

# MENU

R\$ 59 por pessoa

Servido de segunda-feira a sexta-feira das 12h às 15h \*Exceto feriados

TUDO DIA

Entrada	Principal	Sobremesa
Mini Salada de Folhas	Ravióli de queijo com Molho Pomodoro	Frutas da Estação

SEGUNDA

Mini Salada Caprese	Moqueca de Peixe Branco com Farofa (ou) Bife à cavalo com ovo orgânico	Pudim de Leite
---------------------	--	----------------

TERÇA

Bruschetta com queijo	Bife Pailard com Fettuccine ao Molho Alfredo (ou) Saint Peter com Creme de Espinafre e Batatas Rústicas	Brownie de Chocolate
-----------------------	---	----------------------

QUARTA

Bolinho de arroz	Filet Parmegiana (ou) Peito de Frango Recheado com Queijo e Presunto com Purê de Ervilhas	Torta de Limão
------------------	---	----------------

QUINTA

Brandade de Peixe Branco	Peixe Branco na Chapa com Purê de Abóbora e Batata Chips (ou) Polpetone Recheado com Queijo e Fettuccine ao Molho Pomodoro	Romeu e Julieta - Goiabada cremosa com Queijo
--------------------------	--	---

SEXTA

Salada de grãos	Escalope de Filet ao Molho Roti com Arroz à Piamontese (ou) Costelinha Suína ao Molho BBQ e Batatas Rústicas	Profiterole com Sorvete de Creme
-----------------	--	----------------------------------

## Sallva Bar & Ristorante



sallvabsb

contato@sallvabsb.com.br  
www.sallvabsb.com.br

sonhe-se  
inspire  
viva o seu  
melhor

Sallva  
Bar & Ristorante

Cardápio

# Sallva

## Bar & Ristorante

A gastronomia do **Sallva Bar & Ristorante** mistura sabores da culinária italiana e contemporânea pensados especialmente para tirar o seu paladar da rotina e te surpreender. Aqui, o ordinário se transforma em extraordinário!

Nossos preparos seguem os princípios da culinária mediterrânea, com ingredientes frescos e selecionados.

O Ristorante integra uma área privilegiada e sofisticada, com os belos e marcantes cenários brasilienses.

A vista para o Lago Paranoá, no **Pontão do Lago Sul**, inspirou a arquitetura com ar praiano do Sallva Bar & Ristorante.



Viva essa  
experiência e  
se surpreenda!

## OS MELHORES

### petiscos

Anéis de lula ao panko e aioli.....	R\$ 69
Batatas chips – Asterix, Batata Doce e Batata Baroa.....	R\$ 35
Batatas rústicas com aioli e páprica.....	R\$ 35
Burrata com figos e presunto parma.....	R\$ 65
Bruschettas de búfala, presunto parma e folhas baby.....	R\$ 49
Ceviche de peixe branco com purê de batata e limão.....	R\$ 59
Mini pães com cupim desfiado, queijo, vinagrete e fritas.....	R\$ 42
Panelinha de filet com funghi ao shoyo e ciabatta.....	R\$ 65
Panelinha de filet ao molho gorgonzola e ciabatta.....	R\$ 65
Par de hambúrguer com molho picante, queijo, cebola e fritas.....	R\$ 45
Pastéis de queijo, tomate e orégano com geléia de pimenta.....	R\$ 42
Queijo Grana Padano.....	R\$ 42
Salsichão alemão acebolado com mostardas.....	R\$ 52
Suppli à la Romana – Bolinhos de arroz e geléia de pimenta.....	R\$ 42
Tartare de salmão com molho oriental e tapiocas.....	R\$ 55

## NOSSAS

### saladas

Carpaccio de carne ao molho mostarda e salada de folhas baby.....	R\$ 52
Caprese com mix de tomates em aceto.....	R\$ 45
balsâmico mussarela de búfala	
Salada da horta com lâminas de cenoura, abobrinha e molho caesar.....	R\$ 45
Folhas baby, alcachofra, tomatinhos, azeitona e búfala.....	R\$ 45
Salada com compota de pêra ao vinho, folhas baby e gorgonzola.....	R\$ 48

## MASSAS

### e grãos

Fettuccine com camarões e molho alfredo.....	R\$ 119
Fettuccine alla bolognese.....	R\$ 69
Gnocchi com ragu de ossobuco e folhas baby.....	R\$ 69
Gnocchi ao molho pomodoro com pesto de manjeriço.....	R\$ 69
Ravioli de búfala ao molho branco, compota de figo e parma crocante.....	R\$ 72
Ravióli de búfala ao molho pomodoro e pesto.....	R\$ 69
Ravióli de búfala com manteiga de ervas e molho Alfredo.....	R\$ 72
Risoto com frutos do mar.....	R\$ 99
Risoto trufado de funghi e Grana Padano.....	R\$ 82
Tartare de cogumelos, purê de baroa e consomé de funghi.....	R\$ 69

## GOSTAMOS DE

### carnes

Chorizo com glacê de roti e purê de batatas.....	R\$ 97
Fraldinha com molho BBQ e Fettuccine no alho e óleo.....	R\$ 79
Ossobuco de funghi e risoto com Grana Padano.....	R\$ 85
Filet Mignon ao molho gorgonzola e risoto de tomate seco.....	R\$ 82
Filet Mignon ao molho dijon com batatas rústicas.....	R\$ 82
Filet Mignon ao molho de pimenta verde e gnocchi ao pesto.....	R\$ 82

## PEIXES E FRUTOS

### do mar

Camarões crocantes (ou grelhados) com risoto de Alho poró.....	R\$ 119
Camarões grelhados com purê de batata baroa e molho agri-doce de siciliano.....	R\$ 119
Peixe branco grelhado com brandade de aipim e úcula fresca.....	R\$ 87
Peixe branco grelhado com fettuccine no alho e óleo e um toque de limão.....	R\$ 87
Polvo grelhado com purê de batata e farofa de limão siciliano.....	R\$ 99
Saint Peter ao molho de camarão e purê de banana da terra.....	R\$ 82
Salmão com gergelim, confit de sweet grape e risoto de alho-poró.....	R\$ 82

## HORA DAS

### sobremesas

Caribenho – Muffin, brigadeiro de banana e sorvete de doce de leite.....	R\$ 30
Cheesecake com calda de morango.....	R\$ 33
Massa folhada com doce de ovos, raspas de siciliano e sorvete de creme.....	R\$ 30
Frutas da estação.....	R\$ 25
Pastel de nata com canela e redução de vinho do porto.....	R\$ 15
Torta mousse Di Cioccolato com sorvete de creme.....	R\$ 30
Pannacotta com calda de frutas vermelhas (sem glúten e sem lactose).....	R\$ 30
Tiramissú.....	R\$ 33

\* O ponto de nossas carnes são, por padrão, medium.  
Caso deseje um ponto específico, solicite ao garçom no momento do pedido.