



Sugestões

88 Picanha Fatiada (700g)..... R\$ 89,00

Servida na chapa quente, acompanha farofa, vinagrete e alho crocante.



106 Bacalhau Grelhado (280g)..... R\$ 63,50

Com legumes no azeite



87 Costeletas de Cordeiro Nobre (8 unidades).....R\$ 79,00

Grelhadas na brasa, servidas na chapa quente, com geléia de hortelã.



Entradas

- 01 Alheira Tipo Portuguesa (1 unidade)..... R\$ 18,50
- 02 Bruscheta elaborada no pão italiano..... R\$ 25,90
*Anchovas, berinjela caponata, mussarela *La Bufalina* com um toque de azeite virgem.*
- 03 Carpaccio à Estalagem..... R\$ 31,90
Com folhas frescas, parmesão, champignon e molho de alcaparras.
- 04 Roast Beef.....R\$ 20,90
Roast Beef da casa, lâminas de champinon fresco, cebolinha verde, pimenta do reino branca, sal marinho, salpicado com parmesão ralado grosso.
- 05 Canapé de Roast Beef da Casa (10 unidade)..... R\$ 20,90
- 06 Coquille de Bacalhau..... R\$ 8,50
Bacalhau desfiado ao molho branco, alho poró, azeite e salsa.
- 07 Crostini de Presunto Cru (06 unidades)..... R\$ 21,90
*Presunto cru, mussarela *La Bufalina*, rúcula com um toque de azeite virgem.*

Frios e queijos

- 10 Queijo Gorgonzola.....R\$ 31,90
- 11 Mortadela Italiana (Importada).....R\$ 29,30
- 12 Mortadela Ceratti.....R\$ 22,90
- 13 Mussarela *La Bufalina*R\$ 25,90
Salpicada com orégano e azeite extra virgem.
- 14 Parmesão importado em lascas.....R\$ 39,50
- 15 Provolone à milanesa.....R\$ 29,50
- 16 Provolone Tania.....R\$ 29,90
- 17 Presunto Cru (Importado).....R\$ 42,50
- 18 Roast Beef da casa.....R\$ 25,90
- 19 Roast Beef da casa com salada de batata..... R\$ 28,90
- 20 Tábua de Frios defumados (variados, nacionais e Importados)..... R\$ 42,50
- 21 Tábua mista (frios e queijos variados, nacionais e Importados)..... R\$ 44,50
- 22 Tábua de Queijos (variados, nacionais e Importados)..... R\$ 42,50
- 23 Cesta de Pães (italiano e preto)..... R\$ 5,00



TANIA

Porções

- 30 Bolinhos de Bacalhau (12 unidades) R\$ 27,90
- 31 Buquet..... R\$ 26,50
Pastéis, croquetes e bolinhos de bacalhau (12 unidades)
- 32 Croquetes de carne (12 unidades)..... R\$ 22,00
- 33 Pastéis Mistos: carne, queijo e palmito (12 unidades)..... R\$ 22,50
Ou a sua escolha.
- 34 Filé Aperitivo..... R\$ 38,50
Ao molho madeira, champignon, queijo gorgonzola, puxado no conhaque.
- 35 Iscas de peixe à dore..... R\$ 23,90
Acompanha molho t-tarato
- 36 Frango à Passarinho (porção700g)
Ao alho e Óleo..... R\$ 22,90
- 37 Linguiça Calabresa com ou s/cebola... R\$ 26,90
- 38 Pernil à Moda Antiga..... R\$ 25,80
Generosa porção com ou sem molho.
- 39 Salsicha Bock ou Branca (3 unidades) R\$ 23,90
- 40 Salsicha Bock ou Branca (2 unidades) R\$ 26,90
Com salada de batata.
- 41 Salsichão Lionês grelhado na brasa (4 toletes)..... R\$ 33,90
Com salada de batata.
- 42 Salsichão Lionês (4 toletes)..... R\$ 29,80
- 43 Polenta Frita com parmesão..... R\$ 13,00
- 44 Mandioca Frita com parmesão..... R\$ 13,00
- 45 Batata Frita..... R\$ 12,90
- 46 Escondidinho..... R\$ 16,90
Carne seca com purê de mandioca e manteiga de garrafa.



Sanduiches quentes na mini baguete

- 50 Pernil Moda Antiga..... R\$ 18,90
Temperado com molho italiano, servido na baguete quente, com ou sem molho a sua escolha, cortada em cubos.
- 51 Bauru Ponto Chic..... R\$ 19,90
Roast Beef da casa, queijo gruyere derretido, laminas de pepino, pão baguete na canoa, pulverizado com molho inglês e cortado em cubos.



Sanduiches frios na mini baguete

- 55 Azurra..... R\$ 17,90
Mortadela italiana, cream cheese, rúcula, pulverizado com azeite extra virgem.
- 56 Estalajadeiro..... R\$ 19,90
Roast beef caseiro, laminas de parmesão, berinjela caponata, alcaparras e fatias de tomates, pulverizado com azeite extra virgem.
- 57 Porchetta Italiana..... R\$ 19,90
Pão baguete, queijo palmira, maionese, rúcula, pulverizada com azeite extra virgem Bom Dia, cortada em cubos.
- 60 Parma..... R\$ 19,90
Presunto cru e queijo do reino com folhas de rúcula e azeite extra virgem.

Saladas

- 63 Salada Segóvia..... R\$ 29,90
Tomate, pequenos anéis de cebola cobertos com pedaços de Atum, ornamentada com molho ao pesto.
- 64 Salada Caprese..... R\$ 25,90
*Tomate, mussarela *La Bufalina*, folhas de manjeriço, ornamentada com molho ao pesto.*
- 65 Camponesa..... R\$ 28,90
*Alface americana, rúcula, rodela de tomates, mussarela *La Bufalina*, berinjela grelhada, folhas de manjeriço, tempero a sua escolha.*
- 67 Távola Redonda..... R\$ 28,50
Alface americana, rúcula, cenoura Juliana, laminas de rabanete e lascas de parmesão.
- 68 Salada de Palmito..... R\$ 28,80
- 69 Salada de Batata..... R\$ 13,00



Carnes

77 Prime Ribe..... R\$ 46,90
*Corte nobre do contra filé Argentino com osso (400g),
grelhado e uma guarnição a sua escolha.*



78 Bife de Chouriço..... R\$ 44,90
*Corte marmorizado do contra filé Argentino (300g),
grelhado e uma guarnição a sua escolha..*



80 Filé à Primavera..... R\$ 46,00
*2 Medalhões de filé cinturados com bacon, grelhados ao ponto,
cobertos com molho madeira, champignon, acompanha
risoto de alcachofra.*

81 Filé à Parmegiana..... R\$ 44,90
*Servido no Pergaminho, bem aberto a milanesa com molho de tomates frescos,
coberto com queijo ralado gratinado, acompanha arroz e fritas.*

82 Paillard de Filé Mignon com Fettuccine.....R\$ 42,50
Filé espalmado, grelhado com fettuccine ao molho pesto.

83 Steak Poivre Clássico.....R\$ 43,50
*Pimenta dedo de moça ao molho madeira.
Acompanha arroz.*



84 Picanha à moda do chefe.....R\$ 45,00
*Grelhada no molho da própria carne, pimenta dedo de moça.
Acompanha, arroz a piemontese.*

85 Eisbein.....R\$ 79,00
*Cozido ou frito, salsicha bock, salsicha branca,
batatas cozidas no vapor e chucrute (para 2 pessoas).*

Lançamento

86 Polpettone à Napolitana.....R\$ 35,90
*Grelhado, coberto com polpa de tomate refogado com manjeriço e azeite. Acompanha spaghetti com o mesmo
molho, servido no prato, porção individual.*

Guarnições para suas carnes Argentinas

Risoto de Alho poró, Risoto de Aspargos, Risoto de Alcachofra, Arroz branco, Batatas fritas.

Guarnições

90 Arroz Branco..... R\$ 9,00
91 Arroz Cremoso ao Açafrão..... R\$ 13,50
92 Farofa especial com ovos e bacon..... R\$ 13,00
93 Legumes na Manteiga..... R\$ 12,00
94 Cumbuca de feijão..... R\$ 5,00
95 Risoto à sua escolha..... R\$ 21,90

Aves

- 97 Galetto aberto grelhado.....R\$ 31,50
*Temperado com ervas aromáticas, limão siciliano e sal marinho
Acompanha farofa rica e fritas.*
- 98 Peito de Frango à Francesa..... R\$ 31,50
*Peito de frango grelhado, acompanha batata palha,
ervilhas, presunto e cebolas, puxados na manteiga.*
- 99 Supremo de Frango grelhado..... R\$ 29,50
Legumes oa vapor, puxado na manteiga.



Peixes

- 101 Filé de pescadaR\$ 37,90
Ao molho de camarão, acompanha arroz branco
- 102 Salmão.....R\$ 43,90
Grelhado ao molho de ervas, acompanha arroz com manga.
- 103 San Pitter.....R\$ 36,50
Grelhado, salpicado com alcaparras, batata soutê e arroz com passas.
- 104 Trancha de Abadejo à caíçara..... R\$ 45,50
*Servido ao molho de camarão, acompanha arroz levemente
temperado com alho poró, cebolinha verde e palmito soutê.*
- 105 Truta R\$ 37,80
*2 Filés de Truta grelhadas ao molho de manteiga com alcaparras,
Acompanha batatas ao vapor.*



Massas

- 120 Espaguete com Brócolis Alho e Óleo..... R\$ 24,90
- 121 Fettuccine à Bolonhesa..... R\$ 25,90
- 122 Lasanha ao forno..... R\$ 25,90
*Recheada com berinjela, molho branco, leve camada de
carne moída, coberta com parmesão e mussarela.*
- 123 Nhoque de Batata R\$ 28,90
Com molho de tomates frescos e manjericão.
- 124 Talharim a Arrabiata..... R\$ 35,90
*Ao molho pomodoro, linguiça picante, bacon,
azeitonas pretas e manjericão*



Sobremesas

- 135 Banana Caramelada puxada no suco de laranja c/sorvete..... R\$ 9,00
- 136 Creme Papaya batido c/sorvete de creme e licor de Cassis..... R\$ 11,50
- 137 Frutas da Época R\$ 6,00
- 138 Petit Gateau R\$ 9,80
- 139 Pudim de Leite Condensado R\$ 7,00
- 140 Tortas diversas..... R\$ 7,00

Águas & Refrigerantes

145	Águas Minerais	R\$ 3,60
146	Água de Coco.....	R\$ 5,50
147	H2O.....	R\$ 5,50
148	Refrigerantes.....	R\$ 4,50



Sucos

155	Abacaxi com Hortelã.....	R\$ 6,00
156	Suco de Laranja.....	R\$ 4,90
157	Sucos de Polpas.....	R\$ 5,20
	<i>Acerola, maracujá, morango, cajú ou graviola.</i>	
158	Suco de Melancia com Abacaxi.....	R\$ 6,00
159	Suco de Tomate temperado.....	R\$ 8,50

Café

163	Café Expresso	R\$ 3,00
-----	---------------------	----------

Energético & Ices

165	Energético	R\$ 12,00
166	Smirnoff Ice.....	R\$ 9,50



Chopp e Cervejas

170	Chopp Pinguim	R\$ 4,50
171	Chopp Caldereta 300 ml	R\$ 5,30
172	Chopp Brahma Black 300 ml	R\$ 5,50
173	Chopp Caneca 450 ml	R\$ 7,00
174	Cerveja Long Neck	R\$ 4,90
175	Cerveja Alemã de trigo	R\$ 21,90
176	Cerveja Bohemia de trigo	R\$ 19,90



Caipirinha

180	Caipirinha Tradicional de Pinga.....	R\$ 10,50
181	Caipirinha de Pingas Especiais.....	R\$ 17,00
182	Caipirinha de Vodka importada.....	R\$ 18,00
183	Caipirinha de Vodka Nacional	R\$ 12,00
184	Caipirinha de Saquê.....	R\$ 15,00
185	Caipirinha de Saquê com frutas da época	R\$ 15,00



Conhaques e Licores

188	Domecq (Nacional).....	R\$ 8,00
189	Fundador (Espanhol).....	R\$ 17,00
190	Napoleão (Frances).....	R\$ 18,50
191	Macieira (Português).....	R\$ 18,50
192	Licores (Importados).....	R\$ 15,00



Sangria

194 Sangria 750 ml.....	R\$ 24,90
-------------------------	-----------

Vinho Tinto gasificado com frutas e cubos de gelo.

Coquetéis

196 Bloody Mary: vodka e suco de tomate	R\$ 12,00
197 Coquetel de Frutas (frutas da época sem álcool)	R\$ 9,00
198 Gin Tônica ou Cuba Libre	R\$ 18,00
199 Kir Royal: champagne, creme de cassis e cereja	R\$ 12,00
200 Morritos : suco de limão, hortelã, club soda e rum.....	R\$ 11,00
201 Piña Colada: abacaxi, vodka e frutas aromáticas	R\$ 14,00
202 Maria Bonita <i>Suco de abacaxi, leite de coco, leite condensado e rum</i>	R\$ 12,00
203 Alexander <i>Conhaque, licor de cacau, creme de leite e canela em pó</i>	R\$ 11,00
204 Estalagem <i>Suco de laranja, vodka e mandarina</i>	R\$ 14,00

Aperitivos

205 Bacardi.....	R\$ 10,50
206 Campari.....	R\$ 12,50
207 Gin Importado.....	R\$ 18,00
208 Gin Nacional.....	R\$ 11,00
209 Martini.....	R\$ 9,00
210 Steinhaeger Importado.....	R\$ 15,00
211 Steinhaeger Nacional.....	R\$ 9,00
212 Tequila.....	R\$ 15,00
213 Underberg.....	R\$ 10,00
214 Vinho do Porto.....	R\$ 18,00
215 Vodka Importada.....	R\$ 16,00
216 Vodka Nacional.....	R\$ 10,50

Scotch

Whisky 15 anos

220 Dimple	R\$ 25,00
------------------	-----------

Whisky 12 anos

225 Black Label.....	R\$ 21,00
226 Logan	R\$ 21,00
227 Chiva's	R\$ 21,00
228 Ballantine's	R\$ 21,00
229 Buchanan's.....	R\$ 21,00

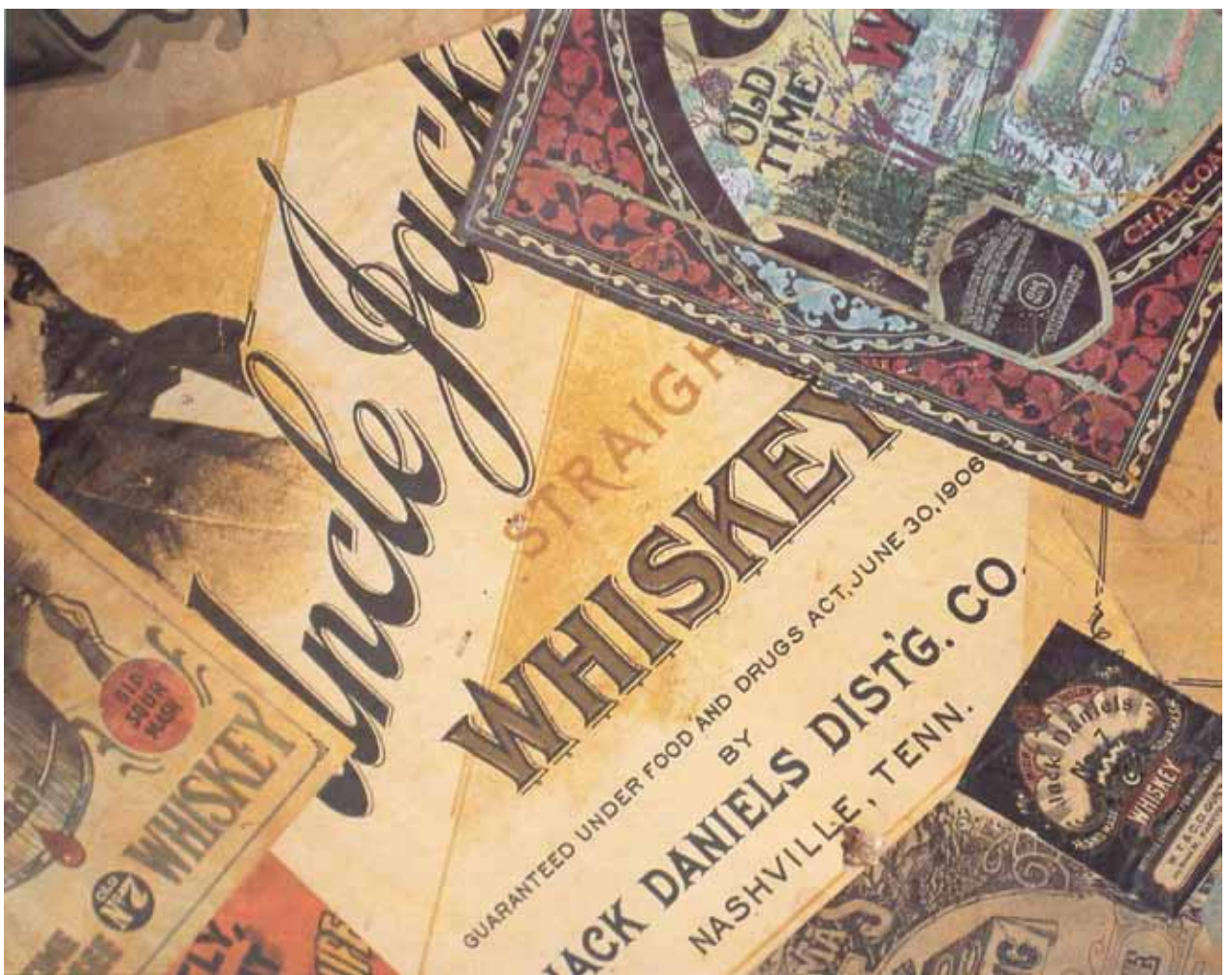
Whisky 8 anos

235 Red Label.....	R\$ 18,00
236 Cutty Sark.....	R\$ 18,00
237 White Horse.....	R\$ 18,00
238 Ballantine's.....	R\$ 18,00

Burbom

240 Jack Daniel's.....	R\$ 19,00
241 Jim Beam.....	R\$ 19,00
245 Whisky Nacionalizados.....	R\$ 10,00





Whisky Club

Sua marca preferida, sob nossa responsabilidade.
 Após a garrafa ser deslacrada, deve ser consumida no
 prazo máximo de 6 (seis) meses, pois o malte evapora.

15 anos

250 Dimple R\$ 298,00

12 anos

252 Logan R\$ 240,00
 253 Chiva's R\$ 240,00
 254 Ballantine's R\$ 215,00
 255 Black Label R\$ 240,00
 256 Buchanan's R\$ 240,00

8 anos

258 Ballantine's R\$ 130,00
 259 Red Label R\$ 140,00
 260 Cutty Sark R\$ 130,00
 261 White Horse R\$ 130,00

Bourbon

265 Jack Daniel's R\$ 190,00
 266 Jim Beam R\$ 155,00