

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

menu



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 à 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,



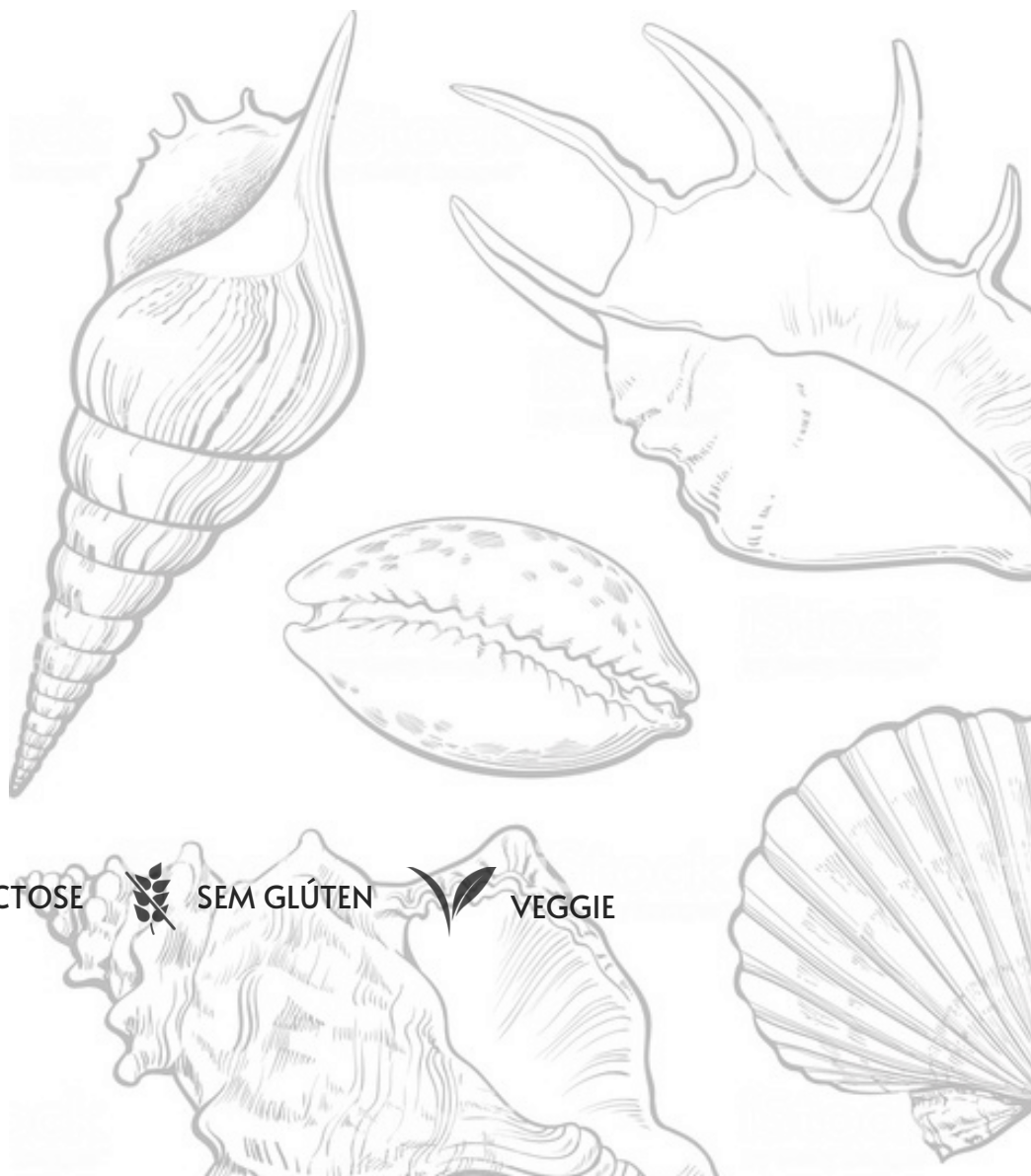
SEM LACTOSE



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,   

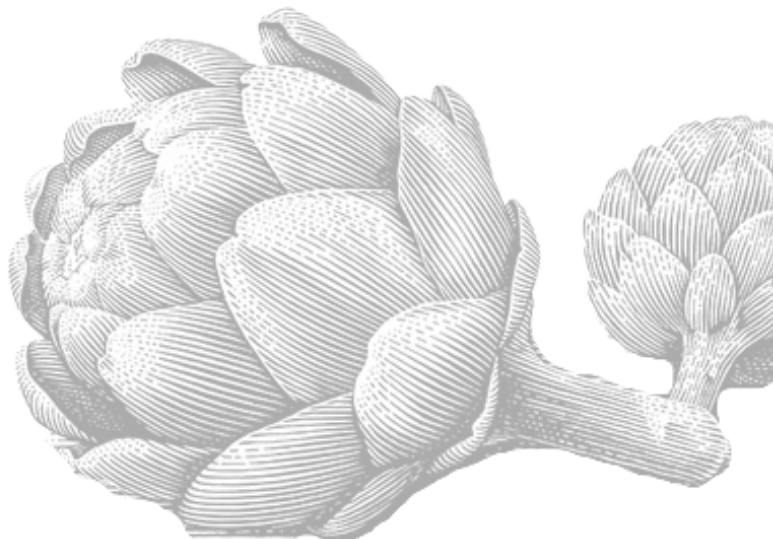
kids

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,

pudim de leite da nonna

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

terrine

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



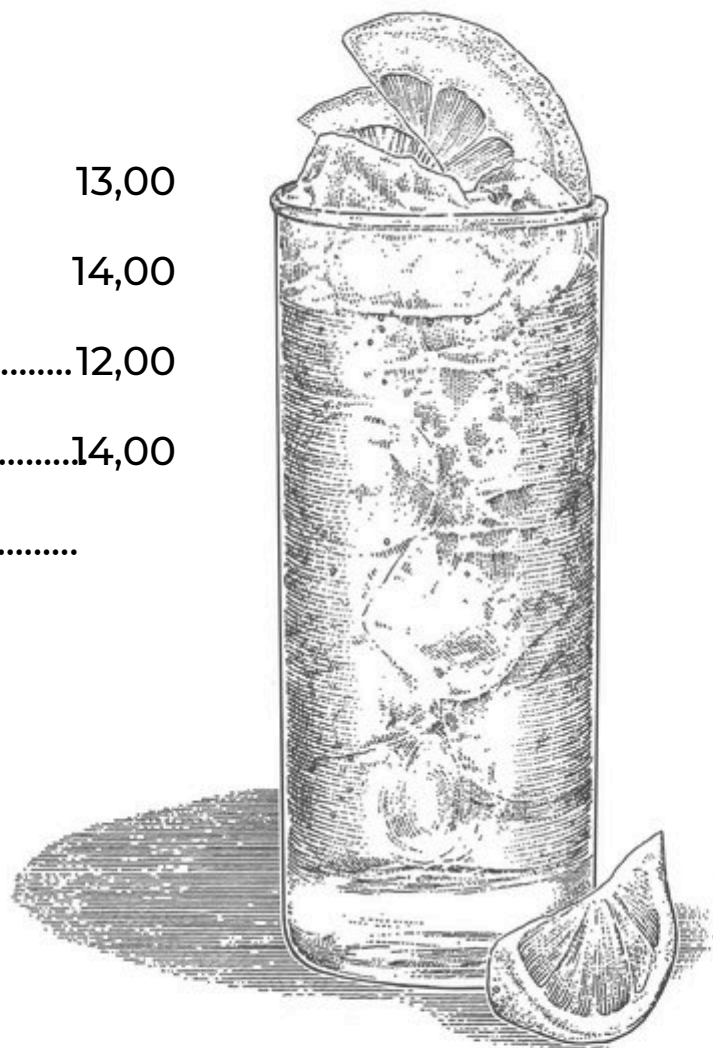
bebidas

soft drinks

ÁGUA COM OU S/ GÁS (500 ML).....	6,00
SUCO NATURAL COPO (350 ML).....	9,00
SUCO NATURAL JARRA PEQUENA.....	17,00
SUCO NATURAL JARRA GRANDE.....	25,00
ÁGUA TÔNICA.....	7,00
COCA-COLA.....	7,00
COCA-COLA ZERO.....	7,00
FANTA.....	7,00
GUARANÁ.....	7,00
SODA ANTÁRTICA.....	7,00
ENERGÉTICO RED BULL.....	18,00
H2O.....	7,00
CAFÉ ESPRESSO.....	5,00

cervejas

BUDWEISER LONG	13,00
NECK.....	14,00
HEINEKEN LONG NECK.....	12,00
MALZBIR LONG NECK.....	14,00
STELLA ARTOIS LONG NECK.....	



bebidas

coquetéis

COQUETEL DE FRUTAS.....	18,00
COQUETEL DE FRUTAS.....	15,00
SEM ÁLCOOL	

drinks e destilados

CAIPIRINHA DE CACHAÇA.....	18,00
CAIPIROSKA (NACIONAL).....	24,00
CAMPARI.....	15,00
GIN NACIONAL.....	24,00
GIN IMPORTADO.....	28,00
MARGARITA.....	25,00
MOJITO.....	23,00
RUM BACARDI (DOSE).....	15,00
SMIRNOFF (DOSE).....	15,00
TEQUILA OURO (DOSE).....	25,00
TEQUILA PRATA (DOSE).....	23,00
WHISKY 8 ANOS (DOSE).....	23,00
WHISKY 12 ANOS (DOSE).....	29,00

