



## MENU FIXO

Cinco pratos para você conhecer o Vito.  
( Deve ser escolhido por todos da mesa. Servido até 14h ou 22h )

PEIXE CURADO, *beterraba e yuzu*

CENOURA e *cogumelos*

RAVIOLI DE JOELHO DE PORCO, *maçã, cogumelos e caldo de carne.*

KOBE e *mandioca*

BOLO DE CHOCOLATE e *bacon*



*couvert*

*cobrado por pessoa*

## EMBUTIDOS

*Todos os nossos embutidos  
são produzidos e curados na casa.*



*São servidos de acordo com  
a disponibilidade.*

PRATO COM UMA VARIEDADE - 10 FATIAS

PRATO DE CURADOS PARA 2 - 15 FATIAS

PRATO DE CURADOS PARA 4 - 35 FATIAS

## *queijos* BRASILEIROS

ATALAIA (50g)

*Produtor: Fazenda Atalaia, região: Amaparo - SP  
Feito com leite pasteurizado de vaca, tem casca rugosa, sabor  
untuoso e persistente.*

CREME DO MARAJÓ (50g)

*Produtor: Fazenda São Victor, região: Ilha do Marajó - PA  
Queijo de leite cru de búfala, sem casca e macio.*

ARAXÁ (50g)

*Produtor: Ronaldo Lemos, região: Campos Altos- MG  
Queijo com leite cru de vaca, extra curado, de massa compacta  
e dura.*

PRATO DE QUEIJOS (150g)

*Atalaia, creme do marajó e araxá.*

MEL SELECIONADO

*Consulte o garçom e complemente seu prato de queijos*

MUÇARELA DE BÚFALA

## ENTRADAS

*Salada de espinafre fresco, cenoura, ricota da casa e gergelim*

*Patinho de Wagyu cru, folhas fermentadas, gema de ovo e rabanete fresco*

*Pão de queijo Campo Redondo, tomate e geléia de bacon (5 unidades)*

*Polenta cremosa com rabada desfiada*

## MASSAS caseiras

**ESPAGUETE**, linguiça caseira, erva doce e molho de tomate levemente picante

**ESPAGUETE**, marisco branco, shitake, cebola roxa e caril

**FETTUCCHINE** com ragu bolonhesa tradicional

**TORTELLINI** de beterraba com molho de espinafre e creme de manteiga

**RAVIOLI** de Joelho de Porco, cogumelos, maçã verde e caldo de carne

**RAVIOLI** aberto com massa de agrião, recheio de rabada desfiada

## MAR

**LAGOSTIM, LULA, MARISCO BRANCO E PEIXE FRESCO** com batata doce e tomates tostados

**PEIXE DO DIA** com legumes ao forno e salsa de rabanete.

## ARROZ

**RISOTO** de camarão, pancetta e abobrinha

**RISOTO** de carne de porco assada, shitake orgânico e saba

**RISOTO** de queijo nata, brócolis e castanha do Pará

...

## CARNES

**BARRIGA DE PORCO**, melão e melancia

**ACÉM DE KOBE**, salada de salsão, cítricos e cogumelos defumados

**COSTELA DE PORCO**, batata e picles de abacaxi

**COXÃO DURO DE KOBE** maturado na casa, mandioca na manteiga e granola salgada

...

---

## — SOBREMESAS

*Bolo de chocolate com bacon*

*Creme de milho, biscoito de nozes, pera e frutas silvestres*

*Creme de chocolate, marshmallow caseiro e café*

*“Torta” de abóbora, coco e iogurte*

## — CAFÉS E CHÁS

---

*Café ESPRESSO*

*Café COADO*

*CAPPUCCINO pequeno*

*CAPPUCCINO médio*

*CHÁ natural*



A TAXA DE 10% DE SERVIÇO É OPCIONAL.