

MENU HARMONIZADO

Ritual de Sabores
INNVERNIA

QUINTA E SEXTA-FEIRA



couvert

COM ESPUMANTE BRUT DOMAINE DI INNVERNIA

CROSTADA & FONDUTA – Crostata artesanal, servida na ânfora. Acompanha fonduta de parmesão e alho negro

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

ou

SALADA SALMÃO – Filé de salmão assado com salada de folhas, queijo fermier, pickles de cebola roxa e pickles de mostarda. Acompanha chimichurri

prato principal

COM VINHO CABERNET SAUVIGNON DI INNVERNIA

RAVIOLI & TOMATE – Ravioli de búfala, ao molho de tomate assado, finalizado com molho pesto e folhas de manjeriço

ou

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

ou

FILÉ & RISOTO – Medalhão de filé mignon. Acompanha risoto de parmesão e queijo névoa, finalizado com amêndoa tostada e chimichurri fresco

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, tartar de goiaba, gelatto de queijo. Acompanha parmesão crocante e toque de hortelã

para fechar...

Café, Catuaí Amarelo, tipo Arábica di InnVernia

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