



UN1
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
Crostini al Baccalà Bacalhau mantecado sobre polenta frita, ovo de codorna estrelado e tapenade de azeitonas.	R\$ 34,00
Carpaccio de carne curada, aioli trufado, rúcula, grana padano e torradinhas	R\$ 35,00
Lula Cingapura Lulinhas em geleia de tomates verdes e coentro, amendoim e torradinhas	R\$ 37,00
Carpaccio de polvo, aioli de oliva e torradinhas	R\$ 38,00
Ceviche de peixe branco, chicharrones de lula, laranja e milho	R\$ 39,00
Crudo de atum com burrata cremosa pesto e limão siciliano	R\$ 42,00
Burrata Caprese Burrata fresca, todos os tomatinhos, basilico e focaccia de grana padano	R\$ 52,00

S N A C K S

Chicken Fingers	R\$ 35,00
Frango frito, batata chips e molho gorgonzola	
Croqueta de pernil braseado	R\$ 35,00
Mostarda de abacaxi	
Camarão Pipoca	R\$ 37,00
Tempurá de camarão e molho Thousand Island	
Arancini al mare	R\$ 38,00
Bolinho de risotto de frutos do mar e Salsa Verde	
Coxinha de Salmão	R\$ 42,00
Massa de salmão recheadas com cream cheese e tartar de salmão, acompanha maionese de wasabi	

S A L A D A S

Caesar Gorgonzola	R\$ 37,00
Alface romana, gorgonzola, molho caesar, grana padano, croutons em ghee e nozes pecans.	
Salada de salmão gravlax	R\$ 39,00
Folhas frescas, salmão marinado e perfume de maracujá	

P I Z Z E T A S

Pizzas de longa fermentação ao estilo napolitano

Focaccia de grana Padano	R\$ 29,00
Focaccia de fungui trufado Cogumelos salteados trufados e grana Padano	R\$ 35,00
Marguerita Molho de tomate, mozzarella fior di latte, manjeriçã	R\$ 39,00
Carbonara Grana padano, pancetta crocante, pimenta do reino e gema cremosa	R\$ 49,00
Prosciutto Molho de tomate, mozzarella fior di latte, parma, teriaky balsâmico, brotos	R\$ 55,00
Salmão Gravlax Sour cream, fatias de salmão curado, raspas de limão siciliano e aneto	R\$ 59,00

A R R O Z E S E M A S S A S

Risotto al Funghi - Risotto de cogumelos frescos, caldo de funghi sechi e salsa tartufata	R\$ 59,00
UM Carbonara - Spaghetti grano duro, parma crocante, avelãs e gema de ovo	R\$ 59,00
Cavateli com ragu de linguiça artesanal picante	R\$ 59,00
Rigatoni Philadelphia - Rigatoni grano duro, camarões, mix de cogumelos ao molho de queijo e limão siciliano	R\$ 62,00
Arroz de Pato e especiarias, linguiçinha artesanal, cebolas crocantes	R\$ 75,00
Arroz de Polvo, brócolis , páprica defumada e relish de cebola roxa	R\$ 82,00

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

Mignon Milanese Milanesa de filet mignon em panko e castanhas, salada morna de batatas e farelo de paio	R\$ 72,00
Scalopini ao limone Escalopes de mignon, molho limone, fettuccine em fonduta de grana padano	R\$ 72,00
Moqueca Thai Peixe branco e camarões no leite de côco, arroz de amendoim e ervas, ceviche de banana	R\$ 74,00
Filet Bordelaise Tornedor de mignon, molho bordelaise, mousseline de queijo trufado e farofa de pão de alho	R\$ 74,00
Salmão grelhado, farofa de mariscos e curry amarelo	R\$ 75,00

UM X-SALAD

160g de carne fresca grelhada, cheddar tipo inglês, molho especial, alface romana, tomate fresco,
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\$ 29,00
UMA Torta de morango Amêndoas, coulis de morango e gelato de iogurte.	R\$ 32,00
Tiramisù al Pistacchio Pão de ló molhadinho com café , mascarpone de pistache italiano, cacau em pó	R\$ 32,00
Pavlova de frutas tropicais Merengue, creme diplomático de limão siciliano, frutas da estação e gelato de baunilha	R\$ 32,00
Brownie de Oreo Creme inglês de nutella, calda de bala toffee e gelato de vanila	R\$ 35,00