

FELLINI 8 $\frac{1}{2}$
RESTAURANTE

menu



entradas



salada verde

Folhas da nossa horta orgânica temperadas com aceto balsâmico, azeite de oliva extra virgem mel e mostarda de Dijon. Lascas de queijo parmesão e croutons do nosso pão. 32, 

salada caprese

Tomate in natura e espuma de mussarela de búfala intercaladas por manjeriço fresco e azeite de oliva. 40, 

salada caesar

Alface romana e lascas de frango com croutons servida com nosso molho caesar a base de mostarda dijon servido em cesto de queijo parmesão. 45

salada marinheira

Camarões e lulas grelhados com rúcula fresca da nossa horta e molho de aceto balsâmico e limão siciliano. 75, 

canja

Receita tradicional com frango desfiado, arroz soltinho e legumes frescos em um caldo de galinha leve e saboroso. 35. 

creme saint germain

Creme à base de molho bechamel e ervilhas frescas. 35

• Opcional: bacon crocante ou cesta de pães artesanais. 



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

massas e risotos

risoto ao funghi

Risoto cremoso de arroz arbóreo com funghi chileno, vinho branco e queijo parmesão. 62,  

penne a anita ekeberg

Massa penne com molho especial da casa a base de tomate, vodka, creme de leite, bacon, salsão. 59,

gnocchi gratinado com cogumelos

Gnocchi gratinado com queijo parmesão, servido com cogumelos Shitake, Funghi e Paris. 62, 



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

principal

picanha à brasileira

Picanha grelhada, cortada em altura média, acompanhada de arroz branco, banana à milanesa, batata frita, vinagrete e farofa especial da casa. 92, 

mignon à parmegiana

Filé mignon a milanesa com molho sugo rústico da casa gratinado no forno com queijos, acompanha fettuccine na manteiga e sálvia. 90,

arancino & medalhão

Receita tradicional da Sicília, nosso arancino de risoto gorgonzola é empanado com farinha panko e preparado à milanesa, servido com medalhão de mignon grelhado e panelinha de molho gorgonzola para regar. 85,

supreme de frango

Peito de frango recheado com espinafre e ricota cremosa, empanado com farinha de pão e finalizado à milanesa, servido com tomates confit e purê de batata. 74,

frango aos 2 champignons

Filé de frango grelhado com molho cremoso a base de queijo e cogumelos tipo paris e cremini, acompanha fettuccine na manteiga. 72,



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

salmão ao limão siciliano

Salmão grelhado com molho de limão siciliano sobre cama de espinafre crisp e risoto de parmesão. 92, 

tilápia com ervas finas

Filé de tilápia grelhada com molho cremoso de ervas finas, acompanha batata sauté e arroz com brócolis. 83, 

peixe ao molho mostarda e mel

Filé de peixe empanado com farinha panko com molho cremoso de mostarda e mel, servido com risoto de alho poró e saladinha de rúcula. 80,



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE



veggie

moqueca vegana

Moqueca de cogumelo paris, alcachofras e palmito temperada com azeite de dendê, leite de coco, pimentões, cebola e alho, acompanha arroz e farofa de castanha com banana 65,   

estrogonofe de grão de bico

O tradicional estrogonofe na sua versão vegana, a base de grão de bico servido com arroz e batata palha. 51,   

kids

mignon ou frango

Combinação gostosa e saborosa do jeitinho que as crianças gostam: acompanha arroz, feijão e fritas, 46.

massa bolonhesa

Massa servida com o tradicional molho bolonhesa caseiro, preparado com ingredientes selecionados, 38.



SEM LACTOSE



SEM GLÚTEN



VEGGIE

sobremesas

panna cotta

Receita típica de Piemonte, nossa versão é servida com coulis de morango, cubos de massa folhada e decorado com escultura de açúcar. 28,

tiramisù

O tradicional tiramisù italiano, a base de biscoito champanhe, café espresso e creme de mascarpone. 28,

mousse de maracujá e chocolate

O melhor dos dois mundos nessa sobremesa! Camadas intercaladas de mousse de chocolate e maracujá, finalizadas com farofa de biscoito e castanha de caju . 23,

terrine

Equilíbrio entre tradição e delicadeza, com o sabor intenso do chocolate e cerejas, 22

pudim de leite da nonna

Tradicional pudim de leite com deliciosa calda de caramelo. 20,

