

ESPECIAIS DE ALMOÇO

SALADA/ENTRADA + PRATO + SOBREMESA DO DIA
Segunda à sexta das 11:45 às 15:00 - Exceto feriados

Gnocchi TUO	69
Leve massa de batata, molho bolonhesa da casa coberto com fonduta de queijo	
Pollo delle Colline	69
Filé de sobrecoxa marinado 180gr com ervas e vinho branco. Acompanha espaguete de legumes com molho de cogumelos frescos	
Picadinho de Mignon	78
Filé em cubos 150gr, com arroz, feijão, banana a milanesa, farofa e ovo frito	
Pesce alla Campagna	78
Saint Peter grelhado 180gr ao molho mediterrâneo e arroz cremoso com brócolis	
Feijoada Light (toda quarta-feira)	78
Acompanha arroz branco, couve, fatias de laranja, banana a milanesa, vinagrete e farofa	
Scaloppine al Blu	82
Escalope 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	
Gran Milanese alla Toscana	82
Paillard de Mignon empanado 180gr, purê de batata e aspargo	
Filletto di Chorizo	96
Corte nobre bovino 220Gr, servido com molho chimichurri, arroz, feijão e fritas	

OPÇÕES LIGHT



Carpaccio & Panzanella	68
Carpaccio laminado 50gr, molho mostarda, especiarias, alcaparras, parmesão, tomate grape, cebola roxa e pepino (sugestão: adicione uma porção de pão italiano)	
Insalata Vibe	56
Uma salada onde o frescor do alface americano, tomate grape, mozzarella de búfala, damasco em lascas, parma cypsi, redução de balsâmico e toque de limão siciliano se harmonizam perfeitamente	

Adicione uma proteína (150gr):

Filé mignon	+29
Saint Peter	+24
Peito de frango	+24

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

Parmesan Truffle Fries	47
Generosa porção de batatas fritas trufadas, temperadas com mix de ervas, alecrim e queijo parmesão. Acompanha aioli da casa	
Pastéis do Chef (somente de Sex à Dom)	49
6 pastéis artesanais de filé mignon, queijo da Serra da Canastra e cebola caramelizada	
Bruschetta TUO	63
Tomate grape confitado, manjerição, mozzarella de búfala no pão italiano de fermentação natural	
Crostini de Polenta	62
6 sticks de polenta empanados, acompanhados de aioli de gorgorzola e mel trufado	
Arancini de funghi-secchi	62
6 bolinhos de risoto de funghi com mozzarella e molho Alfredo	
Crocchetta alla Romagna	64
6 croquetes que surpreendem pela textura leve e o recheio aromático. Acompanha aioli de chimichurry e limão siciliano	
Tartar de Filé Mignon	79
Carne finamente picada 120gr na ponta da faca, cebola, alcaparras, finalizado com ovo de codorna e mostarda escura. Acompanha crostina frita	
Burrata	82
Mozzarella de búfala recheada 180gr, tomates assados, rúcula, presunto parma e pesto de manjerição. Acompanha fatias de pão italiano de longa fermentação	

P A S T A

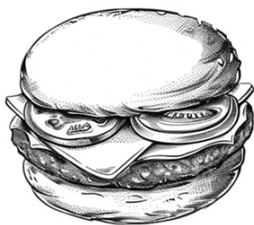
Spaghetti alla Carbonara	79
Nossa releitura, com creme de parmesão com gema de ovo, bacon e pimenta do reino. Finalizado com uma gema	
Casereccio de Margherita	79
Massa recheada de mozzarella de búfala, regada ao molho rústico de tomate concassê e manjerição	
Farfalle & Parma	87
Massa grano duro, salsa de gorgonzola, crispy de parma, geleia de damasco, castanhas e fio de azeite trufado	
Raviolli de Queijo Araxá e Banana da terra	87
Ao molho pesto com pistache	
Lasanha de Cogumelos Trufados	89
Recheada com mozzarella, ragú de cogumelos salteados na manteiga, salsa trufada e parmesão	

T E R R A

Filé Mignon Bourbon de Black Angus	142
Tenro medalhão de 250gr ao nosso molho caramelizado e encorpado com Bourbon whiskey. Acompanha risoto de Grana Padano e amêndoas torradas	
Bife Ancho de Black Angus	148
Corte nobre bovino de 270gr com muita maciez e sabor intenso, Finalizado com molho poivre e batata rústica	
Ossobuco & Polenta	109
450gr assado em baixa temperatura ao próprio jus. Acompanha polenta cremosa e agrião	
Carré di Agnello	159
Corte nobre de cordeiro estilo french rack ao molho roti com hortelã e linguine na manteiga de pistache e fonduta de parmesão	
Filé alla Parmegiana	94
Filé Mignon empanado 180gr, gratinado com mozzarella, com molho pomodoro caseiro, arroz e batata frita	
Polpettone	92
Carne empanada 200gr e recheada com mozzarella de búfala. Acompanha molho pomodoro caseiro e linguini na manteiga de ervas	

M A R

Coda d'Aragosta con Risotto Verde	149
Cauda de lagosta grelhada 130gr com risoto de aspargos e queijo grana padano	
Giardino di mare	139
A suavidade do polvo cozido em seu próprio caldo, acompanhada de batata ao murro e agrião	
Gamberi al Limone	129
4 camarões selvagens 140gr, acompanhados de risoto de limão siciliano e farofinha de coco	
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	
Pesce & Riso Venere	119
Posta de peixe Cambucú com 250gr, acompanhada de arroz negro e brunoise de legumes, tomate assado e aioli de nori	
Gnocchi Trufado com Camarões Selvagens	119
Com pesto, pistache, fonduta de parmesão e gremolata de ervas	



T U O B U R G U E R

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

58

M E N U K I D S

(escolha uma das 2 opções)

Spaghetti (ao sugo ou molho branco) com iscas de filé mignon

56

Isclas de filé mignon, arroz e fritas

Bola de sorvete kids (Chocolate, Morango ou Creme)

+16

S O B R E M E S A S

Canollo

26

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

Pudim de leite condensado

26

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 manjerição

Sbriciolata di Mele

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%