business lunch

11h45 - 14h30

principais

salada brie

Queijo brie, mix de folhas verdes (alface roxa, alface americana e rúcula), tomate cereja, damasco, nozes, figo e uva passa.

R\$ 33

Adicionais de carne:

Tilápia

R\$ 30

Migon ou Salmão ou Peixe branco

R\$ 35

Chorizo

R\$ 40

risoto de queijo brie e pera

Arroz arbóreo com cubos de peras ao caramelo de laranja. Finalizado com queijo tipo Brie, queijo parmesão e manteiga.

R\$ 45

risoto de beterraba com queijo stracchino

Arroz arbóreo com beterraba e creme de queijo stracchino. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

R\$ 45

risoto de funghi secchi

Arroz arbóreo com cogumelo tipo funghi secchi. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

R\$ 45

risoto de limão siciliano e alho poró

Arroz arbóreo com suco de limão siciliano e rodela de alho poró. Finalizado com queijo parmesão e manteiga.

R\$ 45

ravioli de maçã e canela ao molho alfredo

Massa artesanal recheada com maçã e canela e servido ao molho alfredo (queijo parmesão e nata). Acompanha crispy de maçã.

R\$ 49

rigatoni all'amatriciana

Massa de grano duro tipo rigatoni com pancetta artesanal, molho sugo e finalizada com queijo parmesão.

R\$ 45

gnocchi ao molho

Gnocchi de batata artesanal com molho a sua escolha (sugo, ragu de carne, alfredo ou pesto) e finalizado com queijo parmesão.

R\$ 45

linguine al pesto

Massa de grano duro tipo linguine com molho pesto artesanal e finalizado com queijo parmesão e nozes.

R\$ 45

mignon com gnocchi ao molho gorgonzola

Medalhão de mignon grelhado e servido com gnocchi artesanal ao molho de gorgonzola.

R\$ 69

mignon ao molho de cogumelos e crocante de bacon com fettuccine alfredo

Medalhão de mignon ao molho de cogumelos e finalizado com crocante de bacon. Acompanha massa artesanal tipo fettuccine ao molho alfredo (queijo parmesão e nata)

R\$ 69

◦ **armazém71** ◦

cucina . vino

mignon ao molho roti com risoto de gorgonzola R\$ 69

Medalhão de mignon grelhado servido no molho roti e acompanhado de risoto de queijo gorgonzola e crispy de alho poró.

mignon com fettuccine ao molho alfredo R\$ 59

Medalhão de mignon grelhado e servido com fettuccine artesanal ao molho alfredo.

**peixe branco na manteiga de sálvia,
lâminas de amêndoas torradas e spaghetti al nero di seppia** R\$ 69

Filé de peixe branco grelhado e finalizado na manteiga de sálvia e amêndoas laminadas torradas. Acompanhado de spaghetti al nero di seppia ao molho de manteiga de sálvia e tomate confitado.

**tilápia em crosta com legumes grelhados
e purê de batata com queijo gruyère** R\$ 51

Filé de tilápia grelhado e finalizado em crosta. Acompanhado de purê de batata com queijo gruyère e mix de legumes salteados na manteiga.

**camarão rosa grelhado
com risoto de arroz negro e tomate confit** R\$ 81

Camarões rosa inteiros salteados na manteiga e vinho branco. Acompanha risoto de arroz negro e tomate confitado.

salmão com risoto de limão siciliano e alho poró R\$ 61

Filé de salmão grelhado acompanhado de risoto de limão siciliano com alho poró.

linguine ai gamberi R\$ 81

Massa tipo linguine ao molho alfredo, servido com camarões rosa grelhados no alho confit e finalizado com praliné doce.

sobremesas

**brownie de chocolate meio amargo
com sorvete de creme** R\$ 25

Brownie artesanal feito com chocolate meio amargo e nozes, acompanhado de sorvete de creme. Finalizado com ganache de chocolate.

**petit gâteau de doce de leite
com sorvete de creme** R\$ 25

Petit Gateau de doce de leite artesanal acompanhado de sorvete de creme.

cheesecake com frutas vermelhas R\$ 25

Cheesecake com calda de frutas vermelhas.

**mousse de chocolate branco
com glaçagem espelhada** R\$ 25

Mousse chocolate branco com recheio de frutas vermelhas e crocante de amêndoas finalizado com uma glaçagem espelhada.

frutas da estação R\$ 21

Frutas da estação (consulte disponibilidade). Opcional de chantilly.