

M E N U E X E C U T I V O

SALADINHA DO DIA + PRATO + SOBREMESA DO DIA

85

Segunda à sexta das 11:45 às 15:00 - Exceto feriados

Picadinho de Mignon

Acompanhado de arroz, feijão, banana da terra, farofa e ovo frito

Risoto Imperiale

Filé Mignon em cubos, grana padano, cogumelos Paris, finalizado com azeite trufado

Scaloppine al Blu

Escalope de mignon, com salsa de gorgonzola e linguine aglio e olio

Gran Milanese alla Toscana

Paillard de mignon empanado, purê de batata com limão siciliano, tomate confitado e molho artesanal

Pollo delle Colline

Peito de frango marinado com ervas, cuscuz marroquino e purê de batata roxa

Pesce alla Campagna

Saint Peter, purê de cabotia, pesto de alcaparras e legumes salteados na manteiga de ervas

ESPECIAIS DE ALMOÇO DA CHEF

SEG À SEX

Fillete di Chorizo 94

Corte nobre bovino, servido com molho chimichurri, arroz, feijão e fritas

QUA E SÁB

Feijoada Light 92

Acompanha arroz branco, couve, fatias de laranja, banana a milanesa, vinagrete, farofa e torresmo

QUI E DOM

Moqueca 105

Moqueca de abadejo, acompanha arroz branco, pirão e farofa crocante de banana da terra

SALADAS GOURMET



Caprino e Albicocca

56

Uma salada onde o frescor do alface americano, tomate grape, o sabor marcante do queijo de cabra, damasco em lascas, parma cryspi, redução de balsâmico e toque de limão siciliano se harmonizam perfeitamente

Quinoa e Saporì

56

Uma salada leve, nutritiva e repleta de sabores, com alface crespa, tomate grape, salsinha, edamame, quinoa hidratada, cebola roxa, pepino, abobrinha ralada, finalizada com abacate, amêndoas laminadas e molho ponzu

Caprese

58

Leve e refrescante, com rúcula baby, mozzarella de búfala, tomate italiano laminado, molho pesto e nozes

Adicione uma proteína à salada de sua escolha

+25

Filé mignon, Saint Peter ou Peito de frango

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

Parmesan Truffle Fries	59
Generosa porção de batatas fritas trufadas, temperadas com mix de ervas, alecrim e queijo parmesão. Acompanha aioli da casa	
Bruschetta TUO	65
Tomate grape confitado, manjerição, mozzarella de búfala cremosa no pão italiano de fermentação natural	
Bruschetta Fusione	66
Brie fondente, fatias de parma, raspas de limão siciliano, mel trufado montados em focaccia	
Arancini de funghi-secchi	64
Bolinhos de risoto com mozzarella e funghi e molho Alfredo	
Crocchetta alla Romagna	62
Nosso exótico croquete que surpreende pela textura leve e o recheio aromático. Acompanha aioli de chimichurry e limão siciliano	
Carpaccio & Panzanella	66
Carpaccio laminado, molho mostarda, especiarias, alcaparras, parmesão, tomate grape, cebola roxa e pepino. (Sugestão: adicione uma porção de pão italiano)	
Tartar de Filé Mignon	78
Carne finamente picada na ponta da faca, cebola, alcaparras, finalizado com ovo de codorna e mostarda escura. Acompanha crostata	
Burrata	79
Mozzarella de búfala recheada, tomates grape confitados, pesto com pistache e pangratato	
Polvo TUO	89
Nossa releitura da receita provençal fria, à base de tomate confitado, vinho branco, mix de ervas finas, páprica e azeite. Acompanha fatias de pão italiano de longa fermentação	

T E R R A

Carré di Agnello	165
Corte estilo french rack (parte mais nobre do carré de cordeiro), servido com molho roti, pistache e aligot	
Filé Mignon Bourbon	135
Tenro medalhão de 280gr, regado ao nosso molho caramelizado e encorpado com a riqueza do Bourbon whiskey, Acompanha risoto de Grana Padano e amêndoas torradas	
Bife Ancho de Angus	126
Corte nobre bovino de 250gr, da parte dianteira do contrafilé (lombo), com muita maciez e sabor intenso, Finalizado com manteiga de ervas, camarões, fonduta de queijo e batata au'gratin	
Flat Iron Steak	118
Acompanhado de fritas trufadas, farofinha especial da chef e chimichurri de cebola roxa	
Filé alla Parmegiana	92
Filé Mignon empanado, gratinado com mozzarella, com molho pomodoro caseiro, arroz e batata frita	
Polpettone	89
Carne empanada e recheada com mozzarella de búfala. Acompanha molho pomodoro caseiro e linguini na manteiga de ervas	

P A S T A

Spaghetti alla Carbonara	79
Crepe de parmesão com gema de ovo, bacon e pimenta do reino. Finalizado com uma gema	
Casereccio de Margherita	79
Massa recheada de mozzarella de búfala, regada ao molho rústico de tomate concassê e manjerição	
Linguini Basílico e Burrata	87
Massa grano duro, regada ao molho basílico, tomate confitado e concassê. Finalizado com burrata e pesto	
Farfalle & Parma	87
Massa grano duro, salsa de gorgonzola, crispy de parma, geleia de damasco, castanhas e fio de azeite trufado	
Tortellone de Trufa Negra e Ricota de búfala	87
Massa recheada, regado ao molho Funghi Romanesco	
Lasanha de Cogumelos Trufados	87
Recheada com mozzarella, ragú de cogumelos salteados na manteiga, salsa trufada e parmesão	
Ravioli de Queijo Araxá e Banana da terra	87
Ao molho pesto com pistache	

M A R

Abadejo e Aspargos	116
Posta de peixe combinada com molho belle' meuniere. Acompanha arroz com amêndoas e aspargos	
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	
Gnocchi Trufado com Camarões	119
Com pesto, pistache, fonduta de parmesão e gremolata de ervas	
Linguini Nero di TUO	124
Massa nero di sepia grano duro, blend a base de manteiga de ervas, tomate confitado, bechamel de cogumelos paris frescos e bouquet garni. Finalizado com camarões selvagens e burrata cremosa em pedaços	
Giardino di mare	126
Uma combinação entre a suavidade do polvo, a suculência dos camarões e a crocância de um mix de legumes al dente. A ervilha torta adiciona frescor e ervas frescas trazem o perfume	
Risoto de Lagosta	142
Preparado com lagosta em pedaços ao molho bisquê e Grana Padano. Finalizado com cauda grelhada	

T U O B U R G U E R

Nosso irresistível blend de carnes com 180gr, preparado no char broil grill e montado em um pão de brioche super macio, com queijo, alface, tomate, cebola roxa e nosso molho especial. Acompanha fritas **56**

M E N U K I D S

(escolha uma das 2 opções abaixo)

Spaghetti ao sugo com iscas de filé mignon **54**

Iscas de filé mignon, arroz e fritas

Bola de sorvete kids (Chocolate, Morango ou Creme) **+14**

S O B R E M E S A S

Canolli **36**

Iguaria símbolo da doçaria siciliana. Nossa duplinha é feita com massa frita em forma de tubo, recheada com doce de leite caseiro e finalizado com chocolate Calabaut

Panna cotta **34**

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

Sbriciolata di Mele **36**

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

Tiramisu **36**

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

Mousse de chocolate **34**

Nosso mousse é leve, aerado e encanta pelo equilíbrio entre a textura cremosa e o sabor intenso. Finalizado com raspas de chocolate

Pudim de leite condensado **29**

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

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%