

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)

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

MASSAS

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

C A R N E S

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

F R U T O S D O M A R

Saint Peter alla Campagna	82
Filé de peixe grelhado 170gr ao molho mediterrâneo e arroz cremoso com brócolis	
Cambucú com Arroz Negro	98
Tenro filé de peixe Cambucú com 250gr, acompanhada de arroz negro, brunoise de legumes, tomate assado e aioli de nori	
Camarões Grelhados e Risoto de Limão Siciliano	114
Camarões grelhados 90gr, risoto de limão siciliano e nossa deliciosa farofinha de coco	
Camarões com Gnocchi Trufado	116
Camarões 90gr, fonduta de parmesão, pesto, pistache e gremolata de ervas	
Papardelle Al Mare	122
Massa servida com blend de molho Alfredo e bisque, camarões, lulas, mexilhão, finalizado com tentáculo de polvo e raspas de limão siciliano	
Polvo à Lagareiro	139
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	
Cauda de lagosta com risoto verde	149
Cauda de lagosta grelhada 130gr com risoto de aspargos e queijo grana padano	

OPÇÕES LIGHTS

Frango Colline

69

Filé de sobrecoxa marinado 150gr com ervas e vinho branco. Acompanha espaguete de legumes com molho de cogumelos frescos

Salada Vibe

56

Alface americano, tomate grape, mozzarella de búfala, damasco em lascas, parma cryspi, redução de balsâmico e toque de limão siciliano

Salada Gourmet

58

Mix de folhas, tomatinhos, pecan, queijo gorgonzola e figo fresco. Regada com molho de mel trufado

Adicione uma proteína à qualquer prato (150gr):

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

Canollo

28

Iguaria símbolo da doçaria siciliana. Massa frita em forma de tubo, recheada com doce de leite caseiro e finalizado com chocolate Calebaut. Acompanha bola de sorvete de creme

Pudim de leite condensado

28

Assado em banho-maria e coberto por uma generosa calda de caramelo dourada e brilhante. Perfeito para qualquer ocasião

Panna cotta

29

Clássica sobremesa originária da região do Piemonte, com textura suave e delicadamente cremosa, acompanha nossa compota de frutas vermelhas e toque de manjericão

Crumble de maçã

32

Camada de maçãs levemente cozidas com canela e limão, cobertas por uma farofa crocante (contém glúten) e sorvete de creme

Tiramisu

32

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

Pavlova al Bosco

32

Base crocante de suspiro, creme de baunilha aveludado, sorvete de creme e calda artesanal de frutas vermelhas frescas

Frutas da estação

22

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

Taxa de serviço
opcional de 13%