

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

103	BURRATA DELLO FAVORITO	\$ 86
	Creмоса com pesto de ervas e tomates marinados.	
104	CARPACCIO CLÁSSICO	\$ 58
105	CARPACCIO DE SALMÃO	\$ 69
224	CEVICHE À MODA DO FAVORITO	\$ 72
108	PASTEIZINHOS DE CARNE (6)	\$ 39
109	DADINHOS DE COSTELA, geleia de pimenta. (6)	\$ 48
112	BOLINHOS DE BACALHAU (6)	\$ 46
113	RAVIOLI FRITOS (6)	\$ 48
	Recheados com carne de costela e molho ao sugo.	
123	CASQUINHA DE CARANGUEJO	\$ 46
124	CASCÃO DE CARANGUEJO	\$ 79
111	ASINHAS CROCANTES	\$ 46
114	GALETINHO À PASSARINHO	\$ 59
119	PANELINHA GOURMET	\$ 69
	Filé, calabresa fatiada e queijo goronzola.	
144	PANELINHA DE FILÉ-MIGNON	\$ 69
	Creme de parmesão e cogumelos.	
106	LASCAS DE QUEIJO GRANA	\$ 68
110	QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO	\$ 74
	Com mel, pimenta preta e torradas.	
115	PROVOLETTA	\$ 72
	Queijo provolone derretido, aperitivo argentino.	
117	SALSICHINHAS APERITIVO NA BRASA (8)	\$ 48
127	COSTELINHAS DE CARNEIRO NA BRASA	\$ 75

GRELHADOS NA BRASA

Cortes Clássicos com 1 Acompanhamento à Escolha

200	GALETO CLÁSSICO Com osso é uma delícia.	\$ 82
201	GALETO DESOSSADO Nosso grelhado favorito. Experimente apimentado!	\$ 86
202	BIFE ANCHO ANGUS	\$ 112
203	MEIA PICANHA FATIADA 600g "in natura", para compartilhar.	\$ 182
205	FILÉ MIGNON DO SOL	\$ 106
207	BIFE DE TIRA Corte longitudinal da picanha.	\$ 112
208	BIFE CHORIZO ANGUS	\$ 112
209	CHATEAUBRIAND Bife alto de filé mignon.	\$ 106
210	MEDALHÕES DE FILÉ Com bacon.	\$ 99
213	LOMBO DE SALMÃO	\$ 98

ACOMPANHAMENTOS

Preços para porções extras.

501	ARROZ NATURAL	\$ 22
502	ARROZ À GREGA	\$ 28
503	ARROZ BIRO-BIRO	\$ 32
504	ARROZ-DE-CARRETEIRO À NOSSA MODA	\$ 28
505	ARROZ À PIEMONTESE	\$ 26
506	FEIJÃO TROPEIRO	\$ 28
507	BATATAS FRITAS	\$ 26
508	FAROFA DE OVOS	\$ 26
511	FAROFA DE BANANA	\$ 26
512	LEGUMES GRELHADOS DA ESTAÇÃO	\$ 34
513	BATATAS NO JOSPER (doce e inglesa)	\$ 34

SALADAS

101 CHICKEN SALAD

BabyGaleto fatiado, folhas, parmesão, croûtons, molho caesar.
\$ 78

102 SALADA VERDE

Com queijo grana, castanha de caju e balsâmico.
\$ 59

BABYGALETOS EXCLUSIVOS

Nosso grelhado favorito em corte menor com
acompanhamento de gostinho italiano.

304 BABYGALETO MAMMA MIA

Em crosta de mel e paçoca de castanha com ragu de penne.
\$ 78

306 BABYGALETO À MODA DO PAULO

Polvilhado com parmesão e escoltado com risoto de limão.
\$ 78

307 BABYGALETO MARGUERITTA

Com risoto pomodoro, bacon crocante e ovo poché.
\$ 78

333 BABYGALETO CONTEMPORÂNEO

Com mix de legumes e azeitonas pretas.
\$ 78

308 BABYGALETO TOSCANA

Com risoto de linguiça toscana suavemente picante.
\$ 78

309 BABYGALETO MANGIARE FELICE

Ao molho roti e risoto de shiitakes.
\$ 78

MASSAS & RISOTOS

303 RAVIOLI DE MOZZARELLA

Massa recheada de mozzarella ao molho pomodoro.

\$ 76

305 SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Massa italiana puxada com barriga de porco, gema e pecorino.

\$ 88

314 SPAGUETTI CACIO & PEPE

Com queijo pecorino, pimenta preta e pistache.

\$ 88

336 SPAGHETTI NERO

Com lascas de bacalhau, tomate confit, nozes e cebola crocante.

\$ 124

313 RISOTTO DE CAMARÕES

Arroz arbório cremoso com camarões, parmesão e tomate confit.

\$104

324 RISOTTO DI PISTACCHIO

Arroz arbório com cubos de filé-mignon ao demi-glace.

\$ 106

CARNES

602 CARRÉ DE CORDEIRO

Grelhado na brasa com delicioso arroz à grega na panela de ferro.
\$ 126

603 FILÉ MIGNON DIÁVOLA

Filé aberto em crosta de pimenta-do-reino, purê de batatas com queijo.
\$ 106

604 FILETTO ALL'ITALIANA

Filé Mignon em crosta de mostarda Ancienne com penne gratinado e molho rôti.
\$ 106

605 FILET AU POIVRE VERT

Medalhão de filé ao molho de pimenta verde com arroz no seu próprio molho.
\$ 106

606 L'ENTRECÔTE AO MOLHO DIJON

Bife Ancho com molho mostarda. Servido com fritas e espinafre.
\$ 106

607 ESCALOPES DO PATRÃO

Escalopinhos de filé mignon com risoto de cogumelos.
\$ 106

608 FILÉ MIGNON DO CHEF EDILSON

Medalhões de Mignon ao molho roti, risoto pomodoro e manjerição.
\$ 106

PEIXES E FRUTOS DO MAR

613 PESCADA \$ 104

Lombo de pescada ao molho de limão e alcaparras, arroz de brócolis.

616 PESCADA EM CROSTA DE QUINOA \$ 104

Lombo ao molho de uvas passas, risotto de alho-poró.

617 SALMÃO EM CROSTA DE GELEIA DE PIMENTA \$ 106

Em crosta de geleia de pimenta com risotto pomodoro na panela de ferro.

618 SALMÃO \$ 104

Lombo de salmão ao molho agri-doce com risotto de shiitakes.

620 LINGUADO \$ 99

Ao molho de tomates cerejas, alcaparras e azeitonas pretas com arroz branco.

621 CAMARÕES CROCANTES \$ 168

Camarões GG em crosta de batata, molho laranja, risoto de maçã verde.

624 CAMARÕES À GREGA \$ 168

Camarões GG salteados com ervas e arroz à grega à nossa moda.

625 CARBONARA DE CAMARÕES \$ 168

Camarões GG com linguine carbonara trufado.

641 POLVO À LAGAREIRO \$ 138

Polvo no forno com batatas ao murro, brócolis e azeitonas pretas.

619 LOMBO DE BACALHAU \$ 178

Lombo alto, grelhado, batatas salteadas, brócolis, azeite EV, alho e azeitonas.

SOBREMESAS

1701 TORTINHA DE CHOCOLATE
\$ 34

1702 BROWNIE BRIGADEIRO
\$ 29

1703 CREME DE PAPAYA
\$ 28

1704 BANANA FLAMBADA
\$ 32

1706 ESFERA DE NUTELLA
\$ 40

1708 PETIT GÂTEAU DOCE DE LEITE
\$ 32

1709 CHEESECAKE FRUTAS VERMELHAS
\$ 36

1710 PANA COTTA DE FRUTAS VERMELHAS
Creme de baunilha com calda de frutas vermelhas
\$ 36

1707 SORVETE À ESCOLHA C/ CALDA
\$ 28
Sabores: chocolate, creme.