

MENU*



Menu Online

ENTRADAS

Tábua de frios 58

Frios de fabricação artesanal escolhidos especialmente para acompanhar nossos vinhos.

- Pastrami Artesanal
- Copa
- Chorizo
- Jamon

Tábua de queijos 58

Seleção de queijos escolhidos especialmente para acompanhar nossos vinhos.

- Brie
- Gouda
- Gorgonzola
- Provolone

Croqueta de Jamon 34

Jamon curado em cava de madeira envolto de massa leve e suave, empanada com farinha panko.

Croqueta de Brie 34

Queijo brie envolto de massa leve e suave, empanada com farinha panko.

Duo de Bruschetta 32

Tomate cru marinado no azeite queijo gouda e cebola caramelizada.

Burrata Bocca 56

Com caponata de legumes provençais e pesto fresco. Acompanha pães.

Águas 6.5

(Com ou sem gás)

Refrigerantes 7

Café Nespresso 6

Sucos 14

Cervejas long neck

Stella Artois 14

Heineken 14

PRINCIPAIS

Risoto de Abóbora com carne seca e parmesão 48

Arroz arbório italiano refogado na cebola com carne seca e redução de vinho branco com abóbora cabotiá.

Medalhão de Rump Steak grelhado ao molho Bordelaise servido com risoto de Gouda 52

Medalhão de Baby Beef grelhado, redução de vinho tinto Merlot das terras do sul e risoto de queijo Gouda.

Steak de salmão ao molho holandaise servido com legumes crocantes e mint peas 64

Salmão grelhado servido com delicioso molho cítrico, acompanhado de legumes crocantes sobre o leito de purê de ervilha e hortelã.

Mijadra (vegano) 29

Arroz negro Rusene, refogado na cebola, tomate, lentilhas e abóbora assada tempero com cominho e azeite extra virgem.

SOBREMESA

Brownies de chocolate 19

Brownie cremoso, de chocolate amargo sorvete de baunilha com uma calda de caramelo toffe e café.

Cheesecake de chocolate com flor de laranjeira 24

Servido com calda de café.

Bocca
NERA

Cardápio reduzido por conta da pandemia*.

Sempre utilizar a máscara, retirá-la só na hora de comer e beber.