

PETISCOS

Anéis de lula ao panko e aioli	R\$ 59
Batatas rústicas ao aioli	R\$ 32
Bruschetta de salmão - ciabatta, salmão defumado trufado, alho-poró e brie	R\$ 59
Burrata com figos e presunto de parma crocante	R\$ 65
Ceviche de peixe branco e causa limeña	R\$ 59
Mini pão com cupim desfiado, vinagrete e queijo derretido	R\$ 39
Mini tapioca gratinada com grana padano	R\$ 39
Panelinha de filé com funghi ao shoyu e ciabatta	R\$ 65
Panelinha de filé ao molho gorgonzola e ciabatta	R\$ 65
Par de hambúrguer com molho picante, queijo e cebola crocante	R\$ 45
Pastelzinho de queijo com molho à parte	R\$ 39
Salsichão alemão acebolado com mostarda escura	R\$ 49
Supplí alla Romana - Bolinho de arroz e geleia de pimenta	R\$ 39
Tartare de salmão com molho oriental e tapioca	R\$ 49
Tostadas de queijo, presunto parma e rúcula baby	R\$ 45

SALADAS

Carpaccio de carne ao molho mostarda e salada de rúcula	R\$ 49
Caprese com mix de tomates em aceto balsâmico e mussarela de búfala	R\$ 39
Salada da horta com lâminas de cenoura, abobrinha e molho caesar	R\$ 39
Salada de folhas baby, alcachofra, tomate sweet grape e búfala	R\$ 45
Tartare vegano de cogumelos, batata baroa e consumé	R\$ 69

MASSAS E GRÃOS

Fettuccine com camarões e molho alfredo	R\$ 99
Nhoque ao creme com gorgonzola, espinafre refogado e maçã	R\$ 69
Nhoque ao pomodoro com pesto de manjericão	R\$ 69
Ravióli de búfala com compota de figo e parma crocante	R\$ 69
Ravióli de búfala, espinafre e ovo poche ao molho pomodoro e pesto	R\$ 69
Risoto trufado de funghi e grana padano	R\$ 79
Risoto com frutos do mar	R\$ 79

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Camarão crocante ou grelhado com risoto de amêndoas	R\$ 109
Lagosta cozida à baixa temperatura, batatas cozidas e caviar	R\$ 139
Peixe branco grelhado com brandade de aipim e rúcula fresca	R\$ 85
Saint Peter ao molho de camarão e purê de banana da terra	R\$ 79
Salmão com gergelim, confit de sweet grape e risoto de alho-poró	R\$ 79

CARNES

Cotoletta de porco glaceada e salada da horta	R\$ 85
Fraldinha com molho BBQ e fettuccine no alho e óleo finalizado na brasa	R\$ 75
Ossobuco ao funghi e risoto cremoso	R\$ 85
Bife chorizo selado com glace de roti e purê de batatas	R\$ 95
Tornedor ao molho de gorgonzola com risoto de tomates	R\$ 79
Tornedor grelhado ao molho dijon com batata rústica	R\$ 79
Tornedor ao molho de pimenta verde e nhoque ao pesto	R\$ 79

SOBREMESAS

Caribenho - Muffin, brigadeiro de banana e sorvete de doce de leite	R\$ 26
Cheesecake com calda de morango	R\$ 29
Chocolate Passion - Creme de maracujá com ganache de chocolate	R\$ 29
Frutas da estação	R\$ 22
Mousse leve de chocolate com Nutella	R\$ 25
Óreo do Sallva - Brownie recheado com creme de baunilha e leite	R\$ 29
Pannacotta italiana com cítricos (sem glúten, sem açúcar, sem lactose)	R\$ 29
Tiramissú com queijo mascarpone italiano	R\$ 29

MENU EXECUTIVO (R\$ 54 por pessoa)

SEGUNDA

ENTRADA

Salada de maionese com legumes ou mini salada de folhas

PRINCIPAL

Ragu de ossobuco com polenta cremosa

ou

Moqueca de peixe com farofa e arroz branco

SOBREMESA

Pudim clássico

TERÇA

ENTRADA

Suppli alla Romana (bolinho de arroz) ou mini salada de folhas

PRINCIPAL

Bife paillard com fettuccine alfredo

ou

Strogonoff de frango com arroz e batata palha

SOBREMESA

Palha Italiana

QUINTA

ENTRADA

Mini quiche de alho poró ou mini salada de folhas

PRINCIPAL

Quibe recheado com queijo e rattatouille

ou

St. Peter grelhado com crosta de amêndoas, batata crocante e creme de espinafre

SOBREMESA

Petit Gateau com sorvete de creme

QUARTA

ENTRADA

Bruschetta do dia ou mini salada de folhas

PRINCIPAL

Bife à parmegiana e arroz branco

ou

Isca de peixe com arroz com brócolis e

molho tartaro

SOBREMESA

Mini torta de limão

SEXTA

ENTRADA

Mini salada caprese ou mini salada de folhas

PRINCIPAL

Escalope com molho madeira e arroz piemontese

ou

Coxa de frango assada e batata gratinada

SOBREMESA

Profiterole com sorvete de creme

*Solicite ao garçom o cardápio de drinks especiais.

Menu by:
Chef Lui Veronese

Sallva
Bar & Ristorante

61 3522.4352
contato@sallvabsb.com.br
www.sallvabsb.com.br

  @sallvabsb