

Entradas e petiscos

<i>Queijo de coalho caseiro na tábua. Acompanha melado, geleia de pimenta e pão Italiano</i>	<i>48,00</i>
<i>Batata rústica com farofa de bacon e alecrim</i>	<i>45,90</i>
<i>Carne de sol com mandioca (produzida no restaurante)</i>	<i>49,00</i>
<i>Carpaccio de lagarto com mix de folhas, alcaparras ao molho de mostarda e mel</i>	<i>49,00</i>
<i>Coxinha de frango com catupiri. Acompanha vinagrete e molho da casa</i>	<i>39,00</i>
<i>Salada caprese do Quintal (mix de folhas, queijo branco e tomate seco ao pesto de manjericão)</i>	<i>42,50</i>
<i>Linguiça caseira, acompanha vinagrete, molho da casa e pão italiano</i>	<i>48,00</i>
<i>Mix de folhas ao molho de limão tomate assado e queijo de cabra</i>	<i>48,50</i>
<i>Brusketa de tomate com manjericão e queijo de cabra</i>	<i>43,50</i>

Carnes

<i>Escalope de mignon ao molho poivre (apimentado) e risoto de cogumelos</i>	<i>69,00</i>
<i>Bife ancho com batata rústica, vinagrete, farofa e arroz</i>	<i>78,00</i>
<i>Ragu de costela com ora pro nobis e polenta mole</i>	<i>65,00</i>

<i>Carne de porco na lata, acompanha tutu de feijão, couve, torresmo e arroz branco</i>	<i>68,00</i>
<i>Cupim na manteiga, farofa de banana e mandioca cremosa</i>	<i>66,00</i>
<i>Medalhão de mignon ao molho roti e risoto de parmesão</i>	<i>69,00</i>

Avés

<i>Frango confit (coxa e sobrecoxa) ao chimichurri, batata gratin e mix de folhas com tomate assado ao molho de limão</i>	<i>62,00</i>
<i>Sobrecoxa desossada ao molho de mostarda e mel, purê de mandioquinha e legumes na brasa</i>	<i>62,00</i>

<i>Filé de truta na manteiga de ervas e risoto de limão</i>	<i>64,50</i>
<i>Moqueca de tilápia, acompanha farofa, pirão e arroz branco.</i>	<i>64,50</i>

Pastas e risotos

(Massa artesanal produzida no restaurante)

<i>Talharim ao molho alfredo e medalhão de mignon ao molho roti</i>	<i>65,00</i>
<i>Sorrentino de gruyere e requeijão ao molho de tomates frescos com manjericão</i>	<i>62,00</i>

<i>Risoto de cogumelos (shitake e shimeji)</i>	58,00
<i>Papardele ao molho pesto de manjeriçã</i>	56,00
<i>Ravioli de shitake e shimeji ao molho roti</i>	62,00
<i>Risoto caprese do quintal (tomate seco queijo branco e rúcula)</i>	56,00

Cremes

(Acompanha pão italiano)

<i>Creme de mandioquinha</i>	36,50
<i>Caldo verde com bacon e calabresa</i>	37,90
<i>Creme de tomate com queijo de cabra</i>	39,00

Hambúrguer de fraldinha, mussarela, bacon, alface, tomate assado e molho da casa 39,50

Hamburguer de fraldinha, cheddar, bacon, alface, tomate assado e picles 39,50

Fondues

<i>Fondue de queijo (acompanha pão italiano, e batata rústica)</i>	124,00
<i>Fondue de chocolate (4 frutas da estação)</i>	124,00

Sobremesas

<i>Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate</i>	<i>29,90</i>
<i>Goiabada cremosa com queijo branco</i>	<i>19,90</i>
<i>Delícia do quintal (bolinho de chocolate, ganache, farofa de castanha e sorvete de creme)</i>	<i>29,90</i>
<i>Sorvete de creme com calda de chocolate</i>	<i>16,90</i>

Não alcoólicas

<i>Refrigerante (coca, coca zero, guaraná, schweppes citrus)</i>	<i>7,50</i>
<i>Água tônica</i>	<i>7,50</i>
<i>Água sem gás</i>	<i>6,50</i>
<i>Água com gás</i>	<i>7,50</i>
<i>Sucos (Laranja, Melancia, Limão, limonada suíça, abacaxi e maracujá)</i>	<i>12,00</i>
<i>Sucos (Abacaxi com hortelã, morango)</i>	<i>13,50</i>
<i>Suco com duas frutas</i>	<i>14,00</i>
<i>Café espresso</i>	<i>7,00</i>

Cervejas

<i>Heineken / Original 600ml</i>	<i>21,00</i>
----------------------------------	--------------

Stella/ Budweiser 14,00

Artesanais (produzidas em São Francisco Xavier)

MuriquIpa 29,00

Hemp lager 29,00

Pilsener (ficou em segundo lugar no mestre cervejeiro Eisenbah 2022) 29,00

Cachaças

Seleta 10,00

Salinas 10,00

Pau oco 14,00

Pau oco com mel 16,00

Red Label 26,00

Vodka Smirnoff 18,00

Campari 12,00

Brandy domecq 12,00

Marguerita 36,00



<i>Cuba libre</i>	32,00
<i>Negroni</i>	38,00
<i>Mojito</i>	32,00
<i>Gin tônica</i>	36,00

Cajipirinhas

Smirnoff: R\$36,00 / Sakê: R\$36,00

Cachaça: R\$ 27,00 (Seleta)

Cachaça: R\$ 36,00 (Pau oco)

Brasileirinha: maracujá, limão, manjericão e gengibre

Tropicana: amora, maracujá e limão

Da casa: Abacaxi com hortelã e gengibre

Da roça: limão cravo, hortelã e gengibre (sazonal)

São Xico: Amora, morango e manjericão

Mantiqueira: Morango

