

ENTRADAS E SALADAS

Tábua - Queijos do Brasil 95, (2 pessoas)

Uma seleção muito especial de quatro queijos artesanais brasileiros. Acompanha baguete artesanal, copa de longa maturação fatiada na hora, manteiga de ervas e doce de abóbora com coco fresco.

Porção de pães extra 5,

Crostinis em 4 versões 45,

Tomate, manjericão e parmesão;
Cogumelos salteados e queijo de cabra;
Truta defumada e creme azedo;
Brie, figo ramy, mel e nozes.

Focaccia pizza artesanal

Molho pomodoro, ricota artesanal e parmesão,
nos seguintes sabores:

Jamón serrano, rúcula e emulsão de azeitonas. 38,
Tomates assados, mozzarella e manjericão. 35,

Steak Tartare 58,

Com gema de ovo caipira curada,
queijo de cabra, mostarda de Dijon,
alcaparras e pimenta. Acompanha
torradinhas e chips de batata-doce.

Croquete 45,

Pernil de cordeiro assado lentamente, molho
bechamel, salsinha, pimenta dedo-de-moça,
limão-siciliano e maionese brava.

Duo Tartar 58,

Salmão com alcaparras, azeite de limão e dedo-de-
moça, atum marinado em saquê, molho de ostra,
limão e óleo de gergelim torrado. Acompanha creme
de avocado, wakame, pepino, lavosh e creme azedo.

Bolinhos de arroz 38,

Arbóreo, pesto de manjericão, mozzarella
e grana padano. Acompanha geléia de
pimenta agri-doce e creme azedo.

Burrata crema 65,

Pesto de manjericão, azeite de limão-
siciliano, avelãs, tomates frescos e
confitados e chutney de tomate.

Salada de grãos crocantes 45,

Quinoa, lentilha, grão-de-bico, tomate-cereja,
pepino japonês, ervilha, cranberry, pistache, hortelã,
coentro e vinagrete de romã. Acompanha pasta de
queijo de cabra e hummus de beterraba.

Salada Caesar 42,

Alface romana e americana, frango
orgânico marinado no iogurte e grelhado,
molho caesar, chips de pão e parmesão.

PRATOS

Risoto 68,

Com alho-poró, amêndoas tostadas, aspargos e cogumelos
silvestres salteados na manteiga.

Filé ao molho Bordelaise 75,

Gratin de batata tostada, brócolis, minicebola tostada, cenouras
baby e farofa de castanha-do-pará.

Talharim negro 89,

Com camarões na manteiga de ervas e limão-siciliano, farofa de
castanha-do-pará, tomates salteados, ervilhas-tortas e molho
Beurre Blanc.

Entrecot 75,

Grelhado com farofa de funghi secchi, batata-doce salteada com
tomilho, flor de sal e molho de queijo.

Tagliatelle ao pomodoro com burrata 58,

Manjericão fresco, pecans tostadas, flor de sal e azeite de oliva.

Salmão grelhado 75,

Gnocchi de ricota artesanal, abobrinha, rúcula selvagem,
salmorejo de tomates orgânicos e minibrotos.

Atum selado 68,

Com salada Niçoise de minibatatas, vagem, folhas, tomate-cereja,
ovo molet e azeitonas. Acompanha molho de mostarda de Dijon.

Vegan

Almôndegas de Grão de Bico 58,

Lentilha, beterraba, amendoim, tahine, minilegumes e cogumelos
salteados e molho de castanha de cajú com levedura de cerveja.

Veggie

Gnocchi de beterraba 55,

Molho hollandaise, ervilha-torta e ricota artesanal.

SOBREMESAS

Trio Dionisia 32,

Coulis de mirtilo e framboesa, chantilly
de amora, sorbet de frutas vermelhas,
mousse de chocolate 54% e
tuille de chocolate 70%.

Degustação de 5 chocolates
servidos na pedra 35,

Trufa de cognache 70% cacau, bombom mousse de
chocolate 54% com cranberry, brigadeiro de chocolate
branco com vinho do Porto, trufa de avelã com
chocolate 33% e pirâmide de
chocolate 33% com flor de sal e caramelo.

Vulcão de doce de leite 32,

Caramelo de vinho branco,
crumble de canela e
sorvete de cream cheese artesanal.



DRINKS COM O DNA VITIS VINIFERA (DERIVADOS DA UVA)

Clericot Dionisia 38, Refrescante/Frutado

Gelo ice ball com flores e zimbro
Frutas da época - Santa dose
Espumante brut - Cointreau

Dionisia Mule 38, Leve picância/Cítrico/Doce/Alcoólico (Releitura do Moscow Mule) Suco de limão - Xarope de vinho verde Gengibre - Grappa - Vinho verde Espuma de bergamota

Porto Sour 28, Cítrico/Doce Pisco - Suco de limão - Clara de ovo desidratada - Xarope de vinho verde Angostura - Vinho tinto

Mojito Spritz 35, Refrescante/Herbal Hortelã - Suco de limão - Licor de flor de sabugueiro - Espumante brut

Caipivinho 31, Doce Suco de limão - Xarope de vinho verde Cachaça 7 Madeiras - Vinho verde

Pink Lemonade 35, Cítrico/Doce/Floral/Aromático Gin - Suco de limão - Xarope de toranja Xarope de canela - Espumante brut

Botanic 28, (sem álcool) Herbal/Fresco/Aromático Uvas verdes - Tomilho - Hortelã Manjerição - Xarope de vinho verde Licor de flor de sabugueiro - Alecrim Limão-siciliano - Água com gás

Pink Lemonade 28, (sem álcool) Xarope de toranja - Xarope de canela Suco de limão - Água com gás Hortelã - Flor comestível

Bella Ciao 35, Amargo/Doce/Aromático/Alcoólico (Releitura do Negroni) Vermouth italiano - Cachaça 7 Madeiras Campari

Saint Graal 35, Cítrico/Doce/Alcoólico Vinho do Porto - Bourbon - Suco de limão Xarope de vinho verde - Clara de ovo desidratada

Saint-Tropez 35, Cítrico/Aromático/Refrescante Gin - Vinho rosé com infusão de ervas e frutas - Coentro - Suco de limão Xarope de vinho verde - Tônica

Violet 35, Doce/Cítrico/Floral/Aromático Gin - Xarope de violeta Suco de limão - Vinho verde

Délicat 38, Doce/Cítrico/Aromático Uvas roxas - Gin com infusão de hibisco - Limão-siciliano Licor de flor de sabugueiro

Aperol Spritz 32, Cítrico/Doce/Refrescante Aperol - Espumante Água gaseificada - Laranja

Spirit Gin 32, Refrescante/Frutado Gin - Infusão de vinho branco com frutas - Tônica

Kentucky 35, Atrevido/Fogoso/Amadeirado Bourbon - Xarope de mel - Suco de limão Canela - Laranja - Angostura

ESPUMANTES e CHAMPAGNES

Dionisia Rosé 130,
Victoria Geisse Extra Brut 12 meses 140,
Victoria Geisse Rosé 145,
Casa Valduga Sur Lie Nature 120,
Casa Valduga Moscatel 95,
LH Zanini Extra Brut 150,
Taittinger Brut Reserve 458,
Taittinger Rosé 550,
Moët Chandon Brut 498,
Bollinger Special Cuvée 980,

TAÇAS

Dionisia Rosé 32, (taça)
Espumante Brut 35, (taça)
Espumante Rosé 35, (taça)

DOSES

Whisky 12 anos 25,
Bulleit Bourbon 30,
Gin 25,
Licores e vinhos de sobremesa (consulte)

OUTRAS BEBIDAS

Refrigerante 8,
Água mineral com e sem gás 7,
Cafés e Chás 8,
Suco de uva integral 14,
Sucos naturais (consulte)
Cervejas (consulte)