



CARDÁPIO

Horário de funcionamento:

Café da manhã: 07h às 10h

Almoço: 12h às 14h30

Jantar: 19h às 22h

ENTRADAS

Salada Italiana R\$28,00
Carinhosa seleção de ramos de rúcula e de folhas de alface verde e roxa peculiarmente aromatizada com lascas de salame italiano assado.

Salada Composta R\$32,00
Delicado arranjo de folhas frescas, brócolis e tomates combinado com conservas de pepinos e azeitonas verdes.

SOPAS E CREMES

Servidas em porções individuais (450g).

Creme de Batata-Doce e Frango.....R\$37,00
Batatas-doces cozidas e processadas em caldo de legumes aromatizado, servidas com peito de frango refogado na manteiga e desfiado, acompanhado de pão colonial e queijo parmesão ralado.

Sopa de CapelettiR\$42,00
Delicado caldo de legumes aromatizado, guarnecido de tradicionais capeletti, acompanhado de pão colonial e queijo parmesão ralado.

Creme de Queijos e Bacon R\$42,00
Caldo de legumes enriquecido com deliciosa seleção de queijos muçarela, parmesão, gorgonzola e provolone defumado processados em molho bechamel, servido com bacon crocante, acompanhado de pão colonial e queijo parmesão ralado.

MASSAS

Penne ao Molho de Tomates Secos R\$59,00

Tradicional massa italiana de grano duro servida com molho de tomates secos finalizados em molho bechamel, guarnecida de queijo parmesão ralado.

Espagete ao Molho Bolognesa..... R\$59,00

A mais clássica das massas com o mais tradicional dos molhos, elaborada com carne moída e tomates frescos, aromatizada com ervas e guarnecida de queijo parmesão ralado.

Sorentino de Queijos ao Molho de QueijosR\$69,00

Delicados sorrentinos recheados com queijo frescal, cozidos em molho processado de queijos muçarela, parmesão, azul e provolone defumado, servidos com parmesão ralado.

RISOTOS

Risotos preparados com arroz italiano tipo arbóreo.

Risoto de Quatro Queijos R\$69,00

Risoto elaborado com arroz arbóreo e seleção processada de queijos muçarela, parmesão, gorgonzola e provolone defumado, salpicado com nozes picadas e guarnecido de queijo parmesão ralado.

Risoto de Alho-Poró R\$64,00

Risoto preparado com arroz arbóreo, alho-poró refogado e processado em molho bechamel, decorado com lascas de parmesão e guarnecido de queijo parmesão ralado.

Risoto de Funghi.....R\$59,00

Risoto aprontado com arroz arbóreo, *Funghi Secchi* refogados em vinho branco e processados em molho bechamel, guarnecido de queijo parmesão ralado.

CARNES

Escalopes Tannat R\$114,00

Delicados escalopes de filé mignon grelhados, condimentados com o característico molho Tannat e guarnecidos de risoto de quatro queijos.

Escalopes ao Molho de Queijos.....R\$109,00

Tenros escalopes de filé mignon grelhados, finalizados ao molho de queijos, guarnecidos de arroz branco e batatas-suíças.

Estrogonofe de Filé e Cogumelos Castanhos.....R\$109,00

Carinhosa seleção de cogumelos castanhos frescos adicionados a pequenos cubos de filé mignon, refogados ao molho bechamel, servidos com arroz branco e seleção de legumes refogados e batata palha.

Costela Barbecue.....R\$84,00

Costela suína selecionada, serenamente assada, levemente condimentada com típico molho barbecue e servida com exótico purê de batatas-baroas.

AVES

Suprema de Frango ao Alecrim R\$59,00

Escalopes de peito de frango grelhados ao alecrim e servidos com arroz integral e seleta de legumes refogados.

Suprema de Frango com Finas Ervas..... R\$64,00

Suprema de peito de frango grelhada ao molho de finas ervas, servida com arroz branco e cremoso purê de batatas.

PEIXES

Salmão ao Tomilho.....R\$99,00

Tenra posta de salmão grelhado, aromatizada com tomilho e pimenta, servida com purê de batatas e seleção de legumes refogados.

Tilápia com Alcaparras.....R\$84,00

Filé de tilápia grelhada perfumado ao molho de alcaparras refogadas e guarnecido de arroz integral com batatas salteadas na manteiga.

PICCOLI BAMBINI

*Nossos pequenos hóspedes recebem especial atenção
na composição do cardápio, os papais podem
elaborar o prato que mais agrada aos pequeninos
dentre as porções que disponibilizamos.*

Cardápio exclusivo para crianças de até 11 anos.

Frango ao Alecrim 180g.....	R\$34,00
Porção de Iscas de Alcatra ao Molho Roti (250g)	R\$72,00
Porção de Arroz.....	R\$13,00
Porção de Legumes	R\$19,00
Porção de Purê de Batatas	R\$21,00
Porção de Feijão	R\$13,00
Porção de Batatas Gratinadas	R\$29,00
Ovo Frito ou Cozido (un.).....	R\$5,00

PIZZAS

VILLA MICHELON

Saborosas pizzas servidas em porções de oito pedaços.

Pizza de CalabresaR\$62,00

Massa artesanal de fermentação natural preenchida por um rústico molho de tomates e de queijo muçarela, finalizada com finas fatias de calabresa.

Pizza de Queijos.....R\$62,00

Massa artesanal de fermentação natural regada com molho de tomates, enriquecido por uma fina seleção de queijos muçarela, gorgonzola, provolone e parmesão.

Pizza de CogumelosR\$67,00

Massa artesanal de fermentação natural finalizada com uma delicada combinação de queijo muçarela e lâminas de cogumelos shimeji e paris posta sobre molho de tomates.

Pizza de Parma e Figos.....R\$67,00

Massa artesanal de fermentação natural regada com molho rústico de tomates, acrescida de queijo muçarela, perfumada com lâminas de presunto tipo parma e delicadamente decorada com figos em calda.

Pizza Brotinho de ChocolateR\$50,00

Uma doce seleção composta de doce de leite e chocolates (ao leite e branco) derramados em queijo muçarela e assados sobre uma massa brotinho artesanal e de fermentação natural.

SOBREMESAS

Brownie de Chocolate R\$38,00

Consistente bolo de chocolate meio amargo recheado de nozes, ornamentado com doce de leite e servido com sorvete de creme.

Sagu com Creme R\$22,00

A mais tradicional das nossas sobremesas une a suavidade do creme de confeiteiro e o delicado sabor de féculas de mandioca cozidas em vinho tinto.

Sorvete Napolitano R\$27,00

Três bolas de delicioso sorvete regional servidas na clássica harmonização que lembra as cores de Nápoles: creme, chocolate e morango. Servido com calda de chocolate.

Sorvete R\$12,00

Uma bola de delicioso sorvete regional, com três opções de sabores: creme, chocolate e morango. Servido com calda de chocolate.