

OBS: O mesmo pedido de PRATOS PRINCIPAIS para DUAS PESSOAS gera DESCONTO DE 8%.

Entradas / quentes / petiscos

| | |
|---|-----------|
| 5 - Siri na casca - carne pura, selecionada e bem temperada - | R\$ 15,90 |
| 2 - Porção de Bolinhos de Bacalhau - (4 unidades) | R\$ 35,90 |
| 4 - Bolinho de Bacalhau - bolinho artesanal (unitário) | R\$ 10,90 |
| 34 - Arancini de Siri – bolinhos de arroz arbóreo, com carne de siri (4 unid) | R\$ 29,90 |
| 7 - Camarões à milanesa Panko (200 g) - empanados em farinha panko, acompanha pimenta dedo de moça | R\$ 79,00 |
| 101-Camarão Alho e Óleo – com gengibre e paprika Acompanham torradinhas verde | R\$ 89,00 |

Saladas e Antepastos

| | |
|--|------------|
| 81 - Polvo no Vinagrete - Pimentões coloridos, chalotas, salsa e cebolinha, tomate cereja, vinagre, azeite de oliva extra virgem, alho assado, acompanha focaccia | R\$ 108,00 |
| 19 - Salada Mista – mix de folhas e legumes da estação | R\$ 38,50 |
| 9 - Caesar Salad - Alface americana, molho caesar, croûtons e lascas de gran formaggio | R\$ 38,50 |
| 79 - Tartare de Salmão -Salmão picado na ponta da faca, com molho shoyu, gergelim, Sweet chilli, coulis de frutas silvestres e sunomono | R\$ 68,90 |
| 88 - Salada de Salmão defumado - Mix de folhas, salmão defumado com lascas de laranjeira, tomatinho cereja, emulsão de mel e mostarda | R\$ 68,90 |

PRATOS PRINCIPAIS

Camarões

- 17 - Camarão Crocante** - Envoltos em fios de batatas crocantes. Acompanha risoto de cogumelos secchi, damascos e rúculas R\$ 109,90
- 31 - Camarão Catupiry** - Cremoso, com juliene de alho poró, arroz de brócolis e amêndoas laminadas tostadas R\$ 89,00
- 32 - Penne ao molho de Camarões** - Tomatinhos cereja assados ao perfume de alho e ervas R\$ 79,00
- 33 - Moqueca de Camarão à Baiana** - Em compota de tomates, pimentões, azeite de dendê, leite de coco e coentro. Acompanha arroz branco e pirão picante R\$ 97,50
- 37 - Camarão na Moranguinha** - Camarões em delicado creme de moranga cabotiá. Acompanha de arroz de brócolis R\$ 99,00
- 14 - Camarão no Abacaxi (g)** - salteados com abacaxi e zestes de limão siciliano em molho cremoso. Arroz com coco, maçã verde, nozes e coentro R\$ 129,00
- 29 - Camarão do Chef VG** - Camarões, flambados no Domecq com especiarias, acompanhado por risoto de camembert, damascos e crispy de couve R\$ 189,00
- 87 - Camarão Rosa VG grelhados na manteiga noisette** - salteados no alho, gengibre, pálpula defumada e azeite, sobre spaghetti negro (Nero de Seppia) R\$ 189,00
- 50 - Moqueca de Peixe e Camarão** – Camarões e postas de Cherne importado, ensopados, leite de coco, colher de dendê e coentro fresco. Acompanha pirão e arroz R\$ 114,00

Risotos

- 24 - Risoto de Camarão** - Flambados, com açafrão, ervilhas frescas e azeite extra virgem R\$ 79,00
- 3 - Risoto de Fughi Secchi com iscas de Filé** - arroz arbóreo e parmesão R\$ 79,90
- 39 - Risoto de Salmão** - sautée de dados de salmão, espargos verdes, ervilha torta, alho poró, uvas passas e lâminas de amêndoas R\$ 79,00
- 30 - Risoto de Bacalhau** - em lascas, com azeitonas pretas, pimentões, confit de cebola roxa e crocante de couve manteiga R\$ 109,00
- 43 - Risoto de Frutos do Mar** - camarões, lulas, mexilhões e polvo, com azeitonas pretas, ervilhas, pimentão vermelho assado e açafrão .. R\$ 149,00
- 46 - Arroz de Polvo** - tentáculos grelhados, com arroz Thai, confitados ao molho de Ostras R\$ 97,50

Bacalhau - Imperial Norueguês - Gadus Morhua

- 51 - Bacalhau à Gomes de Sá** - lascas, com batatas rodelas, alho confit, cebola roxa, pimentões, azeitonas, ovos cozidos e tomatinhos cereja R\$ 129,00
- 52 - Bacalhau às Natas** - em lascas, com molho cremoso de nata fresca, noz moscada, alecrim e gratinado com parmesão. Acompanhado por batatas baby ao murro e legumes da estação assados R\$ 139,00
- 83 - Bacalhau do Chef Lucas Menegussi** - Posta de bacalhau sobre cama de couve manteiga, batatas baby, com emulsão de azeitonas, tomateiro confit e molho de pimentões assados e cebolas tostadas R\$ 159,00
- 60 - Bacalhau do Marco's** - Posta assada em crosta de farofa de cuca, azeitonas pretas, batatinhas baby recheadas, legumes confitados, passas, flocos de ovos R\$ 169,00
- 30 - Risoto de Bacalhau** - em lascas, com azeitonas pretas, pimentões, confit de cebola roxa e crocante de couve manteiga..... R\$ 109,00

Frutos do Mar

- 45 - Polvo a Lagareiro** - Braseados com batatas ao murro, alho, azeite de oliva extra virgem, emulsão de pimentão, braseados e tempero do Chef R\$ 129,00
- 47 - Cavaquinha (Lagosta do Sul) grelhada** - com sour cream, acompanha arroz de peras assadas e alcaparras R\$ 139,00
- 44 - Talharim com Frutos do Mar** - camarões, mexilhões, lula e polvo, ao molho de tomate da casa e especiarias R\$ 139,00
- 86 - Spaghetti Del Mare** - Spaghetti Nero di Sepia, com molho beurre blanc, acompanhado por camarões g e polvo, flambados com Domecq e especiarias R\$ 168,00
- 43 - Risoto de Frutos do Mar** - camarões, lulas, mexilhões e polvo, com azeitonas pretas, ervilhas, pimentão vermelho assado e açafrão..... R\$ 149,00
- 666 - Sinfonia de Frutos do Mar** - (para 2 pessoas) – braseados e grelhados no azeite de oliva extra virgem. Compoem Camarões, Meca, Polvo, Lulas, Mexilhões, Cavaquinha ou Vieiras, com alcaparras, cogumelos, cebolas, alho, legumes assados, cream cheese e um toque do chef, com Trufado italiano R\$ 389,00

Peixes

- 71 - Congro à Marco's** - Em rolet envolto em fios de batatas crocantes, recheado com cream cheese, rúcula, manga e tomate seco. Guarnecido por risoto de gorgonzola e molho de maracujá R\$ 79,90
- 77 - Linguado à Belle Meunière** - grelhado com alcaparras, cogumelos e camarões na manteiga maître d'hotel, com batatas saute R\$ 109,00
- 78 - Congro à Belle Meunière** - grelhado com alcaparras, cogumelos e camarões na manteiga maître d'hotel, com batatas saute R\$ 109,00
- 72 - Linguado ao molho de Camarão** - com molho de camarões, batatas sautée com rúcula, amêndoas, uvas passas e parmesão .. R\$ 110,00
- 74 - Congro na Manteiga negra** - com sautée de legumes R\$ 117,00
- 27 - Linguado em Crosta e Canela** - Musseline de mandioquinha e molho de laranja e gengibre R\$ 108,00
- 28 - Pargo assado inteiro** - em crosta de panko, assado com molho do Chef (pimentões, cebolas, tomatinhos, batatas baby, no extra virgem). Acompanha arroz branco (**serves 2 pessoas**) R\$ 158,00
- 22 - Meca em Crosta de Pera e Gorgonzola** - gratinado em crosta de pera e gorgonzola. Com risoto de zucchini e redução de vinho R\$ 99,00
- 34 - Linguado ao Natural** - com legumes na manteiga e gremolata R\$ 105,00
- 26 - Salmão ao creme de Espumante** - com salada de legumes quentes R\$ 109,00
- 8 - Salmão com risoto de Pesto** – nozes, manjericão e parmesão. Regado por emulsão de limão siciliano R\$ 105,00
- 84 - Salmão em crosta de gergelim e manga** - Acompanhado por legumes grelhados sobre cama de batatas baby, rúculas e vinagrete de manga. R\$ 109,00
- 70 - Moqueca de Peixe** Postas de Cherne importado, ensopados, leite de coco, colher de dendê e coentro fresco. Acompanha pirão e arroz . R\$ 79,90
- 444 - Linguado da Lagoa à Escabeche** - Linguado da Lagoa empanado, ao molho escabeche, acompanha pirão e arroz R\$ 80,00
- 50 - Moqueca de Peixe e Camarão** – Camarões e postas de Cherne importado, ensopados, leite de coco, colher de dendê e coentro fresco. Acompanha pirão e arroz R\$ 119,00

Carnes

| | |
|---|------------|
| 10 - Filé à Parmegiana – com arroz e fritas (duas pessoas) | R\$ 129,00 |
| 11 - Risoto de Funghi Secchi com Iscas de Filé arroz arbóreo e parmesão | R\$ 79,90 |
| R26 - Filé com fritas | R\$ 79,00 |
| 49 - Filé ao Molho Madeira - com champignons e risoto 3 queijos..... | R\$ 95,50 |

Vegetariano

| | |
|---|-----------|
| 35 - Risoto de Funghi Secchi | R\$ 67,00 |
| 1036 - Talharim com tomates secos e rúculas, ao molho de tomates | R\$ 59,90 |

Sem Lactose/Glúten

| | |
|---|------------|
| 34 - Linguado Natural – grelhado com legumes, salteados no azeite de oliva extra virgem ou somente ao vapor | R\$ 105,00 |
|---|------------|

Pratos Kids

| | |
|--|-----------|
| R55 - Petit Filé (150 gramas) - Com fritas, arroz ou spaghetti (2 queijos ou molho tomate) | R\$ 59,00 |
| 99 - Petit Linguado (150 gramas) - Com fritas, arroz ou spaghetti ... | R\$ 59,00 |
| 62 - Spaghetinho ao sugo ou na manteiga | R\$ 44,00 |

Sobremesas

- 90 - Romeu & Julieta** – Goiaba assada com pimenta negra, coulis de goiabada cascão e sorvete de queijo branco..... R\$ 26,00
- 91 - Petit Gâteau de doce de leite** – Acompanha sorvete de creme R\$ 22,00
- 92 - Petit Gâteau de chocolate** - Acompanha sorvete de baunilha ..R\$ 22,00
- 98 - Marquise de chocolate 70%** - Acompanha gelato de pistache..R\$ 28,00
- 97 - Sorvete com calda** – Consulte sabores e caldas disponíveisR\$ 19,00
- 94 - Pastéis de Santa Clara** – (2 unidades) R\$ 19,00
- 93 - Cheese Cake do Marco's** – sorvete de cheesecake, com tuiles de nozes e calda de frutas vermelhas R\$ 27,00
- 53 - Peras ao vinho** - marinadas ao vinho merlot e creme anglaise R\$ 28,00