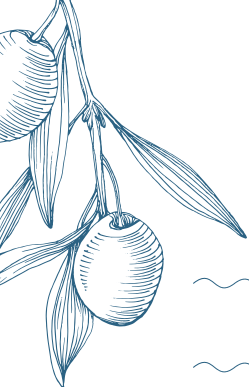


Benedetto
Cozinha Internacional



ENTRADAS

Queijo brie crocante - 59
queijo brie crocante mel e torradas.

Burrata ao parma com figos - 97
além de uma bela obra de arte, esta burrata trufada é um
prato delicioso e agradável.

Tartar de salmão - 74
creme de manga com ricota e salmão marinado em azeite
de baunilha com limão.

Tapas - pera com gorgonzola, filé e funghi - 59
tapa de pera caramelizada no melaço de cana com
gorgonzola fundido e tapas de cogumelo.

Carpaccio - 72
filé mignon fatiado finamente coberto com rúcula,
lascas de parmesão, maille àl ancienne e azeite.

Salada Benedetto - 49
mix de folhas com burrata cereja, tomate confit, focaccia,
molho pesto e amêndoas.

RISOTOS

Risoto de mariscos - 89
risoto com frutos do mar, raspas de limão siciliano e brotos.

Risoto pantaneiro - 84
risoto com carne seca desfiada e vinagrete de banana da terra.

Risoto filé & funghi - 84
saboroso risoto de funghi com filé em iscas, mel trufado e
amêndoas.

MASSAS

Espagete à carbonara - 69
fantástico! versão moderna e delicadeza no sabor com farofa
de bacon e gema de ovo.

Gnhoce com ragu de costela - 78
nosso nhoque de batata com ragu de costela ao molho
pomodoro.

Tagliatelli filé al funghi - 79
massa artesanal, fonduta de queijo e filé al funghi trufado.

Panela al mare - 92
sabor & mar! massa artesanal com frutos do mar, manjeriçã
fresco, tomate confit e flor de sal.





PEIXES

Bacalhau ao murro - 280
sofisticado! bacalhau grelhado com ervas, tomate seco, batatas baby e azeite de trufas.

salmão, fettuccine com camarão e redução de espumante - 98
fresh & sabor! massa artesanal ao creme de fonduta, salmão com camarão grelhado e redução de espumante.

Risoto de moqueca com camarão - 94

Polvo lagareiro - 94
impecável! polvo grelhado, batatas confitadas, tomate seco com alcaparrones.

CARNES

Beef wellington com purê de batata - 102
filé mignon em crosta de massa folhada, recheado com presunto parma e cogumelos frescos e redução de vinho do porto.

Parmegiana com risoto de parmesão - 90
clássico e saboroso. escalope de filé mignon empanado, coberto

Filé ao gorgonzola - 94
especial! medalhão de filé ao molho de gorgonzola acompanhado de risoto com peras e cebola caramelizada.

Tornedor de filé ao parma com molho demi glace e fundutta de queijo com spaghethi - 95

Risoto de manjerição com medalhão de filé - 94
tasty! risoto com pesto de manjerição, tornedor grelhado com farofa crocante.

Ancho com legumes - 98
clássico que dispensa comentários.

KIDS

Espagete à bolonhesa - 45

SOBREMESAS

Abacaxi caramelizado com flor de laranjeira, sorvete de gengibre - 28
refrescante e autoral do chef.

Banoffe - 35
tartaleta, banana em calda de caramelo de laranja com cachaça, doce de leite e merengue suíço.

Supreme Morango - 46
supreme de chocolate com ganache, Magnum® e morango.

Tábua minimalista - 32
fresh! releitura do Franuí® do Chef. creme de pistache, framboesa e chocolate.





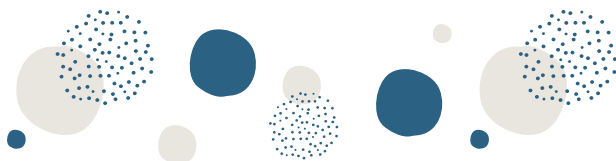
Nosso novo menu celebra, além da alta gastronomia internacional, o início de uma nova jornada. **Um recomeço.**

Reunimos o aprendizado acumulado de **10 anos de história**, para apresentar a você uma nova forma de **comer bem.**

Sabores refinados, pratos surpreendentes pensados para proporcionar uma **experiência verdadeiramente inesquecível.**

Você irá descobrir e saborear: **releituras dos clássicos** da cozinha, além de **criações autorais** que exaltam à riqueza dos ingredientes, tudo feito com muito carinho e excelência.

Um novo menu. Uma nova experiência.



MENU ASSINADO POR

Chef Cleyton Danillo



ACESSE O MENU
COM FOTOS DOS
PRATOS PELO
QR CODE →

