

## BANANA CAFE

### BESTEIRINHAS

#### **BANANA CHIPS**

No happy hour, a 1ª porção é cortesia

#### **BOLINHO DE ARROZ**

Bolinho caseiro de arroz

#### **CARNE SECA COM MANDIOCA**

Carne seca desfiada,  
com mandioca frita

#### **CEVICHE**

Saint peter e salmão, marinados com  
azeite e limão, pimenta dedo de moça,  
cebola e maçã

#### **COXINHA DA DONA JULIA** (8un)

Coxinha caseira de frango

#### **CROQUETE DE CARNE**

Croquete caseiro de carne

#### **DADINHO DE TAPIOCA**

Cubos de tapioca e queijo,  
com geléia de pimenta dedo de moça

#### **FILÉ APERITIVO**

Cubos de filé mignon, puxados na frigideira  
ao próprio molho, com pãozinho e vinagrete

#### **FRITAS**

Batata tradicional e crocante

#### **FRITAS TRUFADAS**

Batata crocante com azeite trufado,  
parmesão e orégano

#### **ISCA DE FRANGO CROCANTE**

Tirinhas de frango empanadas e crocantes  
servidas com molho de limão secreto

#### **ISCA DE CARNE À MILANESA**

Quadrinhos de filé mignon empanados  
e crocantes, com molho cremoso de queijo

#### **KIBE SURPRESA**

Kibe recheado de coalhada seca

#### **LINGUIÇA ARTESANAL**

Linguiça servida na frigideira,  
acompanha vinagrete e pão

#### **LULA CROCANTE**

Anéis de lula à milanesa com molho tártaro

#### **MIX DE PASTÉIS** (6un)

Pastéis crocantes com recheio  
de carne e queijo brie

#### **PUPUNHA GRELHADA**

Palmito pupunha assado  
ao azeite de ervas finas

#### **QUEIJINHO COALHO**

Cubos de queijo coalho dourado  
com melado de cana

#### **QUEIJO BRIE EMPANADO**

170g de queijo brie empanado e crocante,  
com deliciosa geléia de damasco

#### **TÁBUA DO GUTTI** (serve até 3 pessoas)

Tábua de queijos e frios: salame,  
presunto parma, parmesão, queijo brie,  
mozzarella de búfala, tomate seco, tomate  
cereja, duo de azeitonas, geléia de damasco  
e torradas de pão italiano

## SANDUBAS

### ITALIANINHO

Presunto de parma, mozzarella de búfala, tomate no pão ciabata

### CHEESEBURGER

Hamburger de 160g, queijo mozzarella, pão de brioche e batatas fritas

### CARNE LOUCA

Carne cozida e desfiada, coberta por queijo mozzarella derretido no pão francês

### SANDUBA DE MINAS

Bife de filé mignon, queijo mozzarella e vinagrete de feira, no pão francês

## ENTRADAS

### BRUSCHETTA DA CASA

Fatias de pão italiano tostado, creme de queijo e linguiça picante moída

### BRUSCHETTA DE BRIE E PARMA

Fatias de pão italiano tostado, queijo brie derretido, presunto parma e mel

### BRUSCHETTA DE TOMATE

Fatias de pão italiano tostado, tomate marinado e manjeriço

### BURRATA COM TARTAR DE TOMATE

Burrata servida sobre tartar de tomate e manjeriço

### CARPACCIO TRUFADO

Carpaccio de carne, parmesão, molho malatesta, azeite trufado e alcaparras

### TARTAR DE SALMÃO

Salmão cru cortado em cubos no azeite temperado com gengibre, gergelim e raspas de limão siciliano, acompanha torradinha

## SALADAS

### SALADA CAPRESE

Tradicional salada de tomate, mozzarella de búfala, azeite, manjeriço

### SALADA FLAMBET

Camarões flambados ao pernod, tomate confit, manga, mix de folhas

### SALADA JULIANA

Salada de alface americana picada, palmito marinado, cenoura, lascas de parmesão e batata palha

### SALADA NISSA

Mix de folhas, uva, queijo de cabra e nozes

## CARNES

### BIFE ANCHO

Bife ancho grelhado, guarnecido com batata frita ao molho de mostarda L'ancienne

### FILÉ A PARMEGIANA

Filé mignon empanado, gratinado com mozzarella, molho de tomate, batata frita e arroz branco

### FILÉ BANANA CAFÉ

Medalhão de filé mignon grelhado ao próprio molho, arroz biro-biro e purê de batata

### FILÉ TREPADO

Bife de filé mignon, ovo frito, farofa de banana da terra, arroz branco e feijão preto

### PAILLARD AO FETUCCINI TRUFADO

Filé mignon grelhado, com delicioso fetuccini ao molho alfredo trufado

### PICADINHO

Filé mignon cortado na ponta da faca, banana empanada, ovo frito, arroz branco, feijão preto e farofa da Luiza

### STROGONOFF

Filé mignon, champignon, batata palha e arroz branco

## AVES

### **GALETO ASSADO**

Meio galetinho marinado por 12 horas, sobre polenta cremosa trufada

### **PEITO DE FRANGO MARINADO**

Peito de frango grelhado, guarnecido de salada de quinoa, pepino, cenoura e nozes

## PEIXES

### **SAINT PETER**

Filé de saint peter grelhado ao molho cítrico com purê de batata doce roxa

### **SALMÃO COM CROSTA DE QUINOA**

Salmão grelhado em crosta de quinoa real, guarnecido de purê de batata doce roxa

### **SALMÃO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO**

Salmão grelhado com risoto cremoso de limão siciliano e parmesão

## PASTA

### **FETUCCINI AO FRUTOS DO MAR**

Camarão e lula, puxados ao alho e vinho branco com toque de molho de tomate rústico

### **NHOQUE ARTESANAL GRATINADO**

Nhoque de mandioquinha, recheado com queijo brie ao molho branco e gratinado com parmesão

### **PENNE AO LIMONE**

Penne ao molho de limão siciliano e camarões

### **RAVIOLI DE BÚFALA**

Ravioli recheado com mozzarella de búfala, molho de tomate rústico e manjerição

### **SPAGHETTI CARBONARA**

Massa salteada com bacon, creme de leite, gema de ovo e parmesão

## RISOTO

### **RISOTO DE CAMARÃO**

Risoto cremoso com camarões e abobrinha

### **RISOTO CAPRESE**

Risoto cremoso com tomate seco, mozzarella de búfala, manjerição e parmesão

### **RISOTO DE CARNE SECA**

Risoto cremoso de carne seca desfiada, abóbora japonesa e parmesão

### **RISOTO DE LIMÃO SICILIANO**

Risoto cremoso com limão siciliano e parmesão

## DOCES OU TRAVESSURAS

### **BOLO SURPRESA**

Bolo de chocolate quente, servido com creme secreto.

### **MINI CHURROS**

Deliciosos churros crocantes, servidos com doce de leite e nutella.

### **PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO**

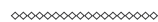
Bolachas Maizena embebidas em licor de cacau, creme e pedaços de chocolate

### **CREPE DE DOCE DE LEITE**

Crepe recheado com doce de leite, sorvete de baunilha.

### **FRUTAS DA ESTAÇÃO**

Consulte o garçom



Menu criado pelo chef Walter Queiroz

