

Para compartilhar

sextas das 17h30 às 22h30 • sábados das 11h30 às 22h30 e domingos das 11h30 às 20h00

ENTRADAS

- Bolinho de costela** 6 un. R\$ 59
costela desfiada com delicioso molho branco e frito até a crocância perfeita. Acompanha molho Steinberg.
- Frango crocante** 500g R\$ 49
tiras de frango fritas e empanadas com farinha panko. Acompanha molho Steinberg.
- Bolinho de batata** 5 un. R\$ 26 ✓
bolinho tradicional alemão patrimônio da cidade de Saporanga
- Batata frita** 400g R\$ 23 ✓
batata fininha e crocante, com toque de sal defumado. Acompanha molho Steinberg.
- Batata com Cheddar e Bacon** 500g R\$ 37
batatas crocantes, cobertas com creme de cheddar, páprica defumada e crispy de bacon.
- Batata rústica da casa** 300g R\$ 29 ✓
cortes irregulares com casca, fritas e finalizadas com ervas frescas e azeite.
- Bruschettas Brie e Pomodoro** 5 un. R\$ 48 ✓
pão tostado, queijo brie, tomate confitado, pesto e manjerição fresco.
- Bruschettas de Copa** 5 un. R\$ 53
pão tostado com mussarela de búfala, copa curada, rúcula e parmesão.

DO FORNO

- Focaccia da casa** R\$ 37 ✓
focaccia de longa fermentação, servida com geleia da casa e manteiga artesanal.
- Da horta ao forno** R\$ 64 ✓
pães de longa fermentação, focaccia da casa servidos com manteiga artesanal e geleia do dia.

PIZZAS DA CASA

DISPONÍVEIS A PARTIR DAS 15H30

Massa de longa fermentação assadas no forno a lenha

- Costela** R\$ 57
molho de tomates assados, costela desfiada, mussarela, provolone, cebola roxa e orégano.
- Gorgonzola** R\$ 53 ✓
molho de tomates assados, mussarela, gorgonzola, cebola caramelizada na cerveja e orégano.
- Steinberg** R\$ 44 ✓
molho de tomates assados, tomatinhos cereja, mussarela de búfala, manjerição e azeite de ervas.
- 4maggio** R\$ 48 ✓
molho de tomates assados, parmesão, provolone, mussarela, gorgonzola, pimenta do reino e orégano.
- Itali** R\$ 55
molho de tomates assados, salame italiano, stracciatella de búfala, tomate cereja e manjerição fresco.

TÁBUAS

servem até 3 pessoas

- Tábua Steinberg** R\$ 127
espetinhos de frango, de coraçãozinho e de filé grelhado, pasta de alho, fatias de pão da casa de fermentação natural, pickles artesanais, chimichurri e farofa crocante.



- Tábua do Entardecer** R\$ 111
seleção de queijos (gorgonzola, brie e parmesão), salame italiano, copa, presunto de parma, pão da casa de fermentação natural, manteiga artesanal e geleia do dia.

Molhos adicionais

- vinagrete R\$ 5
molho Steinberg R\$ 5
geleia de pimenta R\$ 5
chimichurri R\$ 8



Pratos da casa



Almoço • sábados das 11h30 às 15h30 e domingos das 11h30 às 16h30

Janta • sextas e sábados das 19h30 às 22h30

SALADAS DA HORTA

Caprese quente R\$ 89

mix de folhas, sopa quente de tomate, burrata assada em massa folhada, manjerição e parmesão. Acompanha fatias de pão de longa fermentação.

Parma & Nozes R\$ 62

folhas verdes frescas, presunto de parma, redução de balsâmico, tomate cereja, molho Steinberg e farofa de nozes.

Salada Steinberg R\$ 37

folhas verdes frescas, picles de cenoura, tomate cereja, lascas de parmesão, crutons de brioche, molho Steinberg e terra salgada.

adicional de frango 150g +R\$ 8

adicional de filé mignon 200g + R\$ 37

adicional de entrecot grelhado 250g + R\$ 36

SOPAS CREMOSAS

Creme de Mandioca Defumado R\$ 44

creme quente de mandioca, crispy de bacon, azeite defumado e cebolinha. Servido no pão rústico.

Creme de Moranga Assada com Filé mignon R\$ 66

creme quente de moranga assada, cubos de filé grelhado com toque cítrico. Servido no pão rústico.

PRATOS KIDS

Kids com massa R\$ 59

tagliatelle ao molho de queijos, filé mignon grelhado, salada de alface e tomate e batatinha frita.

Kids com arroz R\$ 37

arroz branco, frango grelhado, salada de alface e tomate e batatinha frita.

PRATOS PRINCIPAIS

Picanha inteira 1000g R\$ 365

Picanha inteira grelhada e fatiada ao demi glacê. Acompanha arroz, vinagrete e purê de batata.

Filé ao vinho R\$ 131

filé grelhado com crosta de Parma, risoto cremoso de alho poró, alho poró confit, molho de vinho

Costelão R\$ 94

costela bovina assada lentamente, risoto de moranga cabotiá, parmesão e demi-glacê.

Carré de cordeiro ao pesto R\$ 143

carré grelhado na brasa com manteiga de ervas, risoto verde de pesto de manjerição, parmesão e demi glacê.

Entrecot italiano R\$ 89

risoto de tomate assado, entrecot grelhado, tomatinhos, molho pesto e redução de balsâmico.

Maminha ao roti R\$ 84

maminha grelhada, papardelle caseira na fonduta de provolone, molho roti e ora-pro-nóbis.

Mac'n cheese & Costela BBQ R\$ 95

tagliatelle com queijo gratinado, costela suína assada ao molho barbecue artesanal. Acompanha salada da horta e batata rústica.

Parmegiana R\$ 98

filé mignon empanado e frito com molho de tomate rústico, presunto, pesto e fonduta de provolone. Acompanha arroz, mini salada verde e batata frita

Farcito R\$ 98

filé mignon empanado e frito com molho gorgonzola e parmesão gratinado. Acompanha arroz, mini salada verde e batata frita

Provoleta grelhada R\$ 29

provoleta grelhada ao chimichurri com tomates confit



encerramento da comanda na mesa ou no empório

Hambúrgueres

sextas das 17h30 às 22h30 • sábados das 15h30 às 22h30 e domingos das 15h30 às 20h00

King segundo

R\$ 53

pão brioche com gergelim, hambúrguer de costela 180g, queijo coalho grelhado, geleia de pimenta, bacon crocante, crispy de cebola, rúcula e maionese do chef. Acompanha mini porção de fritas.

Saudade do verão

R\$ 66

pão brioche com gergelim, dois hambúrgueres 180g, piscina de cheddar, bacon e maionese do chef. Acompanha mini porção de fritas.

Clássico Steinberg

R\$ 48

pão brioche com gergelim, hambúrguer 180g, mussarela, gorgonzola, rúcula, bacon, cebola caramelizada e maionese do chef. Acompanha mini porção de fritas.



Severino

R\$ 41

pão brioche com gergelim, hambúrguer 180g, mussarela, tomate italiano, pickles de cebola roxa, alface americana e maionese do chef. Acompanha mini porção de fritas.

Vegnasso

R\$ 55 ✓

pão brioche com gergelim, cogumelos grelhados na manteiga de ervas (200g), queijo empanado, tomates assados, alface americana e maionese do chef. Acompanha mini porção de fritas.

Adicionais

hambúrguer de costela 180g
bacon crocante
gorgonzola
cebola caramelizada
molho Steinberg
geleia de pimenta
cheddar
queijo coalho

R\$ 16
R\$ 6
R\$ 8
R\$ 4
R\$ 5
R\$ 5
R\$ 6
R\$ 6

Sobremesas

Almoço • sábados das 11h30 às 15h30 e domingos das 11h30 às 16h30

Janta • sextas e sábados das 19h30 às 22h30

Pera ao Vinho com Especiarias

R\$ 66

pera cozida lentamente no vinho com especiarias, massa folhada, servida com calda reduzida de vinho e toque de raspas cítricas, acompanha sorvete de creme e lascas de chocolate branco

Cheesecake de frutas vermelhas

R\$ 41

base amanteigada com massa de creme de cheesecake e cobertura leve com frutas vermelhas.

Petit gâteau de doce de leite

R\$ 32

clássico petit gateau na versão de doce de leite cremoso, crocante de chocolate, calda de doce de leite quente, merengue suíço e sorvete de creme.

Texturas de Chocolate & Pistache

R\$ 48

mousse de chocolate 70%, creme de pistache e farofa crocante de cacau. Finalizado com flor de sal.

***temos mais opções deliciosas em nosso empório, confira lá!**

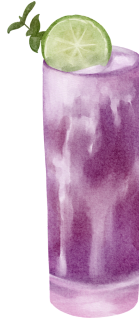


encerramento da comanda na mesa ou no empório

Bebidas

Bebidas sem álcool

Água	R\$ 6
Água com gás	R\$ 6
Refri lata coca • coca zero • guaraná • guaraná zero • tônica	R\$ 8
Red Bull tradicional • sem açúcar • tropical • pitaya • melância	R\$ 15
Suco natural 300ml abacaxi • abacaxi com hortelã • laranja • suco verde • morango	R\$ 12
Suco integral de uva 300ml	R\$ 10



Drinks sem álcool

Moscow Mule calda de gengibre, suco de limão, tônica, espuma cítrica	R\$ 26
Mojito suco de limão, xarope de açúcar, hortelã, água com gás	R\$ 23
Bacurau cordial de capim limão, maracujá, suco de limão, tônica	R\$ 23
La Dolce Vitta morangos, manjerição, suco de limão, calda de gengibre, água tônica	R\$ 26

Cafés

com grãos de café moídos na hora
servido no copo de 180ml

Expresso	R\$ 7
Americano	R\$ 7
Pingado	R\$ 9
Cappuccino	R\$ 9
Mocaccino	R\$ 9
Chocolate cremoso	R\$ 9
Café passado no bule	R\$ 16



Chopp

Chopp Pilsen Artesanal	300ml	R\$ 14
	500ml	R\$ 17
Chopp Heineken	300ml	R\$ 16
	500ml	R\$ 20
Chopp Especial IPA • Red Ale • consultar outros	300ml	R\$ 16
	500ml	R\$ 20
Chopp Steinberg	300ml	R\$ 15
	500ml	R\$ 18



Cervejas

Longneck	R\$ 15
Heineken • Heineken zero • Corona	
Balde de longneck	5 longs R\$ 70
Heineken • Heineken zero • Corona	

Doses

Tequila Jose Cuervo Reposado Gold	R\$ 25
Cachaça Weber Haus Amburana	R\$ 22
Whisky Johnnie Walker Red Label	R\$ 24
Whisky Jim Beam Bourbon	R\$ 26
Bacardi Prata	R\$ 19
Campari	R\$ 20
Gin Weber Haus Antiqua	R\$ 17



encerramento da comanda na mesa ou no empório

Drinks

Autorais

Bacurau R\$ 37
cachaça amburana, cordial de capim limão, maracujá, tônica

La Dolce Vitta R\$ 39
cachaça amburana, morangos, manjerição, calda de gengibre, angostura

Sunset Chill R\$ 38
gin, aperitivo Aperol, suco de laranja, mel, espumante brut, alecrim

Brisa raiz R\$ 32
cachaça amburana, calda de gengibre, capim limão, limão siciliano, camomila e clara de ovo

Coração Selvagem R\$ 36
vodka, calda de framboesa, suco de limão, hortelã, gengibre, espumante brut

Tangerine R\$ 36
gin com infusão de casca de bergamota, mel, tomilho, suco de limão, água tônica

Criação do bar R\$ 39
escolha qual a bebida alcoólica que prefere e o resto nossos bartenders inventam



Clássicos

Whisky Smash R\$ 38
whisky bourbon, limão siciliano, hortelã, xarope de açúcar, água com gás

Penicillin R\$ 38
whisky scotch Johnnie Walker red label, calda de gengibre, mel, suco de limão, spray de single malt

Whisky Sour R\$ 35
whisky bourbon, limão, calda de açúcar e clara de ovo

Negroni R\$ 37
gin, vermute rosso, campari

Cosmopolitan R\$ 37
vodka, limão, Cointreau, framboesa e morango

Irish Coffee R\$ 43
whisky, café Quente, calda de açúcar e espuma de leite de coco

Tequila mucho R\$ 37
tequila ouro, framboesa, limão, mel e clara de ovo

Banzeiro R\$ 35
cachaça amburana, calda de açúcar, limão, vinho tinto seco e espuma de gengibre

Aperol Spritz R\$ 38
aperitivo aperol, espumante brut, água com gás, laranja

Red bull gin R\$ 35
gin e red bull gin (Tropical, Pitaya ou Melancia)

Mojito R\$ 32
rum silver, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar, água com gás

Caipirinha
cachaça prata, xarope de açúcar
limão tahiti R\$ 30
morango R\$ 33

Caipiroska
vodka, xarope de açúcar
limão tahiti R\$ 32
morango R\$ 35

Moscow Mule R\$ 35
vodka, calda de gengibre, suco de limão, tônica, espuma cítrica

Gin Tônica R\$ 29
gin, água tônica, limão

Berry Melon R\$ 33
gin, morango, hortelã e redbull melancia



encerramento da comanda na mesa ou no empório

Vinhos



Brancos

Arte Casa Valduga Blend • Brasil	R\$ 95
Becas Sauvignon blanc • Chile	R\$ 109
Miolo Reserva Seleção Pinot Grigio • Brasil	R\$ 133
Terroir Casa Valduga Chardonnay • Brasil	R\$ 162
Trovatti Pinot Grigio • Itália	R\$ 221

Espumantes

Freebie Frisante Rosé Blend • Brasil	R\$ 78
Nero Celebration Moscatel Moscatel • Brasil	R\$ 92
Nero Celebration Moscatel Rosé Moscatel • Brasil	R\$ 92
Nero Celebration Brut Blend • Brasil	R\$ 96
Premivm Casa Valduga Brut Rosé Blend • Brasil	R\$ 175
Premivm Casa Valduga Brut Blend • Brasil	R\$ 175
Premivm Casa Valduga Nature Blend • Brasil	R\$ 175
Chandon Reserve Brut Blend • Brasil	R\$ 193

Rosé

Miolo Seleção Blend • Brasil	R\$ 94
Latitud 33 Malbec • Argentina	R\$ 110
Claude Val Rosé Blend • França	R\$ 188

Tintos

Almadén Suave Cabernet Sauvignon • Brasil	R\$ 63
Miolo Seleção Cabernet/Merlot • Brasil	R\$ 79
Origem Casa Valduga Carmenere • Brasil	R\$ 109
Becas CS Cabernet Sauvignon • Chile	R\$ 109
Salvatore clássico Cabernet Franc • Brasil	R\$ 128
Encantados Jovem Malbec • Argentina	R\$ 138
Sinônimos Arte Viva Marselan • Brasil	R\$ 158
Yali Reserva Wetland Pinot Noir • Chile	R\$ 162
Terroir Casa Valduga Merlot • Brasil	R\$ 177
Garzón Tannat de Corte Tannat • Uruguai	R\$ 213
Cesare Pavese Barolo Nebbiolo • Itália	R\$ 949

Taça de vinho

Miolo Seleção Tinto Carbenet/Merlot • Brasil	R\$ 29
Miolo Seleção Branco Chardonnay/Viognier • Brasil	R\$ 29

Curadoria de vinhos: Gran Gusto



encerramento da comanda na mesa ou no empório