nederburg Sauvignon Blanc	R\$ 129,00
---------------------------	------------

Itália 750 ml

Corbelli Pinot Grigio	R\$ 122,00
-----------------------	------------

Portugal 750 ml

Varanda do Conde Alvarinho	R\$ 158,00
----------------------------	------------



Vinhos Rosé

Espumantes

Vermouth

Carta de Vinhos

África do Sul 750 ml

Nederburg Rosé	R\$ 129,00
----------------	------------

Argentina 750 ml

Alfredo Roca Rosé	R\$ 119,00
-------------------	------------

Chile 750 ml

Tabali Pedregoso Gran Reserva Rosé	R\$ 167,00
Seigel Reserva Rosé	R\$ 140,00

Taça Vinho - Argentina

Tinto - Norton Porteño Cabernet Sauvignon	R\$ 29,00
Branco - Norton Porteño Chardonnay	R\$ 29,00

Espumante 750 ml

Chandon Brut	R\$ 220,00
Chandon Brut Rosé	R\$ 230,00
Búzios Brut	R\$ 169,00
Búzios Brut Rosé	R\$ 169,00
Moët Chandon Brut	R\$ 680,00
Veuve Clicquot Brut	R\$ 690,00
Veuve Clicquot Rosé	R\$ 710,00
Veuve Vernay Brut (França)	R\$ 155,00
Veuve Vernay Rosé (França)	R\$ 158,00
Santa Carolina Reservado (Chile)	R\$ 110,00

Espumante Baby 187 ml

Chandon Brut Baby	R\$ 89,00
Chandon Brut Rosé Baby	R\$ 96,00

Taça Espumante - Chile

Santa Carolina Reservado	R\$ 29,00
--------------------------	-----------

Vermouth

Martini Bianco	R\$ 32,00
Martini Rosso	R\$ 32,00
Martini Dry	R\$ 34,00
Martini Rosé	R\$ 34,00





BACIO di LATTE

GELATO PURO

Nossos gelatos são feitos com o melhor leite e creme de leite fresco.



A cremosidade dos nossos gelatos, agora em formato de picolé.