

MENU

ENTRADAS

Queijos Especiais 79

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geléia

Burrata 79

Queijo cremoso de búfala, acompanha focaccia caseira assada com tomate cereja, pesto e rúcula (2 pessoas)

Pastrami Sando 62

Pão de forma artesanal, com longa fermentação, recheado com pastrami feito na casa, curado e defumado, servido com pickles de pepino e cebola roxa, acompanhado de aioli de alho negro artesanal

Arancini 46

Bolinho cremoso de risoto de açafrão, recheado com muçarela, empanado e frito, acompanhado de aioli de alho negro trufado

Croqueta de Rabada 64

Rabada desfiada com agrião, empanada e frita, acompanha aioli de agrião da casa

Pizza de Cogumelos 75

Massa de longa fermentação com muçarela, shitake e porto belo

Pizza Arrabiata 69

Massa de longa fermentação, mussarela derretida e nossa clássica geleia de tomate levemente picante

Pizza Marguerita 67

Massa de longa fermentação, mussarela derretida, tomates e manjerição

Carpaccio 55

Finas fatias de carne marinada e selada, acompanhadas de molho, alcaparras, parmesão e rúcula. Acompanha pão

Steak Tartare 84

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com mostarda, pickles, alcaparras, molho inglês e cebola roxa. Batatas fritas acompanham o prato

Ostras Frescas

3 unidades 42 | 6 unidades 79

Ostras em três versões, servidas sobre cama de sal

BRUSCHETTAS

Brie - 6un 52

Com fonduta de queijo brie e compota de figo

Tomates - 6un 36

Tomates em cubos, temperados com manjerição, alho e aceto balsâmico. Cobertos de parmesão e levemente gratinados

Pastrami - 6un 56

Pastrami fatiado com mozzarella de búfala, finalizado com pesto e pimenta do reino

Degustação de Bruschettas - 6un 62

Duas unidades de cada sabor

DEGUSTAÇÕES GUIADAS

Experiências guiadas pelo sommelier (consulte o horário disponível)

Pinot Noir 70

Explore a elegância dessa uva delicada com rótulos selecionados de diferentes origens

Argentina 86

Uma viagem pelos vinhos emblemáticos do país do Tango e da paixão pelo Malbec

Tour de France 116

Três vinhos, três regiões, um passeio pelos clássicos do terroir francês

PRINCIPAIS

Bife de Chorizo 139

Corte de chorizo no ponto da casa com manteiga de ervas, acompanhado de batata cremosa e farofa de bacon com limão

Medalhão au Poivre com Mil Folhas de Batata 129

Medalhão de filé mignon acompanhado de mil folhas de batata e molho poivre

Arroz de Pato 84

Arroz cozido na demi-glace com pato confitado, crispy de cebola e creme azedo

Risoto de Abóbora 68

Arroz arbóreo com purê de abóbora assada com especiarias, caldo legumes finalizado com parmesão

Spaghetti Mar e Terra 98

Spaghetti nero puxado com tomate italiano, vinho branco, alho, bacon e frutos do mar. Finalizado com limão siciliano e manjerição

Ravioli de Vitelo 85

Ravioli de Vitelo acompanhado de fonduta de Taleggio e azeite verde

Conchiglione 79

Massa Conchiglioni com recheio de ricota, espinafre e parmesão, molho pomodoro e azeite de manjerição

Gnocchi de Mandioquinha 90

Gnocchi de mandioquinha com rúcula, ao molho pomodoro com carne seca e queijo coalho

SOBREMESAS

Cheesecake de Chocolate 38

Torta com base crocante de biscoito Oreo, creme de cream cheese com chocolate e calda com creme de avelã

Fatia Dourada 36

Pão dourado com crosta brülée e canela, sobre creme anglaise ao cumaru

HARMONIZAÇÃO GUIADA

Experiências guiadas pelo sommelier

Ostra e Chablis 57

Faça no Bardega uma das harmonizações mais conhecidas do mundo: 1 ostra com 1 taça de 30 ml de Chablis

Chocolate e Vinho 69

Descubra o mundo das harmonizações doces. 3 chocolates em diferentes graduações com 3 taças de 30ml de vinhos fortificados

ESPECIAL BARDEGA

Jarra Clericot 109

Taça de Espumante 25

BEBIDAS

Águas

Nacional 9 (com ou sem gás)
Acqua Panna 36 (sem gás)
San Pellegrino 36 (com gás)

Refrigerantes 11

Sucos 16.50

Cervejas long neck 24

Café Nespresso 9