MENU

LAGHETTO STILO
GARDEN

Classificação	Item / Descrição	Valor
Entradas	**Tábua de Degustação Stilo** Seleção de queijos e charcutaria, pães artesanais, manteiga de ervas, geleia e mel da região.	
	Burrata Burrata cremosa, acompanhada de tomates confitados (alho e tomilho), pesto Genovese, lascas de castanha-do-pará e pães artesanais.	
	Trilogia de Bruschettas 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 Pães artesanais, manteiga da casa aromatizada com ervas, azeite extra virgem e pastas do Chef.	
Saladas	**Insalata di Parma e Grana Padano** Mix de folhas nobres com prosciutto di Parma crocante e Grana Padano, tomate cereja, azeite de oliva e redução de aceto balsâmico.	
	Salada Caprese Tomates, queijo muçarela de búfala, manjericão regados com pesto e crocante de nozes, acompanhados de rúcula.	
	Salada Mista Fresca Alface americana e crespa, tomate cereja, palmito, cenoura, acompanhados de molho vinagrete de ervas frescas.	
	Salada Garden Mix de folhas verdes, morango, manga e queijo ricota.	
Sopas	**Sopa de Agnoline in Brodo** 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 Cenoura, abóbora, batata, vagem, abobrinha e brócolis cozidos em caldo de legumes aromático.	
Pratos Principais	**Salmão ao Crocante de Amêndoas** Salmão grelhado com crocante de amêndoas, molho de ervas frescas e mousseline de mandioquinha.	
	Filé Mignon Stilo Medalhão grelhado ao molho roti, batatas rústicas douradas ao alecrim, tomate cereja confitado e crocante de castanhas.	
	Picanha Gaúcha Picanha grelhada acebolada. Acompanhada de farofa campeira, batatas ao murro e molho chimichurri.	
	Entrecot Grelhado Ao molho de gorgonzola acompanhado de batatas douradas.	
	Tilápia Grelhada Acompanha molho de alcaparras e legumes salteados.	
	Parmegiana de Frango 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

Gnocchi con Crema di Formaggio

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

Pappardele à Carbonara da Casa

Ravioli Caprese

Ravioli de muçarela de búfala ao molho pomodoro rústico, com tomates confitados e folhas de manjericão fresco.

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 Garden

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)

Capuccino

Mocaccino

Chocolate Quente

Espresso Duplo

Café Cortado

Pingado

Expresso

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 GinBean.

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