



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.