

## ALMOÇO EXECUTIVO

de segunda a sexta das 11:45 às 15:00 (exceto feriados)

NA ESCOLHA DE  
QUALQUER PRATO  
PRINCIPAL



TENHA DE CORTESIA

COUVERT + SALADINHA + SOBREMESA



PEÇA TAMBÉM NOSSO CARTÃO FIDELIDADE:  
10 ALMOÇOS GERAM 1 VOUCHER DE R\$100  
PARA USAR QUANDO QUISER

## HAPPY HOUR COM DRINK EM DOBRO

de segunda a sexta das 18:00 às 19:30

PEÇA UMA ENTRADINHA  
+ UM DRINK E GANHE OUTRO DRINK



## SEU JANTAR ESPECIAL

de segunda a sexta das 19:30 às 22:00

NA ESCOLHA DE  
QUALQUER PRATO  
PRINCIPAL



TENHA DE CORTESIA

TAÇA DE VINHO\* + COUVERT + CALDINHO  
120ML



\*Rótulos selecionados por nosso sommelier (consulte nosso time)

## ENTRADINHAS

Para compartilhar a qualquer momento (almoço, jantar ou happy hour)

<b>Parmesan Truffle Fries</b>	<b>38</b>
Porção de 320gr de batatas fritas trufadas, temperadas com mix de ervas, alecrim e queijo parmesão. Acompanha aioli da casa	
<b>Crostini de Polenta</b>	<b>39</b>
Sticks de polenta empanados, acompanhados de aioli de gorgorzola e mel trufado (4 unid)	
<b>Arancini de funghi-secchi</b>	<b>39</b>
Bolinhos de risoto de funghi com mozzarella e molho Alfredo (4 unid)	
<b>Crocchetta alla Romagna</b>	<b>39</b>
Croquetes que surpreendem pela textura leve e o recheio aromático (4 unid). Acompanha aioli de chimichurry e limão siciliano. Experimente com o molho de pimenta da casa	
<b>Pastéis do Chef</b>	<b>39</b>
Pastéis artesanais de filé mignon, queijo da Serra da Canastra e cebola caramelizada (4 unid)	
<b>Bruschetta TUO</b>	<b>42</b>
Tomate grape confitado, manjerição, mozzarella de búfala no pão italiano (2 unid)	
<b>Carpaccio</b>	<b>59</b>
Carpaccio laminado 50gr, molho mostarda, especiarias, alcaparras, parmesão. Acompanha torradinhas de pão italiano	
<b>Burrata</b>	<b>64</b>
Mozzarella de búfala recheada 130gr, tomates grape confitados e pesto de manjerição. Acompanha torradinhas de pão italiano.	
<b>Tartar de Filé Mignon</b>	<b>76</b>
Carne de black angus finamente picada 120gr na ponta da faca, cebola, alcaparras, finalizado com ovo de codorna e mostarda escura. Acompanha crostina frita	

## MASSAS

<b>Gnocchi TUO</b>	<b>69</b>
Leve massa de batata, molho bolonhesa da casa coberto com fonduta de queijo	
<b>Casereccio de Margherita</b>	<b>76</b>
Massa recheada de mozzarella de búfala, regada ao molho rústico de tomate concassê e manjerição	
<b>Rigatoni Gratinado aos 4 queijos</b>	<b>76</b>
Massa grano duro gratinada ao molho de parmesão, provolone, gorgonzola e mozzarella	
<b>Spaghetti à Carbonara</b>	<b>76</b>
Nossa releitura com creme de parmesão, gema de ovo, bacon e pimenta do reino	
<b>Lasanha à Bolonhesa</b>	<b>78</b>
Camadas de massa fresca intercaladas com ragù de carne, cozido lentamente em molho pomodoro e especiarias.	
<b>Farfalle &amp; Parma</b>	<b>82</b>
Massa grano duro, salsa de gorgonzola, crispy de parma, geleia de damasco, castanhas e fio de azeite trufado	
<b>Ravioli de Queijo Araxá e Banana da terra</b>	<b>84</b>
Ao molho pesto e amendoas tostadas	
<b>Lasanha de Cogumelos Trufados</b>	<b>84</b>
Recheada com mozzarella, ragù de cogumelos salteados na manteiga, salsa trufada e parmesão	

## CARNES

<b>Picadinho de Mignon (Black Angus)</b>	<b>79</b>
Filé em cubos 150gr, com arroz, feijão, banana a milanesa, farofa e ovo frito	
<b>Gran Milanese alla Toscana (Black Angus)</b>	<b>82</b>
Paillard de Mignon empanado 180gr, purê de batata e aspargo	
<b>Scaloppine al Blu (Black Angus)</b>	<b>82</b>
Escalopes de mignon 150Gr, com salsa de gorgonzola e linguine aglio e olio	
<b>Risoto Imperiale</b>	<b>82</b>
Filé mignon em cubos 100gr, queijo parmesão, cogumelos, finalizado com azeite trufado	
<b>Polpettone</b>	<b>92</b>
Carne empanada 200gr e recheada com mozzarella de búfala. Acompanha molho pomodoro caseiro e linguine na manteiga de ervas	
<b>Filé a Parmegiana</b>	<b>94</b>
Filé mignon empanado 180gr, gratinado com mozzarella, com molho pomodoro, arroz e fritas	
<b>Ossobuco &amp; Polenta (Black Angus)</b>	<b>96</b>
450gr assado em baixa temperatura ao próprio jus. Acompanha polenta cremosa e agrião	
<b>Ragu de Paleta de Cordeiro</b>	<b>96</b>
Acompanhado de nosso linguine grano duro, coalhada seca e hortelã	
<b>Filletto di Chorizo (Black Angus)</b>	<b>102</b>
Corte nobre bovino 220Gr, servido com molho mostarda, arroz e fritas	
<b>Filé Mignon Bourbon (Black Angus)</b>	<b>138</b>
Tenro medalhão de 250gr ao nosso molho caramelizado e encorpado com Bourbon whiskey. Acompanha risoto de parmesão e amêndoas torradas	
<b>Bife Ancho (Black Angus)</b>	<b>148</b>
Corte nobre bovino de 270gr com muita maciez e sabor intenso, finalizado com molho poivre e batata rústica	

## FRUTOS DO MAR

<b>Saint Peter alla Campagna</b>	<b>82</b>
Filé de peixe grelhado 170gr ao molho mediterrâneo e arroz cremoso com brócolis	
<b>Cambucú com Arroz Negro</b>	<b>98</b>
Tenro filé de peixe Cambucú com 250gr, acompanhada de arroz negro, brunoise de legumes, tomate assado e aioli de nori	
<b>Camarões Grelhados e Risoto de Limão Siciliano</b>	<b>114</b>
Camarões grelhados 90gr, risoto de limão siciliano e nossa deliciosa farofinha de coco	
<b>Camarões com Gnocchi Trufado</b>	<b>116</b>
Camarões 90gr, fonduta de parmesão, pesto, pistache e gremolata de ervas	
<b>Papardelle Al Mare</b>	<b>122</b>
Massa servida com blend de molho Alfredo e bisque, camarões, lulas, mexilhão, finalizado com tentáculo de polvo e raspas de limão siciliano	
<b>Polvo à Lagareiro</b>	<b>139</b>
A suavidade do polvo cozido em seu próprio caldo, batata assada, pimentão vermelho, cebola, tomate concassé, azeitona preta e alho frito. Acompanha arroz com brócolis	
<b>Cauda de lagosta com risoto verde</b>	<b>149</b>
Cauda de lagosta grelhada 130gr com risoto de aspargos e queijo grana padano	

## OPÇÕES LIGHTS

<b>Frango Colline</b>	<b>69</b>
Filé de sobrecoxa marinado 150gr com ervas e vinho branco. Acompanha espaguete de legumes com molho de cogumelos frescos	
<b>Salada Vibe</b>	<b>56</b>
Alface americano, tomate grape, mozzarella de búfala, damasco em lascas, parma cryspi, redução de balsâmico e toque de limão siciliano	
<b>Salada Gourmet</b>	<b>58</b>
Mix de folhas, tomatinhos, pecan, queijo gorgonzola e figo fresco. Regada com molho de mel trufado	
<b>Adicione uma proteína à qualquer prato (150gr):</b>	
Filé mignon +R\$29, Saint Peter +R\$24 ou Peito de frango +R\$24	



## T U O B U R G U E R

**58**

Nosso irresistível blend de carnes com 180gr, preparado no char broil grill e montado no pão de brioche super macio, com queijo, alface, tomate, cebola roxa e nosso molho especial. Acompanha fritas

## S O B R E M E S A S

<b>Canollo</b>	<b>28</b>
Iguaria símbolo da doçaria siciliana. Massa frita em forma de tubo, recheada com doce de leite caseiro e finalizado com chocolate Calabaut. Acompanha bola de sorvete de creme	
<b>Pudim de leite condensado</b>	<b>28</b>
Assado em banho-maria e coberto por uma generosa calda de caramelo dourada e brilhante. Perfeito para qualquer ocasião	
<b>Panna cotta</b>	<b>29</b>
Clássica sobremesa originária da região do Piemonte, com textura suave e delicadamente cremosa, acompanha nossa compota de frutas vermelhas e toque de manjeriço	
<b>Crumble de maçã</b>	<b>32</b>
Camada de maçãs levemente cozidas com canela e limão, cobertas por uma farofa crocante (contém glúten) e sorvete de creme	
<b>Tiramisu</b>	<b>32</b>
Originário da região do Vêneto, esse doce é feito em camadas, combinando biscoitos embebidos em café, um creme à base de mascarpone e finalizado com uma generosa camada de cacau em pó. Leve, sofisticado e equilibrado	
<b>Pavlova al Bosco</b>	<b>32</b>
Base crocante de suspiro, creme de baunilha aveludado, sorvete de creme e calda artesanal de frutas vermelhas frescas	
<b>Frutas da estação</b>	<b>22</b>
Consulte as opções disponíveis com nosso time	



**SE BEBER, NÃO DIRIJA.**  
Lei Federal 12.760/2012

Departamento de Proteção ao  
Consumidor - Procon  
Ligue 151 ou  
[www.procon.campinas.sp.gov.br](http://www.procon.campinas.sp.gov.br)

Taxa de serviço  
opcional de 13%