

Bites Florella

ATUM (ÂNCORA ALTA)
CAMARÃO
SALMÃO
PARMA
ROSBEEF
BRIE

Degustação
Bites Florella (4 unidades)

R\$ 89,90

Bites Florella

Valores individuais

BITE DI PARMA

Presunto parma, rúcula e pesto no pão artesanal.

R\$ 27,00

BITE DI TUNA

Atum fresco, ponzu, kewpie e ovas de tobiko.

R\$ 29,00

BITE DI CAMARÃO

Camarão cremoso com toque agridoce e geleia de pimenta.

R\$ 28,00

BITE DI BRIE & MEL

Brie, mel silvestre e maçã verde.

R\$ 25,00

BITE DI FUNGHI

Cogumelos salteados, coalhada seca e azeite.

R\$ 24,00

BITE DI ROSBEEF

Rosbife, tomate seco e molho agridoce.

R\$ 27,00

BITE DI SALMÃO

Salmão curado, avocado, dill e limão siciliano.

R\$ 28,00

Saladas e Entradas

COXINHA DE CAMARÃO

Três unidades ultra-cremosas e crocantes, servidas com aioli de páprica defumada e ovas de tobiko.

R\$ 54,90

BURRATA CAPRESE

Burrata fresca e cremosa, tomatinhos confitados, cogumelos salteados, pesto de manjerição e pão de fermentação natural.

R\$ 64,90

TARTELETE DE ATUM

Base crocante, creme de avocado, cubos de atum marinados em molho oriental, coalhada e ovas de tobiko (2 unid.).

R\$ 59,90

SALADA DA CHEF

Mix de folhas frescas, queijo Boursin, maçã verde, amêndoas laminadas, pickles de cebola roxa e molho agri-doce da casa.

R\$ 54,90

SALADA DE SALMÃO CURADO COM MANGA

Mix de folhas verdes frescas, manga cortada em formato quadrado, lâminas de salmão curado, coalhada, molho agri-doce de gergelim e mix de flores comestíveis.

R\$ 79,90

Tortas

Todas as nossas Tortas são servidas **como uma refeição completa**, acompanhadas de nossa fonduta de queijo artesanal e uma salada fresca à sua escolha.

Observação: **Servidas até as 19h**

ESCOLHA SUA SALADA:

- **Tradicional:**

Mix de folhas frescas e tomatinhos cereja.

- **Especial:**

Mix de folhas, queijo Boursin, maçã verde e amêndoas.

ESCOLHA SEU MOLHO:

- **Agri-doce da Casa:**

Levemente adocicado e vibrante.

- **Balsâmico Clássico:**

Intenso e encorpado.

TORTA CREMOSA DE FRANGO

Massa fina com recheio suculento de frango desfiado e creme de milho da casa.

R\$ 59,90

TORTA DE CARNE SECA

Carne seca desfiada e temperada com a maciez agridoce da banana-da-terra.

R\$ 62,90

TORTA CREMOSA DE CAMARÃO

Massa fina recheada com MUITO camarão em molho cremoso. *Não inclusa no Combo.

R\$ 79,90

TORTA DE COGUMELO E ESPINAFRE

Mix de cogumelos selvagens, espinafre e queijo em massa crocante.

R\$ 59,90

TORTA DE PALMITO CREMOSA

Massa delicada e amanteigada, assada até ficar levemente dourada, recheada com um creme aveludado de palmito, temperos frescos e finalização suave.

R\$ 59,90

Brunch & Padaria

Observação: Servidas até as 19h

CROISSANT TRADICIONAL

R\$ 24,90

ADICIONAIS | R\$ 5,00 cada

Manteiga | Geleia artesanal de frutas vermelhas | Chocolate | Doce de leite

CROISSANT ESPECIAIS:

PRESUNTO CRU, PESTO,
RÚCULA E TOMATE

R\$ 54,90

PRESUNTO E QUEIJO

R\$ 39,90

SALMÃO CURADO E AVOCADO

R\$ 54,90

PARMA

R\$ 54,90

CLÁSSICOS FRANCESES

CROQUE MONSIEUR

Pão de forma, molho béchamel, presunto e queijo gruyère gratinado, servido com mix de folhas.

R\$ 49,90

CROQUE MADAME

Versão com ovo frito de gema mole.

R\$ 56,90

Brunch

BRUNCH PRIMAVERA

Mini salada de frutas, panquecas, mel, ovos fritos, bacon, avocado, pão de fermentação natural, manteiga, suco de laranja e café coado.

R\$ 89,90

BRUNCH FLORELLA

Mini bowl de iogurte com granola e mel, ovos mexidos, queijo orobó, geleia, manteiga, mix de pães, suco de laranja e coado ou capuccino.

R\$ 75,90

IOGURTE COM GRANOLA, FRUTAS E MEL

R\$ 24,90

SALADA DE FRUTAS

Mix de frutas variadas.

R\$ 16,90

FRUTAS DA ESTAÇÃO

Consulte Opções.

R\$ 15,90

PANQUECAS

Massa com chia, banana, creme de avelã e crumble.

R\$ 29,90

FRENCH TOAST

Pão brioche embebido em leite, açúcar, ovo e canela, acompanha frutas vermelhas e mel.

R\$ 29,90

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão brioche embebido em leite, açúcar, ovo e canela, acompanha frutas vermelhas e mel.

R\$ 14,90

PÃO BRIOCHE NA CHAPA

R\$ 16,90

PAIN AU CHOCOLAT

R\$ 24,90

OVOS NO BOWL

Ovos mexidos na manteiga, espinafre, cogumelos salteados, bacon crocante e pão.

R\$ 37,90

OVOS

Escolha entre mexidos, fritos ou omelete, acompanham fatia de pão de fermentação natural.

R\$ 21,90 - Mexido ou Frito | R\$ 29,90 - Omelete

Toast

AVOCADO

Avocado fatiado, coalhada seca, tomatinho confit, ervas e ovo pochê.

R\$ 35,90

SALMÃO

Salmão gravlax, avocado fatiado, ovo pochê e molho hollandaise.

R\$ 49,90

COGUMELOS

Mix de cogumelos, tomatinhos confitados, coalhada seca e granola salgada.

R\$ 39,90

ROSBIFE

Rosbife, mostarda & mel, ervas e nuvem de parmesão.

R\$ 59,90



Pratos Principais

Observação: Servidas exclusivamente no jantar

Destaques da Casa

FILÉ DA CHEF

Ancho grelhado no ponto perfeito, Molho Secreto (receita exclusiva da Michele Crispim) e batatas fritas fininhas.

R\$ 129,90

FILÉ MIGNON COM EMULSÃO

Filé mignon alto e suculento, com emulsão delicada e purê de abóbora.

R\$ 149,90

ARROZ CALDOSO DE MOQUECA COM CAMARÕES

Arroz cremoso com base de moqueca, camarões suculentos e finalização aromática.

R\$ 169,90

ESPAGUETE MEDITERRÂNEO

Massa fresca com camarões grelhados, molho romesco, ervas frescas, dill e raspas de limão siciliano.

R\$ 169,90

Pratos Principais

SALMÃO WELLINGTON

Lombo de salmão em massa folhada crocante, molho de champagne e purê de batata cremoso.

R\$ 129,90

FILÉ WELLINGTON

Filé Mignon, duxelle de cogumelos e presunto de Parma em massa folhada, jus de carne e legumes salteados.

R\$ 139,90

RIGATONE TARTUFO

Massa Rigatone, molho cremoso de cogumelos frescos, azeite trufado e rúcula selvagem.

R\$ 109,90

TUNA SANDO

Pão Sokupan macio, atum empanado e selado, maionese de sriracha, brotos frescos e ovos de tobiko.

R\$ 79,90

HOMMUS JARDIM

Hommus de grão de bico e cenoura assada, couve-flor caramelizada, pesto, chilli oil e brotos frescos.

R\$ 59,90

Sobremesas

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE DA CHEF

Bolinho quente com coração cremoso de doce de leite, sorvete de baunilha e calda artesanal de frutas vermelhas.

R\$ 39,90

TARTELLETES DO DIA

Consulte sabores: Morango & Manjerição, Banoffee, Nozes Pecan, Mirtilo Silvestre ou Limão Siciliano.

R\$ 29,90 - 48,90

GELATO ARTESANAL

Sabores: Chocolate Belga, Baunilha de Madagascar e Sorbet de Frutas Vermelhas.

R\$ 22,90

MACARONS

Sabores: Chocolate Belga, Framboesa e Maracujá.

R\$ 32,90

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO

Ganache de chocolate meio amargo e calda brilhante.
(Ideal para compartilhar)

R\$ 58,90

Bebidas

CH  FLORELLA

Maçã, capim limão, flor de hibisco, canela e mel.

R\$ 15,90

MATCHA

Ch  verde originário do Japão.

R\$ 14,90

CAFÉ COADO

R\$ 12,90

CAFÉ ESPRESSO

R\$ 9,90

CAFÉ ESPRESSO DUPLO

R\$ 12,90

CAPPUCCINO ITALIANO

Café espresso, leite e leite vaporizado.

R\$ 16,90

  BRASILEIRA

Café espresso, leite, chocolate e canela.

R\$ 18,90

CAFÉ LATTE

Café com leite.

R\$ 12,90

ESPRESSO TONIC

T nica rosé e café espresso.

R\$ 16,90

ORANGE COFFEE

Café espresso, suco de laranja e mel.

R\$ 19,90

Bebidas

SMOOTHIES

SMOOTHIE CACAU

Abacate, morango, cacau, leite integral e mel.

R\$ 29,90

SMOOTHIE CACAU VEGGIE

Abacate, morango, cacau, leite amêndoas e mel.

R\$ 29,90

SMOOTHIE MORANGO E MIRTILO

Banana, morango, mirtilo, leite integral e mel.

R\$ 29,90

SMOOTHIE MORANGO E MIRTILO VEGGIE

Banana, morango, mirtilo, leite amêndoas e mel.

R\$ 29,90

SUCO, REFRIGERANTE E ÁGUA

REFRIGERANTES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus Leve (Lata 350ml).

R\$ 10,90

TÔNICA ROSÉ

Lata 220ml.

R\$ 10,90

ÁGUA COM GÁS PRATA

Garrafa 370ml.

R\$ 9,90

ÁGUA SEM GÁS PRATA

Garrafa 370ml.

R\$ 9,90

SUCO DE LARANJA

Natural.

R\$ 15,90

CERVEJAS

CORONA

Long neck 330ml, servido com limão.

R\$ 17,90

HEINEKEN

Long neck 330ml.

R\$ 17,90

Bebidas

DRINKS

MIMOSA

Espumante e suco de laranja

R\$ 32,90

CARAJILLO

Licor 43 e café espresso

R\$ 49,90

FLORELLA

Lilet blanc, licor artesanal de uva e manjerição, limão e água com gás

R\$ 52,90

APEROL SPRITZ

Espumante, Aperol e água com g s

R\$ 40,90

FITZGERALD

Gin, lim o, xarope simples e angostura

R\$ 45,90

MOJITO

Rum, lim o, xarope hortel  e água com g s

R\$ 30,90

SIDECAR

Conhaque, licor de laranja e lim o

R\$ 42,90

MARGARITA

Tequila, licor de laranja e lim o

R\$ 42,90

MARTINI

Gin, vermuth branco

R\$ 45,90

OLD FASHIONED

Whisky, xarope a  car e angostura

R\$ 49,90

NEGRONI

Gin, vermuth tinto e Campari

R\$ 49,90

CLERICOT JARRA

Espumante, mix de frutas e licor de laranja

R\$ 160,90

CLERICOT TA A

Espumante, mix de frutas e licor de laranja

R\$ 45,90

SANGRIA

Vinho tinto, mix de frutas, conhaque

R\$ 303,72

Bebidas

ESPUMANTES

VIRLANAU CAVA BRUT RESERVA

Barcelona/Espanha - 750ml.

R\$ 270,90

TOSTI NOTTE DI BOLLICINE

Veneto e Friuli/Itália - 750ml.

R\$ 160,90

VINHO BRANCO

ADOBE RESERVA CHARDONNAY - EMILIANA ORGANIC - VALLE DE CASABLANCA/CHILE

750ml.

R\$ 188,44

FRANÇOIS LURTON LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC - FRANÇA

750ml.

R\$ 259,90

TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE PINOT GRIGIO IGP - PUGLIA/ITÁLIA - 750ML

750ml.

R\$ 489,97

TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE PINOT GRIGIO IGP - PUGLIA/ITALIA

187ml - Taça.

R\$ 89,90

VINHO ROSÉ

ADOBE RESERVA CHARDONNAY - EMILIANA ORGANIC - VALLE DE RAPEL/CHILE

750ml.

R\$ 226,66

BICICLETA PINOT NOIR ROSÉ - CONO SUR VINEYARDS & WINERY - VALLE DEL BÍO BÍO/CHILE

750ml.

R\$ 193,55

BICICLETA PINOT NOIR ROSÉ - CONO SUR VINEYARDS & WINERY - VALLE DEL BÍO BÍO/CHILE

187ml - Taça.

R\$ 69,90

VINHO TINTO

ADOBE RESERVA CARBENET SAUVIGNON - EMILIANA ORGANIC - VALLE CENTRAL/CHILE

750ml.

R\$ 226,63

Bebidas

VINHO TINTO

NOVAS GRAN RESERVA PINOT NOIR
- EMILIANA ORGANIC - VALLE
CASABLANCA/CHILE

750ml.

R\$ 310,70

TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE
PRIMITIVO IGP- PUGLIA/ITALIA

750ml.

R\$ 226,66

VICENTE FARIA LOLITA
TINTO PORTUGAL

750ml.

R\$ 203,74

VICENTE FARIA LOLITA
TINTO PORTUGAL

187ml - Taça.

R\$ 69,90

FLORELLA

- BISTRO CAFÉ -