# MENU

LAGHETTO STILO
BORGES

| Classificação | Item / Descrição | Valor |
|---|---|---|
| Entradas | Tábua de Degustação Stilo<br>Seleção de queijos e charcutaria, pães artesanais, manteiga de ervas, geleia e mel da região. | |
| | Burrata<br>Burrata cremosa, acompanhada de tomates confitados (alho e tomilho), pesto Genovese, lascas de castanha-do-pará e pães artesanais. | |
| | Trilogia de Bruschettas<br>Em três sabores: queijo brie e geleia de abacaxi com pimenta; tomates marinados; rúcula, prosciutto di Parma e lascas de Grana Padano. | |
| | Seleção do Padeiro<br>Pães artesanais, manteiga da casa aromatizada com ervas, azeite extra virgem e pastas do Chef. | |
| Saladas | Insalata di Parma e Grana Padano<br>Mix de folhas nobres com prosciutto di Parma crocante e Grana Padano, tomate cereja, azeite de oliva e redução de aceto balsâmico. | |
| | Salada Caprese<br>Tomates, queijo muçarela de búfala, manjericão regados com pesto e crocante de nozes, acompanhados de rúcula. | |
| | Salada Mista Fresca<br>Alface americana e crespa, tomate cereja, palmito, cenoura, acompanhados de molho vinagrete de ervas frescas. | |
| Sopas | Sopa de Agnoline in Brodo<br>Agnoline recheado de frango cozidos no caldo de frango e legumes, perfumados com noz-moscada. | |
| | Creme de Batata com Crispy de Alho-poró | |
| | Sopa de Legumes da Horta<br>Cenoura, abóbora, batata, vagem, abobrinha e brócolis cozidos em caldo de legumes aromático. | |
| Pratos Principais | Salmão ao Crocante de Amêndoas<br>Salmão grelhado com crocante de amêndoas, molho de ervas frescas e mousseline de mandioquinha. | |
| | Filé Mignon Stilo<br>Medalhão grelhado ao molho roti, batatas rústicas douradas ao alecrim, tomate cereja confitado e crocante de castanhas. | |
| | Picanha Gaúcha<br>Picanha grelhada acebolada. Acompanhada de farofa campeira, batatas ao murro e molho chimichurri. | |
| | Fraldinha Recheada<br>Fraldinha recheada com provolone e bacon, servida com batatas rústicas assadas e molho pesto. | |
| | Espetinho de Mignon<br>Acompanhado de arroz com amêndoas e folhas de agrião. | |
| | Tilápia Grelhada<br>Tilápia grelhada servida na folha de bananeira, com legumes grelhados e banana-da-terra. | |
| | Parmegiana de Frango<br>Filé de frango ao panko com molho sugo e queijo gratinado, acompanhado de arroz e batata frita. | |
| | Supreme de Frango ao Limão | |

Supreme de frango grelhado com molho cremoso de limão siciliano. Acompanha legumes da estação salteados na manteiga de ervas.

## Massas

### Tortéi & Burrata

Tortéi ao molho da casa com burrata cremosa.

### Gnocchi con Crema di Formaggio

Massa gnocchi acompanhada de fonduta de queijo e iscas de filé grelhadas.

### Pappardelle à Carbonara da Casa

### Penne Crocante

Penne ao molho de queijos com frango crocante e crispy de couve.

### Ravioli Caprese

Ravioli de búfala ao pomodoro rústico, tomates confit e manjericão.

## Risotos

### Risotto ai Gamberi

Cremoso risoto de camarão com queijo parmesão.

### Risotto agli Asparagi

Risoto de aspargos com prosciutto de parma crocante.

### Risotto ai Funghi Freschi

Cremoso risoto de cogumelos frescos regado com azeite de oliva e lascas de Grana Padano.

## Pizzas

### Broto 20cm

(Escolha um sabor abaixo)

### Marguerita Artesanal

Massa de fermentação natural, molho pomodoro rústico, muçarela de búfala, manjericão fresco e azeite de oliva extra virgem.

### Calabresa Artesanal

Massa de fermentação natural, molho pomodoro rústico, queijo muçarela, calabresa artesanal, cebola roxa e azeitona preta.

### Quatro Formaggi Artesanal

Massa de fermentação natural, molho pomodoro rústico, muçarela, provolone, gorgonzola e parmesão.

## Lanches

### Baguete Italiana

Pão baguete, cream cheese, rúcula, tomate seco, salame italiano e queijo colonial, regado com azeite de oliva.

### Hambúrguer Artesanal

Hambúrguer de carne Angus 180g grelhado, pão brioche, queijo provolone, alface americana, tomate, cebola roxa caramelizada e molho especial da casa. Acompanha batatas rústicas.

### Misto Quente Clássico

Pão de forma, com queijo muçarela e presunto.

## Kids

### Iscas de Filé ou Frango Grelhadas, Arroz, Feijão e Batata Frita

### Espaguete à Bolonhesa

## Sobremesas

### Gateau di Crema al Caramelo

Petit gateau de doce de leite acompanhado de sorvete de creme e crocante de nozes.

### Stilo Fresh

Creme légeré, sorvete de manga e calda de maracujá.

### Torta Holandesa

Base de crumble com amêndoas e castanhas, creme holandês e ganache de chocolate.

### Pavlova com Frutas Vermelhas

Merengue crocante com creme pâtissière e calda de frutas do bosque.

## Cafeteria

### Torta do Dia (fatia)

### Bolo do Dia (fatia)

### Cappuccino

### Mocaccino

### Chocolate Quente

### Espresso Duplo

### Café Cortado

### Pingado

### Espresso

### Chá

Consulte sabores.

# Bebidas

Espumante (taça)
Lemonade Spritz
Energético Red Bull
Soda Italiana
Suco
H2OH!
Refrigerante
Água
Com gás ou sem gás.

---

# Cervejas

Heineken Long Neck
Stella Artois Long Neck
Corona Long Neck
Artesanal Imigração
Artesanal IPA Long Neck
Cerveja Artesanal 500 ml

---

# Drinks

Boulevardier
Vermute, Campari e Whisky Jim Beam.

Negroni Sbagliato
Vermute Rosé, Campari e Espumante Brut.

Carajillo
Café expresso e Licor 43.

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, água com gás e fatia de laranja.

Piña Colada
Rum, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

Whisky Sour
Whisky e limão.

Margarita
Tequila e limão.

Gin Tônica
Gin, água tônica e rodela de limão.

Caipiroska *(limão, abacaxi ou morango).*
Vodka, açúcar, gelo e fruta à escolha.

Caipira *(limão, abacaxi ou morango).*
Cachaça, açúcar, gelo e fruta à escolha.

Negroni
Gin, Campari, vermute tinto doce e fatia de laranja.

Dry Martini
Gin, vermute seco e azeitona.

Mojito
Rum, hortelã e água tônica.

---

# Doses

Johnnie Walker Blue Label
Chivas 18 anos
Johnnie Walker Black Label
Jack Daniel's Honey
Jack Daniel's Fire
Johnnie Walker Red Label
Absolut
Smirnoff
Licor 43
Amarula
Campari
Martini
Conhaque Hennessy
Tequila Jose Cuervo
Domecq
Cachaça Weber Haus
Saquê Azuma Kirin