

Vinagre Balsâmico

# Menu

**Bella Vista**  
RESTAURANTE

**Couvert** ..... **28,90**  
Pão, manteiga, azeite e antepasto

## **Para beliscar** .....

Mix de azeitonas e ervas ..... **24,90**

Salada de batata bolinha e salsa criolla ..... **26,00**

Mix de castanhas e frutas secas ..... **34,90**

Tomate e alhos confitados ..... **34,90**

Dadinho de tapioca com molho especial ..... **52,00**

## **Entradas** .....

Sopa de batata com cogumelos ..... **48,00**

Sopa de mandioquinha com bacon ..... **42,00**

Polenta com ragu de linguiça ..... **52,00**

Burrata, pesto, tomate cereja e pães fatiados ..... **62,00**

Rosbife, castanha de caju, queijo, rúcula e azeite trufado ..... **74,00**

Linguiça de porco picante, batatas, brócolis e pão da casa ..... **68,00**

Tomates, rúcula, mozzarella de búfala e vinagre balsâmico ..... **42,00**

Salmão curado, radichio, pão, pasta de queijo com beterraba ..... **63,00**

Brusqueta caprese, mozzarella de bufala, tomate e manjeriçãõ ..... **56,00**

Brusqueta da casa, geléia de cebola, parma, gruyere e rúcula ..... **62,00**

# Menu

**Bella Vista**  
RESTAURANTE

## Frios

Queijo Jordão, mel de origem, frutas secas e pão	115,00
Brie folhado da casa, copa, geléia, mel e torradas	140,00
Cabembert, nozes, geléia de figo e mel	92,00
Tábua de frios, frutas da estação, mel, geléia e torradas	P 120,00 G 220,00

## Principais

### Risotos

Risoto de linguiça com vinho tinto e radichio	76,00
Risoto de alho poró e truta grelhada	98,00
Risoto milanês e ossobuco bovino	95,00
Risoto de brie com medalhão de filé mignon	112,00

### Massas

Espaguete ao pesto com burrata	74,00
Espaguete com ragu de linguiça e queijo	78,00
Espaguete ao molho de queijos e paillard de mignon	96,00
Fettuccine à Putanesca	84,00
Fettuccine ao molho de cogumelos e filé mignon	115,00

### Peixes

Salmão assado com salada de arroz negro	112,00
Truta grelhada, duo de batatas e cogumelos e molho de cogumelos	95,00

# Menu

**Bella Vista**  
RESTAURANTE

## Principais

### **Carnes**

Filé mignon grelhado, purê de mandioquinha, farofa de alho e sala criolla	<b>104,00</b>
Grelhado da semana, purê de batata e brocólis, salada de tomate e cebolas	<b>112,00</b>
Prime rib suíno grelhado, purê de abóbora, farofa cítrica, geleia de figo	<b>98,00</b>
Guisado de cordeiro e risoto de queijo	<b>118,00</b>

### **Sobremesas**

Sorvete do dia com farofinha de amendoim	<b>24,00</b>
Afogatto	<b>26,00</b>
Frutas vermelhas quentes reduzidas no vinho tinto, sorvete de baunilha e suspiros	<b>32,00</b>
Bolo de chocolate com recheio de doce de leite, confit de morango e sorvete de baunilha	<b>42,90</b>
Banoffee	<b>32,00</b>

## Drinks & Bebidas

### **Doses**

Jack Daniel's	<b>36,90</b>
Black Label	<b>42,90</b>
Red Label	<b>36,90</b>
Licor 43	<b>38,90</b>
Licor Gouveia Brasil	<b>48,00</b>
Blue Label	<b>160,00</b>

# Menu

Bella Vista  
RESTAURANTE

## Drinks & Bebidas

<b>Free Julep (Taça)</b>	<b>49,00</b>
Limão, Chá de limão, Vodka e Red Bull Sugar Free	
<b>Double Lime (Taça)</b>	<b>48,00</b>
Limão taiti, Rodelas de limão-siciliano, Red Bull Tropical e Vodka	
<b>Sex on the beach (Long Drink)</b>	<b>42,00</b>
Suco de laranja, Licor de pêsego, Vodka, Groselha e Rodela de Laranja	
<b>Mojito (Long Drink)</b>	<b>39,00</b>
Limão Tahiti, Açúcar, Hortelã, Rum e Água com gás	
<b>Cointreau Frizz (Long Drink)</b>	<b>44,00</b>
Abacaxi, Hortelã, Cointreau, Suco de limão e Água com gás	
<b>Coconut Gin (Taça)</b>	<b>46,00</b>
Gin, Alecrim e Red Bull de coco	
<b>Açaí Vodka (Taça)</b>	<b>49,00</b>
Vodka, Morangos, Red Bull de açaí e Hortelã	
<b>Rosato Mio (Taça)</b>	<b>49,00</b>
Ramazzotti, Pro seco e Manjericão	
<b>Rosato Gin &amp; Tonic (Taça)</b>	<b>48,00</b>
Ramazzotti, Gin, Água tônica e Alecrim	
<b>Rosato Fresco (Taça)</b>	<b>48,00</b>
Ramazzotti, Vodka, Rodela de Toranja/Grapefruit, Água tônica e Alecrim	
<b>Ramazotti Spritz (Taça)</b>	<b>45,00</b>
Ramazzotti, Água Tônica e Manjericão	
<b>Lillet VIVE (Taça)</b>	<b>48,00</b>
Lillet, Morangos, Pepino, Água tônica e Hortelã	
<b>Lillet VESPER (Taça dry martini)</b>	<b>49,00</b>
Lillet, Vodka, Gin e Twist de limão siciliano	
<b>Lillet Tonic (Taça)</b>	<b>49,00</b>
Fatias de limão siciliano fatiado no meio, Lillet, Gin e Água tônica	
<b>Amaro Classic (Copo Baixo)</b>	<b>42,00</b>
Amaro, Gengibre e Pepino	

# Menu

**Bella Vista**  
RESTAURANTE

## Drinks & Bebidas

<b>Amaro Tonic (Long Drink)</b>	46.00
Amaro, Fatia de Laranja e Água tônica	
<b>Rama Gin (Long Drink)</b>	49,00
Amaro , Gin, Fatias de Pepino e Água tônica	
<b>Gin &amp; Tonic (Taça)</b>	47,00
Gin, rodela de limão, Água tônica e Alecrim	
<b>Caipirinha de frutas</b>	36.00
<b>Caipisakê</b>	38,00
<b>Dry Martini</b>	48.00
<b>Tropical Gin</b>	48,00
<b>Watermelon Gin</b>	48.00
<b>Gin &amp; tonic - Bella Vista</b>	49,00
<b>Aperol Spritz</b>	42.00
<b>Caipirosca</b>	NAC 38,00 IMP 46,00
<b>Cerveja Long Neck</b>	15,90
<b>Cerveja Artesanal</b>	38,90
<b>Coronita (210ml)</b>	12,90

## ***Não alcoólicas***

<b>Água Panna (505 ml)</b>	28,00
<b>Perrier (750 ml)</b>	34,90
<b>San pellegrino (505 ml)</b>	28,00
<b>Drink sem álcool</b>	19,00

# Menu

Bella Vista  
RESTAURANTE

## Não alcoólicas

Água Mineral c/ gás	8,90
Água Mineral s/gás	8,90
Soda Italiana	17,00
Refrigerante	10,90
Suco Integral	15,90
Red Bull	21,00
Chá	8,90
Café Nespresso	8,90



## Carta de Coquetéis - APTK Spirits

<p><b>Negroni Clássico – A receita clássica italiana.</b></p> <p>Ingredientes: APTK Gin No1, Amaro Scarlatti e Vermute</p> <p>Preparo: Copo baixo, cubos de gelo e twist de laranja (casca)</p>	48,90
<p><b>Old Fashioned – Elegância, aroma e sabor engarrafados.</b></p> <p>Ingredientes: Bourbon, Bitter e Açúcar</p> <p>Preparo: Copo baixo, cubos de gelo ou não</p>	52,00
<p><b>Boulevardier – Sotaque francês amadeirado.</b></p> <p>Ingredientes: Bourbon, Vermute e Amaro Scarlatti</p> <p>Preparo: Copo baixo, cubos de gelo e twist de laranja (casca)</p>	48,90
<p><b>Hole In One – A tacada perfeita para chegar no refrescante e suave.</b></p> <p>Ingredientes: Saque, Vermute Bianco, Bourbon, Amaro Scarlatti, Peated Single Malt, Tequila e Bitters</p> <p>Preparo: Copo baixo, cubos de gelo e twist de limão (casca)</p>	52,00
<p><b>Sur L'Orange – Personalidade e exuberância.</b></p> <p>Ingredientes: Cachaça envelhecida em carvalho, laranja, amêndoas, açúcar.</p> <p>Preparo: Copo baixo, cubos de gelo e twist de laranja (casca)</p>	48,90