

JANTAR
R\$115
POR PESSOA

DOMINGO
A
QUARTA



ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

Entradas

ARANCINI DE POLVO (2 UNIDADES)

Bolinhos de risoto de polvo, com pedaços de polvo e servidos com molho aioli (maionese da casa temperada). Risoto cozido com caldo de polvo e pedaços de polvo ao molho de tomate e ervas frescas.

CRUDO DE ATUM

Atum em cubos Temperados com Azeite e limão Siciliano servido com queijo straciatella e batatas Fritas.

BOMBOM DE ARRAIA

Rolinhos em massa crocante de harumaki recheados com arraia cozida e temperadas no leite de coco, azeite de dendê e ervas frescas. Servidas com molho de limão siciliano.

Principais

SALMÃO GRELHADO

Salmão na parrilla com risoto de limão siciliano.

SPAGUETTI AO LIMONE COM LASCAS DE SALMÃO.

Massa seca spaghetti ao molho branco com limão siciliano, salmão grelhado saindo da Jospir e abobrinha.

SPAGHETTI DO MAR

Spaghetti com lula, polvo, camarões e mexilhões. À escolha: molho vermelho de tomate e manjerição ou molho branco da casa.

ARROZ DE CAMARÃO

Camarões salteados em pomodoro fresco, com tomates -cerejas e manjerição, incorporados ao arroz arbóreo cozido al dente, finalizado com Raspas de limão siciliano, para um toque cítrico e aromático.

Sobremesas

BOLO DE CHOCOLATE E AVELÃS

Torta de chocolate meio amargo, servido com creme batido, avelãs tostadas e folha de ouro

SORVETE DE TAPIOCA COM DOCE DE LEITE

Sorvete de Tapioca no copo, com calda de doce de leite cremosa e xerém de castanha de caju.