

Pastas / Massa / Pasta

Bigoli al orujo de tannat, en su emulsión de rosmaryno, cacio e pepe con prosciutto di parma y parmigiano reggiano 42

Bigoli ao orujo de tannat, em sua emulsão de alecrim, cacio e pepe com prosciutto di parma e parmigiano reggiano

Bigoli with tannat grappa, in its rosemary emulsion, cacio e pepe with prosciutto di parma and parmigiano reggiano

•

Gnocchi de berinjena sobre tomates asados muzzarella fresca y hojas de albahaca 41

Nhoque de berinjela sobre tomates assados, mussarela fresca e folhas de manjerição

Egg-plant gnocchi on baked tomatoes, fresh mozzarella and basil leaves.

•

Pappardelle relleno de ternera a las brasas sobre su salsa de hongos shitake, puerros, pesto di prezzemolo y queso manchego grattugiato 54

Pappardelle recheio de carne de ternera às brasas sobre seu molho de cogumelos shitake, alho-poró, pesto di prezzemolo e queijo manchego grattugiato.

Pappardelle stuffed with grilled veal on shitake mushroom sauce, leeks, pesto di prezzemolo, and grated manchego cheese

•

Ravioli de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, piñones, pesto genovés y tuil de parmigiano reggiano 41

Ravioli de espinafre e ricota com molho pomodoro, pinhões, pesto genovês e tuil de parmigiano reggiano

Spinach and ricotta ravioli served with pomodoro sauce, pine nuts, genovese pesto and parmigiano reggiano tuiles

•

Chitarrine con langosta en su emulsión de langostinos y tomates cherry 99

Chitarrine com lagosta em sua emulsão de camarão e tomate cereja

Chitarrine with lobster in its emulsion of prawns and cherry tomatoes

Risottos / Risotos / Risottos 48

Risotto de hongos de estación y verdeo, perfumados con aceite de trufas

Risoto de cogumelos da estação e cebolinha, perfumado com óleo de trufas

Porcini mushroom and green onions risotto, perfumed with truffle oil

•

Risotto allo zafferano coronado con lámina comestible de oro de 24 kl, acompañado de salteado de mariscos

Risotto allo zafferano coroadado com folha comestível de ouro de 24 quilates, acompanhado de salteado de frutos do mar

Saffron risotto topped with an edible 24k gold leaf, accompanied by a seafood stir-fry

•

new **Risotto venere con nduja calabrese, fior de latte, albahaca y oliva frantoio coronado con crujiente de parmigiano reggiano**

Risoto venere com 'nduja calabresa, fior di latte, manjerição e azeite frantoio, coroadado com crocante de parmigiano reggiano

Venere risotto with calabrese 'nduja, fior di latte, basil, and frantoio olive, topped with crispy parmigiano reggiano

Estos precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Junio 2025

Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos. Junho 2025

All prices are expressed in USD and taxes are included. June 2025