

# TREBBIANO

## Ristorante

### - COUVERT -

SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS // R\$ 12\*  
manteiga, mousse com base de queijos e marinado de frios  
selection of homemade breads,  
butter, cheese mousse and marinated cold cuts

\* valor por pessoa . price per person

### - ENTRADAS -

STARTERS

BURRATA AO PESTO DE MANJERICÃO // R\$ 56  
com zest de castanha-do-pará  
burrata cheese in basil pesto  
with brazil nut zest

CARPACCIO DE CARNE // R\$ 57  
ao azeite trufado com rúcula e pétalas de queijo grana padano  
beef carpaccio in truffled olive oil with rocket salad  
and shaved grana padano cheese

DUO DE SALMÃO E POLVO // R\$ 58  
marinados ao vinagrete de gengibre  
marinated salmon and octopus duo  
in ginger vinaigrette

SALADA DE QUEIJO DE CABRA // R\$ 47  
com mesclun de folhas e fricassê de cogumelos  
goat cheese salad with mix of leaves  
and mushroom fricassee

PRESUNTO PARMA COM QUEIJO BRIE // R\$ 59  
em crosta de castanha ao vinagrete de manga  
parma ham with nut crusted brie cheese  
in mango vinaigrette

SALADA TROPICAL // R\$ 68  
com camarões crocantes e queijo cottage  
tropical salad with crispy shrimp  
and cottage cheese

### - CARNES E AVES -

MEAT AND POULTRY

PICANHA GRELHADA // R\$ 96  
ao molho de vinho tinto com risoto de mandioquinha  
top sirloin cap steak in red wine sauce  
with mandioquinha root risotto

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON // R\$ 93  
ao molho de mostarda dijon  
com batata rústica e aspargos grelhados  
tenderloin in dijon mustard sauce  
with roasted potato wedges and grilled asparagus

CARRÉ DE CORDEIRO // R\$ 105  
ao molho de ervas finas com risoto de cogumelos  
lamb chop in fines herbes sauce  
with mushroom risotto

### - PEIXES E CRUSTÁCEOS -

FISH AND SEAFOOD

BACALHAU ASSADO COM ARROZ NEGRO CREMOSO // R\$ 105  
e palmito pupunha ao molho virgem  
roasted codfish fillet with creamy black rice  
and heart of palm in sauce vierge

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE SHITAKE // R\$ 89  
com quinoa real e espinafre  
roasted salmon in shiitake sauce  
with golden quinoa and spinach

ROBALO ENVOLTO EM PRESUNTO PARMA // R\$ 94  
com purê de mandioquinha e ervilhas frescas  
ao molho de limão siciliano  
sea bass wrapped in parma ham with mashed  
mandioquinha root and fresh peas in lemon sauce

CAMARÕES FLAMBADOS // R\$ 108  
com legumes à julienne ao creme de batata doce e hortelã  
shrimp flambé with julienned vegetables  
in sweet potato cream and mint

### - RISOTOS -

RISOTTOS

CAMARÕES COM ESPINAFRE // R\$ 69  
prawns and spinach

FUNGHI E SHITAKE COM AZEITE TRUFADO // R\$ 68  
funghi and shiitake with truffle sauce oil

MILANÊS COM ASPARGOS E QUEIJO BRIE // R\$ 66  
milanese with asparagus and brie cheese

### - MASSAS -

PASTA

TORTELLINI DE LAGOSTA // R\$ 79  
com mascarpone ao molho bisque  
lobster tortellini with mascarpone cheese in bisque

ESPAGUETE ARRABIATA // R\$ 78  
com tentáculos de polvo grelhados no azeite de ervas  
arrabiata spaghetti with grilled octopus tentacles  
in herbs olive oil

SORRENTINI DE MUÇARELA DE BÚFALA // R\$ 68  
ao molho pomodoro e manjericão  
buffalo mozzarella sorrentini in pomodoro sauce and basil

RAVIOLI INTEGRAL DE PALMITO PUPUNHA // R\$ 69  
mandioquinha e tomate seco ao molho pesto  
palm of heart, mandioquinha root  
and sun-dried tomato whole grain ravioli in pesto sauce

LASANHA DE ALCACHOFRA // R\$ 75  
com shitaki e queijo de cabra  
artichoke, shiitake and goat cheese lasagna

PENNE AO MOLHO FUNGHI // R\$ 65  
(sem glúten)\*  
penne pasta in funghi sauce (gluten free)\*

\* PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN / MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN

### - SOBREMESAS -

DESSERTS

SAVARIN DE PERA // R\$ 28  
com sorvete de creme e caramelo  
pear savarin with vanilla ice cream and caramel

TIRAMISÙ AO VINHO MARSALA // R\$ 32  
tiramisù in marsala wine

DUO DE CHOCOLATE INTENSO // R\$ 29  
intense chocolate duo

MANTOVANI COM CREME DE ZABAIONE // R\$ 28  
E CALDA DE CHOCOLATE  
mantovani with zabaione cream and chocolate syrup

SEMIFREDDO DE PISTACHE // R\$ 31  
COM PRALINÉ DE CASTANHAS  
pistachio semifreddo with nuts praline

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS // R\$ 26  
cheesecake in berries syrup

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ÉPOCA // R\$ 28  
seasonal fruits selection

SORVETES VARIADOS // R\$ 25  
assorted ice creams

### - BEBIDAS -

DRINKS

#### - ÁGUAS -

WATERS

ÁGUA FILTRADA  
filtered water

ÁGUA MINERAL SEM OU COM GÁS // R\$ 11  
still or sparkling mineral water

#### - SUCOS E REFRIGERANTES -

JUICES AND SOFT DRINKS

ÁGUA DE COCO NATURAL // R\$ 16  
pure coconut water

SUCO NATURAL // R\$ 16  
natural juice

SUCO DE TOMATE // R\$ 23  
tomato juice

SUCO DE UVA INTEGRAL // R\$ 16  
100% grape juice

REFRIGERANTE // R\$ 12  
soft drink

#### - CHÁS -

TEAS

HORTELÃ NATURAL // R\$ 13  
natural mint

TWINNINGS // R\$ 9

#### - NESPRESSO -

CAPUCCINO // R\$ 12

CAFÉ COM LEITE // R\$ 11  
coffee with milk

RISTRETTO ENCORPADO E PERSISTENTE // R\$ 9  
full-bodied and persistent

EXPRESSO LEGGERO LEVE E REFRESCANTE // R\$ 9  
light and refreshing

LUNGO LEGGERO FLORAL E REFRESCANTE // R\$ 9  
flowery and refreshing

LUNGO DECAFFEINATO AVELUDADO E AROMÁTICO // R\$ 9  
velvety and aromatic

*portobay discounts*  
10% PRESTIGE  
15% PRESTIGE GOLD

#TREBBIANORISTORANTE

