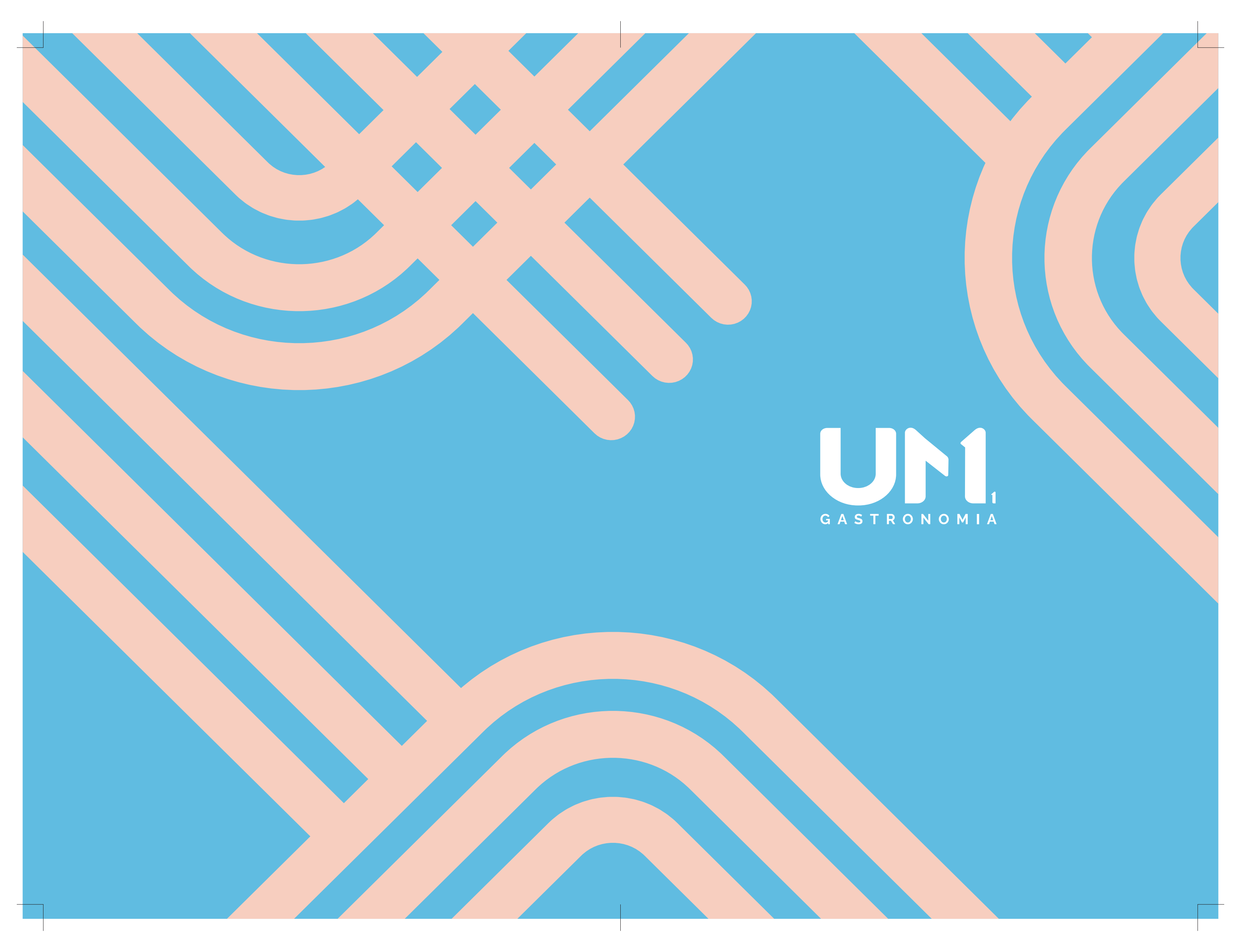




UN1₁
GASTRONOMIA

C O U V E R T

Pães artesanais, azeitona marinada e nossas manteigas artesanais R\$ 16,00



E N T R A D A S

Tutano glaceado com missô, chutney de tomate, torradas grelhadas	R\$ 29,00
Lula Cingapura - Lulinhas em geleia de tomates verdes e coentro, amendoim e torradinhas	R\$ 37,00
Carpaccio de carne curada, aioli trufado, rúcula, grana padano e torradinhas	R\$ 39,00
Carpaccio de polvo, aioli de oliva e torradinhas	R\$ 39,00
Ceviche de peixe branco, chicharrones de lula, laranja e milho	R\$ 39,00
Carne cruda, trufas negras, ceboleto , gema de ovo de codorna	R\$ 39,00
Crudo de atum com burrata cremosa - pesto e limão siciliano	R\$ 42,00
Burrata Caprese - Burrata fresca, todos os tomatinhos, basilíco e focaccia de grana padano	R\$ 52,00

S N A C K S

Chicken Fingers - Frango frito, batata chips e molho gorgonzola	R\$ 37,00
Croqueta de pernil braseado - Mostarda de abacaxi	R\$ 37,00
Arancini ao funghi e queijo (mel de tomilho trufado)	R\$ 39,00
Camarão Pipoca - Tempurá de camarão e molho Thousand Island	R\$ 41,00
Coxinha de Salmão - Massa de salmão recheadas com cream cheese e tartar de salmão, acompanha maionese de wasabi	R\$ 44,00

S A L A D A S

Caesar Gorgonzola - Alface romana, gorgonzola, molho caesar, grana padano, croutons em ghee e nozes pecans	R\$ 37,00
Salada de salmão gravlax - Folhas frescas, salmão marinado e perfume de maracujá	R\$ 42,00

P I Z Z E T A S

PIZZAS DE LONGA FERMENTAÇÃO AO ESTILO NAPOLITANO

Focaccia de grana Padano	R\$ 29,00	Prosciutto - Molho de tomate, mozzarella fior di latte, parma, teriaky balsâmico, brotos	R\$ 55,00
Marinara (molho pomodoro, alho e oregano)	R\$ 37,00		
Marguerita - Molho de tomate, mozzarella fior di latte, manjeriçao	R\$ 39,00	Salmão Gravlax - Sour cream, fatias de salmão curado, raspas de limão siciliano e aneto	R\$ 61,00
Calabrese - Molho de tomate, mozzarella fior di latte, linguiça artesanal curada, cebola roxa	R\$ 47,00		

A R R O Z E S

Risoto à Bourguignon - Arroz carnaroli, cubos de mignon grelhados, cogumelo paris, lardon de bacon, cenoura, molho bourguignon, ervas de provence.	R\$ 79,00
Arroz de Pato e especiarias, linguicinha artesanal, cebolas crocantes	R\$ 82,00
Arroz de Polvo, brócolis , páprica defumada e relish de cebola roxa	R\$ 87,00
Paella de frutos do mar (serve duas pessoas)	R\$ 210,00

M A S S A S

Gnochi a sorentina (gnochi de trigo, sem ovo, com molho pomodoro, mozzarella fior di late derretida e basilíco fresco)	R\$ 59,00
UM Carbonara - Spaghetti grano duro, parma crocante, avelãs e gema de ovo	R\$ 61,00
Fetuccine ao pesto (creme de ricota fresca, raspas de limão siciliano)	R\$ 61,00
Rigatoni Philadelphia - Rigatoni grano duro, camarões, mix de cogumelos ao molho de queijo e limão siciliano	R\$ 68,00

C A R N E S E P E S C A D O S

Moqueca Thai - Peixe branco e camarões no leite de côco, arroz de amendoim e ervas, ceviche de banana	R\$ 79,00
Salmão grelhado, farofa de mariscos e curry amarelo	R\$ 81,00
Mignon Milanese - Milanesa de filet mignon em panko e castanhas, salada morna de batatas e farelo de paio	R\$ 81,00
Scalopini ao limone - Escalopes de mignon, molho limone, fettuccine em fonduta de grana padano	R\$ 81,00
Filet Bordelaise - Tornado de mignon, molho bordelaise, mousseline de queijo trufado e farofa de pão de alho	R\$ 83,00

UM X-SALAD

160g de carne fresca grelhada, cheddar tipo inglês, molho especial, alface romana, tomate confit, picles e cebola roxa no pão brioche com gergelim. Fritas e maionese de trufas R\$ 54,00

S O B R E M E S A S

Bolo de côco gelado - Mousse de caramelo maltado e paçoca em pó	R\$ 32,00
Tiramisù al Pistacchio - Pão de ló molhadinho com café , mascarpone de pistache italiano, cacau em pó	R\$ 32,00
Banofe da Lu (banana caramelada, gelato de iogurte, doce de leite, creme chiboust e merengue)	R\$ 37,00
Brownie de Oreo - Creme inglês de nutella, calda de bala toffee e gelato de vanila	R\$ 39,00
Piscininha de brownie com brigadeiro de leite ninho e calda de nutella	R\$ 69,00