

MENU HARMONIZADO

Essência da Casa
INNVERNIA

SÁBADOS E DOMINGO

couvert

COM ESPUMANTE BRUT DOMAINE DI INNVERNIA

BRUSCHETTA DAMASCO – Pão italiano de fermentação natural, geleia de damasco ao vinho branco, queijo névoa e flor de sal – 6 unidades



entrada

COM VINHO TINTO PINOT NOIR CARBON PURE DI INNVERNIA

SALADA MORANGO BALSÂMICO – Salada de folhas, lascas de queijo parmesão, morango assado, redução de framboesa, finalizado com toque de balsâmico



prato principal

COM VINHO CABERNET SAUVIGNON DI INNVERNIA

RISOTO COSTELA – Risoto de costela, com parmesão e queijo meia cura, finalizado com farofa de bacon crocante

ou

MANTA DE COSTELA – Manta de búfala, recheada de costela desfiada, gratinada ao bechamel. Acompanha pão de fermentação natural



RISOTO COSTELA



MANTA DE COSTELA

sobremesa

EXAGERO DE CHOCOLATE – Bolo fudge de chocolate meio amargo, gelatto bianco e marshmellow gratinado. Finalizado com calda quente de chocolate

ou

ROMEU E JULIETA A NOSSA VERSÃO – Goiabada cascão cremosa, tatar de goiaba, gelatto de queijo. Acompanha parmesão crocante e toque de hortelã



EXAGERO DE CHOCOLATE



ROMEU E JULIETA A NOSSA VERSÃO

para fechar...

Café di InnVernia, tipo Arábico, variedade Catuai Amarelo com Bombom



Valor de
R\$ 250,00

por pessoa (sem vinho)

Valor de
R\$ 360,00

por pessoa (com vinho)

menu produzido por

 **Mariana Almeida**
GASTRONOMIA



INNVERNIA

LOCAL

ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - SP

ROD. SP 342 - KM 204 - BELA VISTA

COORDENADAS: -22.175467, -46.791146

INNVERNIA.COM.BR