

ENTRADAS

GATEAU DE POLENTA | 59

Polenta à milanesa sobre molho pomodoro e recheada ao molho 4 queijos, regada ao azeite de oliva e orégano.



BRUSCHETA GORGONZOLA E CEBOLA | 49

4 fatias de pão ciabatta tostadas e gratinadas com creme de gorgonzola e cebola caramelizada.



BRUSCHETA MARGHERITA | 49

4 fatias de pão ciabatta tostadas e gratinadas com molho pomodoro, mussarela e pesto genovês.



BATATA FRITA | 35

Chips caseira ou palito.



NHOQUE FRITO | 43

Nhoques de batata fritos.



POLENTA FRITA OU BRUSTOLADA | 39

Fatias de polenta fritas ou tostadas na chapa.



SALADAS

CAPRESE | 42

Tomate, mussarela de búfala e pesto Genovês.



CANTINA | 39

Folhas de alface crespa, alface americana, rúcula, palmito, tomate e berinjela da casa.



DI ASTI | 45

Tiras de berinjelas fritas, tomate, mussarela de búfala, manjericão e azeite de oliva.



SOPAS

CREME DE PALMITO | 63

Molho bechamel, nata, palmito e parmesão. Acompanha pão ciabatta tostado na chapa.



MINESTRA DE FEIJÃO | 49

Creme de feijão e massa cabelo de anjo. Acompanha pão ciabatta tostado na chapa.



ANHOLINI | 65

Caldo de galinha caipira, anholini de frango e salsa verde. Acompanha pão ciabatta tostado na chapa.



MINESTRONE | 54

Legumes em cubos ao caldo natural de galinha, massa tipo cabelo de anjo e cubos de mignon. Acompanha pão ciabatta tostado na chapa.



RISOTOS

RISOTO CAMARÃO | 98

Feito com arroz italiano tipo Carnaroli, cozido com caldo de legumes, vinho branco, molho pomodoro e camarão refogado na manteiga e salsa.



PALMITO E GORGONZOLA | 87

Feito com arroz italiano tipo Carnaroli, cozido com caldo de legumes, vinho branco, palmito na chapa, molho quatro queijos e salpicado com gorgonzola fresco.



RISOTO MIGNON | 96

Feito com arroz italiano tipo Carnaroli, cozido com caldo de legumes, vinho branco, mignon refogado na manteiga e crispy de queijo provolone.



RISOTO LINGUIÇA COLONIAL | 89

Feito com arroz italiano tipo Carnaroli, cozido com caldo de carne, vinho branco, linguiça colonial refogada na manteiga e salsa.



ESCOLHA SUA MASSA



ESPAGUETE
Opção sem glúten



PENNE
Opção sem glúten



TALHARIM

ESCOLHA SEU MOLHO

FRANGO E LARANJA | 89

Molho bechamel, creme de leite, suco de laranja, sobrecoxa de frango na chapa e raspas de laranja.



LUANE | 99

Molho bechamel, brócolis e camarão refogado na manteiga e vinho branco.



CARBONARA | 79

Molho de nata, ovo colonial, cubos de bacon.

Obs: sem opção de massa recheadas.



POMODORO | 82

Molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjeriço.



BOLONHESA | 84

Molho a base de tomate italiano, carne moída, ervas e salsa verde.



QUATRO QUEIJOS | 84

Molho cremoso dos queijos Gorgonzola, Provolone, Mussarela e Parmesão.



ESCOLHA SUA MASSA



NHOQUE
Batata



TORTELLI
Abóbora,
parmesão e salsa.



RAVIOLI
Queijo Mussarela,
catupiry e orégano.

ESCOLHA SEU MOLHO

FORMAGGIO | 99

Camarões a milanesa com massa ao molho de quatro queijos.



AL LIMONE | 99

Molho bechamel, creme de leite, suco de limão, camarões salteados na manteiga e raspas de limão.



DA NONNA | 95

Molho caseiro de carne de panela desfiada, tomate cereja ao forno e mussarela de búfala com pesto Genovês.



VERONA | 95

Molho bechamel, mostarda amarela, erva doce, rúcula, mignon refogados na manteiga e vinho branco.



ITALIANO | 95

Molho de tomate italiano, mignon na manteiga, vinho branco, tomate e orégano.



AL MARE | 103

Molho de tomate italiano, tomate em cubos, camarão, anéis de lula, refogado na manteiga e vinho branco.



POLENTA

CAMPANHOLA | 87

Polenta cozida e molho pomodoro acompanhado de linguiça calabresa, mignon bovino e mignon suíno levemente batidos e refogados na chapa com manteiga, salpicado com salsa verde.



NONNO | 92

Polenta cozida, carne caseira de panela desfiada ao molho e tomate cereja confitado regado ao azeite de oliva e salsa verde.



LASANHA BOLONHESA

BOLONHESA | 95

Tradicional lasanha italiana de massa verde, recheada com molho bolonhesa de tomate italiano, carne moída e queijo mussarela, com molho a base de tomate italiano, carne moída, ervas e salsa verde.



QUATRO QUEIJOS | 96

Tradicional lasanha italiana de massa verde, recheada com molho bolonhesa de tomate italiano, carne moída e queijo mussarela, com molho cremoso dos queijos gorgonzola, provolone, mussarela e parmesão.



PEIXE

GAMBERETTI | 119

Filé de Tilápia na chapa, camarões refogados na manteiga em cama de cebola, tomate e azeitonas. Mais duas opções de acompanhamento.



TROPICAL | 123

Filé de Tilápia na chapa, camarões refogados na manteiga sobre molho bechamel, catchup, abacaxi refogado na manteiga e vinho branco. Mais duas opções de acompanhamento.



BAMBINI

BORGUINHO | 49

Escolha a proteína e mais duas opções de acompanhamento*:

- Carne (Mignon em cubos)
- Frango (Nuggets)



MACCHERONI | 65

Massa de sua preferência (espaguete, talharim, penne ou nhoque) cobertos com molho Bolonhesa e quatro queijos, batata frita palito e Kinder Ovo. Não possui acompanhamentos.



***OPÇÕES PARA ACOMPANHAMENTO**

Arroz Branco - Massa - Salada - Polenta na chapa - Batata Palito - Batata Chips caseira

CARNES CLÁSSICAS

ALMONDEGA POMODORO | 99

Almondega de carne, recheada com mussarela, empanada a milanesa e gratinada ao forno servida com a massa (Espaguete, Talharim, Nhoque ou Penne) e molho de tomates italiano e alho picado refogados no azeite de oliva com manjericão.

Não possui acompanhamentos.



ALMONDEGA QUATRO QUEIJOS | 99

Almondega de carne, recheada com mussarela, empanada a milanesa e gratinada ao forno servida com a massa (Espaguete, Talharim, Nhoque ou Penne) e molho cremoso dos queijos Gorgonzola, Provolone, Mussarela e Parmesão.

Não possui acompanhamentos.



PARMEGIANNA | 119

Filé mignon a milanesa coberto com molho de tomate italiano, mussarela e gratinado ao forno.

*Escolha duas opções de acompanhamentos.



***OPÇÕES PARA ACOMPANHAMENTO**

Arroz Branco - Massa - Salada - Polenta na chapa - Batata Palito - Batata Chips caseira

CARNES ESPECIAIS

BELLUNO | 123

Mignon na chapa sobre molho de tomate italiano coberto com massa (espaguete, talharim, penne ou nhoque), molho quatro queijos e gratinado ao forno com mussarela.
Sem acompanhamentos.



OSWALDO ARANHA | 115

Mignon na chapa com molho a base de manteiga e alcaparras, servido com arroz, farofa da casa e batata frita chips caseira.
Sem acompanhamentos.



CROSTA | 129

Mignon na chapa com crosta de farofa, parmesão e pesto Genovês, sobre molho bechamel, nata e manjerição.
*Escolha duas opções de acompanhamentos.



***OPÇÕES PARA ACOMPANHAMENTO**

Arroz Branco - Massa - Salada - Polenta na chapa - Batata Palito - Batata Chips caseira

SOBREMESAS

FONDUE DE NHOQUE | 35

Nhoque frito ao açúcar e canela, servido com calda quente de chocolate.



PETIT GATEAU | 45

Pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso, coberto com calda quente e sorvete de creme.



PAPAYA AO CASSIS | 39

Mamão e sorvete de creme batidos, acompanhado de licor de cassis.



TIRAMISÚ | 47

Tradicional sobremesa italiana de bolacha champanhe, cream cheese, licor de cacau, café espresso e cacau em pó.



SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE | 35

Duas bolas de sorvete coberta com calda quente de chocolate.



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL

Com Gás | 9

Sem Gás | 9

REFRIGERANTES

Coca-Cola | 10

Coca-Cola Zero | 10

Guaraná | 10

Guaraná Zero | 10

Sprite | 10

Sprite Zero | 10

Fanta Laranja | 10

Tônica | 10

Tônica Zero | 10

Schweppes Citrus | 10

H2O | 10

ICE TEA

Limão | 10

Pêssego | 10

SUCO NATURAL

Limonada Suíça (Natural) | 10

Limão (Natural) | 10

SUCO POLPA

Abacaxi | 12

Acerola | 12

Maracujá | 16

SUCO INTEGRAL

Uva (Casa Valduga) | 25

Laranja | 16

Laranja + polpa | 25

SODA ITALIANA

Maçã verde | 19

Tangerina | 19

Morango | 19

Grenadine | 19

Melancia | 19

DOSES

Campari | 29

Gin Nacional | 29

Gin Importado | 39

Vodka Nacional | 29

Vodka Importada | 39

Cointreau | 39

Steinhaeger | 25

Whisky Johnnie Walker Red Label | 29

Whisky Johnnie Walker Black Label | 39

Jagermeister | 42

Bacardi Carta Blanca | 19

Bacardi Carta Oro | 29

Underberg | 23

Aguardente Colonial | 19

Limoncello da Nonna | 33

CERVEJAS ZEIT LATA 473ML

Pilsen | 29

Helles | 32

Session IPA | 32

CERVEJAS GARRAFA 600ML

Original | 25

Heineken | 29

CERVEJAS LONG NECK

Heineken / Heineken Zero | 19

Malzbier 355ml | 15

Michelob Ultra sem glúten 330ml | 19

CAFÉS / CHÁS

Espresso Gourmet Chapada Diamantina | 9
(Intensidade 4)

Espresso Gourmet Dark Roast | 9
(Intensidade 10)

Café com leite | 9

Cappuccino | 9

Chá de Camomila | 9

Chá verde, limão e gengibre | 9



DRINKS

NEGRONI | 42

Campari, Gin e Vermouth Martini Rosso.

LIMONCELLO SPRITZ | 45

Limoncello da Nonna, vinho branco, refrigerante de limão.

APEROL SPRITZ | 39

Aperol, prosecco e água gaseificada

MALTE E VINO | 44

Whisky, limão, açúcar e vinho tinto seco.

GIN TÔNICA | 37

Gin, água tônica e sumo de limão.

CAIPIRINHAS

Vodka Smirnoff, Steinhäeger ou Cachaça Colonial | 32

Vodka Absolut, Bacardi Carta Ouro | 45

CUBA LIBRE

Vodka Smirnoff, Steinhäeger, Cachaça colonial | 32

Vodka Absolut, Bacardi Carta Oro | 43

DRINKS SEM ÁLCOOL

BASÍLICO | 42

Polpa de maracujá, água gaseificada, folhas de manjeriço e refrigerante de limão.

ROSATO | 39

Chá de Hibisco, monin grenadine, uva congelada e refrigerante de ginger ale.

AMALFI | 36

Suco de limão, suco de laranja, água tônica, uva verde congelada e açúcar.

FRAGOLA | 38

Polpa de morango, monin morango e tangerina, água gaseificada e laranja.

ANGURIA | 35

Raspas de melancia, monin melancia, refrigerante de limão e folhas de hortelã.

ESPUMANTES



SAN MICHELE MOSCATEL | 99

Espumante doce

Uvas: Moscato bianco



BEAU ROCHER BRUT | 149

Espumante seco

Uvas: Grenache Blanc



BEAU ROCHER ROSÉ BRUT | 151

Espumante seco

Uvas: Grenache

FRISANTES



BACCIO DELA LUNA | 82

Frisante branco suave

Uvas: Glera e Moscato bianco



LAMBRUSCO VILLA FABRIZIA AMABILE | 101

Frisante tinto doce

Uvas: Lambrusco

VINHOS BRANCOS



RITRATTO RIESLING | 72

Vinho branco seco

Uva: Riesling



CAPELA DOS CAMPOS NOVE ILHAS | 92

Vinho branco seco

Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Alvarinho e Verdelho.



TERRAS D'EL REI | 107

Vinho branco seco

Uvas: Síria, rabo de ovelha, antão vaz



PORTEÑO CHARDONNAY | 96

Vinho branco seco

Uvas: Chardonnay



PORTEÑO TORRONTÈS | 97

Vinho branco seco

Uvas: Torrontès

VINHOS TINTOS



RITRATTO CABERNET | 72

Vinho tinto seco

Uva: Cabernet Sauvignon



CAPELA DOS CAMPOS PINOT NOIR | 98

Vinho tinto seco

Uva: Pinot Noir



CAPELA DOS CAMPOS NOVE ILHAS | 92

Vinho tinto seco

Uvas: Merlot, Touriga Nacional e Tinta Roriz



SAN MICHELE BARONE | 293

Vinho tinto seco

Uvas: Nebiollo



TERRAS D'EL REI | 107

Vinho tinto seco

Uva: Aragonez, Castelão, Trincadeira



PORTEÑO SUAVE | 94

Vinho tinto suave

Uvas: Blend de uvas viníferas



CALITERRA CARMENÈRE | 162

Vinho tinto seco

Uva: Carmenère



CORBELLI SANGIOVESE | 146

Vinho tinto seco

Uva: Sangiovese



PATA NEGRA ORO | 146

Vinho tinto seco

Uvas: Tempranillo



ELIGIDO BIVARIETAL | 104

Vinho tinto seco

Uvas: Merlot e tannat



SEXY FISH MALBEC | 131

Vinho tinto seco

Uvas: Malbec



NORTON DOC MALBEC | 205

Vinho tinto seco

Uvas: Malbec



ROCA SAN RAFAEL | 152

Vinho tinto seco

Uvas: Bonarda e sangiovese

VINHOS ROSÉS



ALFREDO ROCA FINCAS | 157

Vinho rosé seco

Uvas: Merlot



POUCA ROUPA | 131

Vinho rosé seco

Uvas: Aragonez, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

ZERO ÁLCOOL



PERMITO GRAN VERITAS MOSCATO | 108

Vinho branco demi-sec

Uvas: Moscato



PERMITO GRAN VERITAS MERLOT | 108

Vinho tinto seco

Uvas: Merlot

MEIA GARRAFA



SANTA CAROLINA TINTO RESERVADO | 69

Vinho tinto seco

Uvas: Cabernet sauvignon



SANTA CAROLINA BRANCO RESERVADO | 69

Vinho branco seco

Uvas: Sauvignon blanc

VINHOS NA TAÇA

Taça (300ml) | 35

1/2 Taça (150ml) | 18



ENTREPORTAS TINTO

Vinho tinto seco

Uvas: Tinta Roriz, Touriga Francesa, Rufete e Marufo



ENTREPORTAS BRANCO

Vinho branco seco

Uvas: Codo e Sória

CIDADE | PRAIA | CAMPO

Incorporadora Boutique do mercado de luxo

DAXO

A ELEVAÇÃO DO SEU VIVER

Escaneie o QRCode
e saiba mais



RUA FREDERICO HUBNER, 231 AMÉRICA, JOINVILLE, SC