



SOPA DO DIA
consulte as opções

R\$ 38,00

ENTRADA

ENTRADA

ENTRADA

ENTRADA

BURRATA DE BÚFALA

artesanal presunto parma • pesto • folhas verdes • e focaccia especial da casa.

R\$ 82



ARANCINI DE QUINOA • recheado de bolognesa • pecorino • ervilha

R\$ 48

• **DADINHO DE TAPIOCA** • R\$ 44

COM PINHÃO acompanha geleia de abacaxi • maçã • e pimenta

gravlax de truta • R\$ 64

carpaccio de filé de truta de Urubici estilo Scandinavo.
acompanha focaccia especial e saladinha do quintal.



BRUSCHETTA FANTASIA DO CHEF

8 fatias de pão caseiro torrado com diversos sabores para lhe surpreender

• R\$ 48 consulte os sabores

CAPELETTI

Massa caseira recheada com frango caipira, ricotta de búfala + parma crocante em caldo de carne

• R\$ 68

ou opção vegetariana

* legenda: vegetariano Glúten Free

carpaccio de filé mignon • R\$ 87

COM HIDROLITO DE PIMENTA JAMAICA

• com flocos de pecorino • rúcula • alcaparra

• **PROVOLONE GRATINADO** • R\$ 58

ao nosso forno a lenha

acompanha geleia de tomate e focaccia da casa

• **salada da serra** • R\$ 64

mix de folhas do quintal • cenoura • repolho • cebola • fisalis
queijo colonial • truta defumada • dressing de mostarda • e mel de bracatinga.

• **salada caprese classica** • R\$ 66

fatias de mozzarella de búfala artesanal com
tomate • manjericão • e pesto de pinhão.



elaboradas com farinha italiana triple zero e semola italiana di grano duro

Talharim Tomate Cereja • R\$ 71 

Tomate cereja orgânico do rio canoas • manjericão

Talharim Carbonara • R\$ 88

Gema de ovo • bacon • queijo pecorino • parmesão • pimenta do reino

Talharim Carbonara speciale • R\$ 125

guanciale • alcachofras • queijo pecorino • gema de ovos orgânico • pimenta do reino

Talharim Amatriciana • R\$ 82

Cebola roxa • vinho tinto • bacon • molho de tomate caseiro

Tagliatelle a la Bolognese • R\$ 82

Tomate pelatti • carne bovina premium • vinho tinto reduz. mais de 6h

Tagliatelle Norma ricetta de la nonna Rosetta • R\$ 82 

Molho de tomate • ricota de búfala • beringela • rúcula • manjericão

Tagliatelle Mare e Monti • R\$ 94

Molho de tomate • camarão pistola • bacon • cogumelos porcini • gorgonzola

Farfalle ao cordeiro • R\$ 94

Massa em formato de gravata com pernil de cordeiro especiado desfiado • alcachofra • pecorino

Lasagna do dia • R\$ 78


Clássica bolognesa, molho branco com parmesão e mozzarella de búfala

Mac and Cheese • R\$ 88 

Rigattoni trafilati ao bronze • molho branco de leite de ovelha • gorgonzola • pecorino • parmesão • mozzarella de búfala

MASAS CASEIRAS


MASAS CASEIRAS

Nhoque • R\$ 86 


De batata doce roxa • molho gorgonzola • cogumelo porcini • e lâminas de pinhão

Nhoque de batata salsa • R\$ 92

molho pesto • camarão pistola • brócolis

Cacio e Pepe • R\$ 86 

linguini • com fondue de pecorino sardo • e pimenta do reino

Meia lua vegetariana • R\$ 86 

consulte as opções de recheio com o atendente

Agnolotti • R\$ 96

consulte as opções de recheio com o atendente

Scarpinocc de Pecorino • R\$ 86 

massa recheada de pecorino • leite • focaccia • parmesão • com noz moscada • molho manteiga • e sálvia • (bacon crocante opcional)



Tortelli • R\$ 96

consulte as opções de recheio com o atendente

Risoto da Serra • R\$ 88

cogumelo porcini • truta defumada • ghee de porcini • parmesão

Kids Talharim • R\$ 48

• molho bolognesa
• molho pomodoro 
• molho de manteiga e alho 



Filé mignon ao balsâmico • R\$98

Medalhão de filé grelhado com redução de aceto balsâmico de modena.

acompanha talharim caseiro ao alho e manteiga, e mix de legumes ao forno

Pernil de cordeiro • R\$108

Pernil de cordeiro orgânico, ao cabernet e especiarias

acompanha crostini de polenta grelhada e saladinha do quintal

Stinco de cordeiro com polenta taragna • R\$108

Stinco de cordeiro marinado ao vinho branco e alecrim assado no forno

com polenta mole e 3 queijos mozzarella de búfala, parmesão e colonial

Entrecote Prime de Black Angus

Acompanha talharim caseiro ao alho e manteiga e mix de legumes

1 pessoa • R\$94 2 pessoas • R\$188

Confit de pato com nhoque • R\$98

com porcini ou de tartufo



Truta em crosta de pinhão • R\$78

Acompanha talharim ao alho e manteiga e mix de legumes a o forno

Filé de salmão • R\$94

Salmão grelhado com manteiga de ervas finas acompanha talharim com pesto de pinhão

Vegetarian dreams • R\$72

Falafel no pão pitta com babaganoush e saladinha verde ou berinjela a parmigiana



Entrevero vegano • R\$87

Shimeji, shitake, porcini, cogumelo paris, pinhão, cenoura, pimentão e cebola acompanha saladinha de quinoa orgânica e focaccia

Moqueca vegana • R\$87

Base de tomate, pimentão e cebola, leite de coco e dendê com abobrinha, abóbora, alcachofra, berinjela e brócolis acompanha quinoa



- Massa de fermentação longa
- 32cm
- 8 fatias
- opção de 2 sabores
- Todas as pizzas levam mozzarella de búfala e tradicional

PIZZAS A PIZZAS PIZZAS PIZZAS PIZZAS PIZZAS

MARGHERITA ➤ R\$122 🍃

Molho de tomate • mozzarella de búfala • manjeriço

MEAT LOVERS ➤ R\$149

Molho de tomate • salame • linguiça artesanal • presunto

NORMA ➤ R\$149 🍃

Molho de tomate • beringela • ricota de búfala • rúcula

PRESUNTO E CHAMPIGNONES ➤ R\$149

Molho de tomate • presunto • champignones • provolone



BRÓCOLIS E LINGUIÇA ➤ R\$149

Molho de tomate • brócolis • linguiça artesanal • azeitona

PRESSÃO ALTA ➤ R\$149

Molho de tomate • pepperoni • cebola caramelizada • filé de pimentão • gorgonzola

DELÍCIA DA FLORESTA ➤ R\$149

Molho de tomate • copa • champignon • queijo colonial • pinhão

DELÍCIA DA SERRA ➤ R\$149 🍃

Molho de tomate • pesto de pinhão • abobrinha • truta defumada • fialis

QUATRO STAGIONI ➤ R\$149

Molho de tomate • presunto • champignon aliche italiano • alcaparra • azeitona • alcachofra

PARMA ➤ R\$149

Molho de tomate • presunto cru • rúcula • parmesão

4 FORMAGGI ➤ R\$149 🍃

Mozzarella defumada • queijo colonial • gorgonzola • provolone

FILÉ E TOMATE ➤ R\$149

Provolone • tomate cereja orgânico confitado • nata • lascas de filé migon • manjeriço

TARTUFO ➤ R\$149 🍃

Nata • patê de tartufo • queijo colonial • gorgonzola • porcini • copa

NDUJA E BURRATA ➤ R\$149

Nduja (linguiça apimentada artesanal de Porquinho Moura) • burrata • file de pimentão da horta • azeitona preta • raspas de limão siciliano

PUTTANESCA ➤ R\$149

Aliche italiano • alho • azeitona preta • alcaparra

SEM GLUTEN ➤ R\$89 🍃

Para 1 pessoa. Escolha um sabor do cardápio



adocicando

Marquise chocolate

Base de brownie de chocolate com mousse de chocolate cremoso
R\$ 32

Crumble de maçã com gelato

Pasta frola, base de maçã caramelizada, perline
acompanha gelato artigianale da casa
R\$ 38

Tiramisu clássico

Bolacha champanhe mergulhada no café com mascarpone e cacau
R\$ 32

Pannacotta de coco

Opções de caldas: calda de frutas vermelhas ou chocolate quente
R\$ 32

Zuppa inglese

Pão de ló, licor de especiarias, creme italiano, creme de chocolate e cacau
R\$ 32

Bola de gelato artigianale da casa

Um sabor por taça - consulte o garçom
R\$ 28

Pizza doce de chocolate

Pizza doce de creme de avelã, coco ralado,
nata, morango e frutas vermelhas
R\$ 89

BEBIDAS

SUCOS R\$12

Maçã Suco integral feito na cidade de São Joaquim. 300 ml

Uva Rose

Uva Branca

Uva Tinto

Suco integral feito na cidade de Urubici. Fabrica Celestino 300 ml

REFRI WEWI ORGÂNICO

255ml R\$11

Cola (+ zero) • Guaraná (+ zero) • Laranja •
Tônica Rose • Tea soda

CHÁ R\$8

Capim limão • camomila •
hibisco • chá verde •
gingibre com mate •
hortelã • melissa

CAFÉ

Orgânico Latitude 13

Ristretto R\$8

Lungo R\$8

Doppio R\$16

Americano R\$8

Macchiato R\$9

expresso curto • espuma de leite

Capuccino R\$10

café • leite + espuma

Mocacchino R\$16

café • leite + espuma • chocolate

Irish Coffee R\$40

Whisky escocês 12 anos, café expresso duplo, mel de bracinga e nata da serra

Affogatto al Café R\$25

Espresso orgânico latitude 13 com bola de gelato artigianale a escolha

sem e com gás Água R\$10

Água tônica R\$9

CERVEJA

Chopp
Handwerk

Original R\$ 20
600ml

Heineken R\$ 25
600ml

Heineken Zero R\$ 18
long neck

IPA Indian Pale

300ml R\$ 15
473ml R\$ 25

Cor dourada, aromas cítricos e sabores intensos, paladar refrescado, cerveja bem lupulada
IBU 45, EBC 13, ABV 6% vol

PILSEN

300ml R\$ 15
473ml R\$ 25

Leve, dourada e refrescante
IBU 7, EBC 10, ABV 5,4% vol

DOUBLE IPA

300ml R\$ 18
473ml R\$ 28

Agradavelmente forte e encorpada com notas de grão, erva seca e mel. Dois meses de maturação.
IBU 200, EBC 11, ABV 6,9% vol

ARTESANAL
consultar disponibilidade

APA 500ml R\$ 28

A perfeita harmonia entre amargor do lúpulo e dulçor do malte. Notas de pão, frutas cítricas e ervas serão liberados ao abrir a garrafa. O líquido dourado preenche o copo formando uma espuma linda e consistente. Maltes caramelizados, e nossa seleção de lúpulos americanos cascade e chinook, produzem a combinação perfeita, criando um sabor rico e extremamente refrescante. IBU: 30, EBC: 14, ABV: 5% vol

DOPPEL BOCK

500ml R\$ 30

A receita leva o blend handwerk de maltes especiais, criando um intenso aroma de pão com mel recém-saído de forno a lenha. Uma lager cremosa com paladar maltado e notas que remetem doces de frutas secas.
IBU: 19, EBC: 34, ABV: 7,9%

WEISS 500ml R\$ 28

Cerveja primeira linha de trigo tipo weiss. Suave e refrescante, típica cerveja alemã de trigo. Clara com espuma branca e abundante. 5% d teor alcoólico. Traz o aroma e paladar marcantes que remetem a frutas e condimentos.
IBU: 15, EBC: 12, ABV: 5,8%

AMERICAN IPA

500ml R\$ 28

Cerveja extra tipo american india pale ale cor dourada, aromas cítricos e sabores intesos que remetem a frutas tropicais (manga e maracujá), casados com uma forte concentração dos melhores lúpulos americanos. Uma cerveja bem lupulada pode atravessar molhos pesados, gorduras e óleos, deixando o palato refrescado e limpo para a próxima garafada.
IBU:45, EBC:13, ABV: 6% vol

WITBIER 500ml R\$ 25

Cerveja clara tipo witbier refrescante e saborosa. Leve toque cítrico. Cevada e trigo com adições de sementes de coentro e raspas de laranja.
IBU: 8, EBC: 8, ABV: 4,9% vol

LAGER 500ml R\$ 25

Cerveja apresenta um aroma com notas de grãos e herbal refrescante. No paladar, malte suave bem casado com amargor do lúpulo saaz, trazem um final seco muito agradável. IBU 18, EBC: 9, ABV: 5%

BELGIAN BLOND

500ml R\$ 28

Cerveja dourada, rica complexa no aroma e intenso sabor que remete a frutas, doces e condimentos. Malte, lúpulo e ácool bem balanceados.
IBU: 14, EBC:10, ABV: 7% vol

DOUBLE IPA

355ml R\$ 25

Nossa Double Ipa é intensa e picante, e ao mesmo tempo traz uma deliciosa sensação de balas de lúpulo com caramelo já no primeiro gole. Toneladas de lúpulos americanos de última safra conferem uma fica e complexa experiência cervejeira.
IBU:200, EBC:11, ABV: 8,9% vol

HELLES BOCK

355ml R\$ 20

Forte e encorpada, perfeita para começo do inverno. Com exatos dois meses de maturação. Traz uma coloração dourada, límpida e cristalina sustentada pela rica espuma.
IBU:23, EBC:12, ABV: 6,9% vol

SUMMER PILSEN

355ml R\$ 20

Leve dourada e super refrescante. Sommer pils traz um delicado e complexo sabor do malte aliando ao perfil leve e floral do lúpulo willamette a cerveja perfeita para relaxar e apreciar o verão sem moderação.
IBU:7, EBC:10, ABV: 4,2% vol

Doses



Red label R\$25

Black label R\$35

Grappa R\$12

Grappa italiana di Barolo R\$45

Amarula R\$30

Amaretto R\$15

Bourboun bullets R\$35

Passito (vinho licoroso da serra) R\$35

Old Parr R\$35

Limoncello R\$12

Jagermeister R\$20

Licor 43 R\$35

Licor 43 Café R\$35

Jack Daniels honey R\$30

Cointreau R\$35

Baileys R\$30

José Cuervo Prata/Ouro R\$35

Amaro Siciliano R\$25

• A brasileira Caipi •



Caipirinha

cachaça • limão + frutas especiais
• xarope de açúcar R\$38
R\$25

Caipiroska

vodka • limão + frutas especiais R\$34
• xarope de açúcar R\$25 com absolut R\$34
+ frutas especiais R\$35 + frutas especiais R\$38

cocktails

Drink sem álcool **R\$28**

Suco de maçã • hidrolito de peonino • sumo de limão • gengibre • xarope de cranberry

Old Fashioned **R\$40**

Whisky bourboun • água com gás • angostura • açúcar • laranja

Margarita **R\$40**

tequila • cointreau • sal • sumo de limão

Americano **R\$30**

Martini rosso • campari • água com gás • rodela de laranja

NEGRONI **R\$35**

gin • campari • vermouth rosso

A P E R O L



Tonic **R\$30**

aperol • suco de limão • xarope de açúcar • água tônica

Spritz **R\$40**

aperol • água com gás • espumante prosecco

Gin TONIC **R\$25**

gin • água tônica • limão • alecrim

Gin tonic ESPECIAL **R\$35**

gin • água tônica • fruta da estação

GIN FIZZ **R\$30**

gin • suco de limão • xarope de açúcar • água com gás

bombay especial **R\$35**

com frutas **R\$45**

tanqueray **R\$35**

com frutas **R\$45**

MANHATTAN

Jack Daniels • vermouth rosso • amargo de angostura **R\$35**

MARTINI

Gin • DRY vermouth dry **R\$30**

KIR ROYAL

Creme de Cassis • espumante prosecco **R\$30**

Bourbon Sour **R\$40**

Jack Daniels • limão • xarope de açúcar • clara de ovo

Tom Collins

Gin • xarope de açúcar • limão • água com gás **R\$30**

MOJITO

rum branco • limão • xarope de açúcar • menta • água com gás **R\$35**



ESPECIAL

rum branco • fruta da estação • xarope de açúcar • menta • água com gás **R\$38**



Campari Sour **R\$25**

campari • limão • xarope de açúcar • clara de ovo



Amaretto Sour **R\$35**

amaretto • limão • xarope de açúcar • clara de ovo