



Ben Vinda!

Você escolheu um lugar **muito especial** para comer!

Você deve ter percebido que o nosso forte e especialidade são as **Batatas Röstli**.

Sabe aquelas **batatas raladas e crocantes, recheadas de sabor?** Sim, são elas!

Mas você vai ver que a chef é arretada e nunca vai parar em uma especialidade só.

Por isso, neste cardápio você vai encontrar vários pratos, conhecidos ou novos, mas todos com um **toque especial**.

Nossos pratos são "fotogênicos"

Portanto, tire sua foto e nos marque em suas redes sociais.

O que? Ainda não nos segue?

Fazemos questão da sua presença digital!



rostitere



(21) 97510-1212



Saladas

- Salada simples** 32,90
(alface, rúcula, cenoura, tomate e pepino)
- Salada Caprese** 42,90
(alface, rúcula, tomate seco, mozzarella de búfala, manjeriço e pesto)
- Salada Caesar** 48,90
(alface americana, peito de frango grelhado em tiras, parmesão e crútons)

Entradas

- Brusqueta** (2 unidades) 35,90
*(caponata com muçarela)
(gorgonzola com cebola caramelizada)
(tomate, manjeriço e muçarela)*
- Bolinho de bacalhau** (8 unidades) 49,90
- Croquete de carne** (6 unidades) 45,90
- Batata frita** 39,90
(com queijo e calabresa)
- Burrata** 59,90
*(Burrata com tomate confit, rúcula,
pão italiano de fermentação natural
com perfume de alecrim e molho pesto)*
- Pizza branca** 32,90
*(Pizza branca crocante com
alecrim e azeite e molho)*

Pratos Principais

- Picanha na tábua** (p/ 2 pessoas) 225,00
(500g de picanha, farofa, arroz, molho e fritas)
- Picanha na tábua c/ rösti** 239,00
*(500g de picanha, 1 rösti c/ 1 queijo da sua escolha:
parmesão, muçarela, catupiry ou gorgonzola)*
- Costelinha suína c/ barbecue** 109,00
*(500g costelinha suína com barbecue
e 500g de batata canoa)*
- Isca de carne** 99,00
(filé acebolado, farofa e molho)
- Isca de frango crocante** 79,00
(isca de frango a milanesa com molho)
- Rösti c/ picanha** 145,00
*(Com molho madeira ou mostarda dijon)
(Escolha 1 queijo: parmesão, muçarela,
catupiry ou gorgonzola)*
- Rösti c/ ancho** 119,00
*(com molho madeira ou mostarda dijon)
(escolha 1 queijo: parmesão, muçarela,
ou gorgonzola)*
- Rösti c/ filé mignon** 135,00
*(com molho madeira ou mostarda dijon)
(escolha 1 queijo: parmesão, muçarela,
ou gorgonzola)*



*O tempo médio de preparo dos pratos é de 50 minutos.

- Filé mignon com piemontese** 109,90
(filé mignon ao molho madeira com arroz à piemontese e batata canoa)
- Filé mignon c/ risoto padano** 114,90
(filé mignon com risoto de grana padano)
- Filé mignon com fettuccine e mix de cogumelos** 109,90
(molho com mix de cogumelos shitake e shimeji e creme de leite fresco)
- Cubos de mignon com fettuccine** 75,90
(filé mignon em cubos com fettuccine ao molho de tomate fresco)
- Ancho com piemontese** 99,90
(bife ancho ao molho madeira com arroz à piemontese e batata canoa)
- Ancho com risoto padano** 105,90
(bife ancho com risoto grana padano)
- Costelinha suína c/ piemontese** 74,90
(costelinha suína ao molho barbecue com arroz à piemontese e batata canoa)
- Costelinha suína desfiada c/ risoto de abacaxi** 74,90
(suculenta costelinha suína desfiada e risoto de abacaxi)
- Filé de frango com piemontese** 64,90
(filé de peito de frango grelhado ao molho madeira com arroz à piemontese e batata canoa)
- Filé de frango com risoto de cogumelos** 75,90
(filé de frango grelhado com risoto de cogumelos shitake e shimeji frescos e creme de leite fresco)
- Salmão c/ molho de camarão** 99,90
(filé de salmão grelhado com molho de camarão e arroz de coco)
- Salmão grelhado com arroz de amêndoas** 99,90
(filé de salmão grelhado com arroz de amêndoas e batata noizette ou legumes)



- Camarão flambado c/ fettuccine** 85,90
(camarão flambado com fettuccine ao molho de açafrão)
- Risoto de camarão** 89,90
(risoto de camarão com parmesão)
- Risoto com mix de cogumelos frescos** 64,90
(risoto com mix de cogumelos shitake e shimeji frescos e creme de leite fresco)
- Fettuccine c/ mix de cogumelos** 64,90
(molho com mix de cogumelos shitake e shimeji e creme de leite fresco)
- Omelete de queijo c/ salada** 39,90
(omelete de ovos com queijo muçarela, com salada de alface, rúcula, tomate e pepino)
- Omelete c/ mix de cogumelos e salada** 45,90
(omelete de ovos com cogumelos shitake e shimeji e salada de alface, rúcula, tomate e pepino)



Porções

- Arroz** 15,00
- Arroz de brócolis** 25,00
- Arroz de amêndoas** 29,00
- Arroz piemontese** 45,00
- Arroz maluco** 36,00
- Feijão** 18,00
- Farofa** 18,00
- Picanha bovina 250g (inaturo)** 83,90
- Filé mignon 250g (inaturo)** 79,90
- Bife ancho 280g (inaturo)** 69,90
- Salmão grelhado 230g (inaturo)** 79,90

*O tempo médio de preparo dos pratos é de 50 minutos.



Batatas Rösti

Rösti Suíça (Batata ralada recheada com pedaços de bacon, cebola e queijo emmental)	69,90
Rösti Tradicional (Batata ralada recheada com pedaços de bacon e calabresa, catupiry e queijo parmesão)	65,90
Rösti da Casa (Batata ralada recheada com filé mignon ao molho de gorgonzola)	79,90
Rösti Alho (Batata ralada recheada com alho poró, alho frito, champignon e muçarela)	65,90
Rösti Parma (Batata ralada recheada com presunto de parma, tomate seco, manjericão e muçarela de búfala)	72,90
Rösti Camarão (Batata ralada recheada com camarão ao vinho branco e molho de requeijão)	79,90
Rösti Bacalhau (Batata ralada recheada com bacalhau desfiado, cebola, pimentão amarelo e vermelho e azeitona)	79,90
Rösti Frango (Batata ralada recheada com frango, catupiry e azeitona)	62,90
Rösti 4 Queijos (Batata ralada recheada com gorgonzola, parmesão, provolone e muçarela)	67,90
Rösti Carne Seca (Batata ralada recheada com carne seca, catupiry e muçarela)	72,90
Rösti Marguerita (Batata ralada recheada com tomate seco, manjericão e muçarela de búfala)	65,90
Rösti Napolitana (Batata ralada recheada com presunto, muçarela, orégano e tomate)	62,90
Rösti Caponata (Batata ralada recheada com berinjela, pimentão amarelo e vermelho, cebola, azeitonas, passas e (muçarela opcional)	65,90
Rösti Romeu e Julieta <i>doce</i> (Batata ralada recheada com goiabada e queijo canastra)	45,90
Rosti Cartola <i>doce</i> (Batata ralada recheada com doce de banana, queijo, açúcar e canela)	45,90

*O tempo médio de preparo dos pratos é de 50 minutos.



Bebidas

Água sem gás	8,90
Água com gás 	10,90
Água tônica	9,90
Refrigerante	9,90
H2oH!	9,90
<i>(limão ou limoneto)</i>	
Schwepps citrus	9,90
Ice tea	10,90
<i>(comum ou diet)</i>	
Matte leão	9,90
<i>(comum ou limão)</i>	
Suco natural 300ml	15,90
Suco natural jarra 1,5lt	42,90
Suco de uva integral	18,90

Sobremesas

Carpaccio de banana brûlée	45,90
<i>(acompanhado com sorvete e ganache de chocolate)</i>	
Brownie com gelato de vanilla bourbon	38,90
Torta cremosa Rösti	38,90
<i>(cream cheese com doce de leite, ganache de chocolate meio amargo e crocante de castanha)</i>	
Gelato Gran Chocolate	27,90
<i>(gelato artesanal ao creme de leite - de chocolate meio amargo mesclado com pasta de chocolate trufado)</i>	
Gelato Canela	27,90
<i>(gelato artesanal ao creme de leite - de canela)</i>	
Gelato Vanilla Bourbon	27,90
<i>(gelato artesanal ao creme de leite - de Baunilha Bourbon com favas)</i>	
Romeu e Julieta	35,90
<i>(gelato artesanal de queijo mineiro ao creme de leite com calda de goiabada quente)</i>	



Cervejas

Heineken long neck	13,20
Heineken 600ml	19,90
Therezópolis Gold 500ml	19,90
Original 600 ml	13,20
Artesanal 600ml	<i>(consulte o garçom)</i>



Conheça nossos *drinks*

Caipirinha 23,90

Caipivodka 25,90

Batida de coco 22,90

Dose cachaça artesanal 21,00

Dose whisky single malt 37,90

Mojito 27,90

(abacaxi, hortelã, limão, rum e água c/ gás)

Pinacolada 27,90

(batida de coco, rum e suco de abacaxi)

Spicy lemon 37,90

(gin, tônica, limão siciliano e chá de limão com gengibre)

Bloody gin 37,90

(gin, tônica, morango e chá de frutas silvestres)

Sex on the beach 32,90

Aperol Spritz 34,90

Coquetel de frutas sem álcool 25,90

Coquetel de frutas com Vodka 32,90

Soda Italiana (consultar opções) 24,90







Vinhos

ESPUMANTES

Chandon Reserve Brut Rose	149,00
Chandon Reserve Brut	149,00
Salton Ouro Rosé	89,90
Gatão Reserva	89,90


FRISANTES

Cella Lambrusco Tinto 	89,00
Cella Lambrusco Bianco 	89,00

BRANCOS

Penedo Borges Gran Chardonnay 	175,00
Kaiken Indómito Chardonnay 	129,00
Viu Manet Gran Reserva Chardonnay 	119,00
Viu Manent Sauvignon Blanc 	109,00
Viu Manent Malbec Rose 	109,00
Gatão Vinho Verde 	75,00

TINTOS

Argentinos 	
Penedo Borges Selección de Parcelas Cabernet Sauvignon	229,00
Penedo Borges Primas Gran Cabernet Sauvignon	179,00
Penedo Borges Cepas Malbec	109,00
Kaiken Ultra Malbec	179,00
Kaiken Indómito Malbec	119,00
Cuesta Del Madero Gran Reserva Malbec	99,00

Chilenos

Peres Cruz Piedras Seca Cabernet Sauvignon	169,00
Perez Cruz Limited Edition Syrah	145,00
Prez Cruz Limited Edition Carmenere	145,00
Perez Cruz Gran Reserva Cabernet Sauvignon	109,00
Casas Del Bosque Pinot Noir	109,00
Viu Manet Gran Reserva Cabernet Sauvignon	129,00
Viu Manet Gran Reserva Carmenere	129,00
Viu Manent Merlot	109,00
Viu Manent Cabernet Sauvignon	109,00
Viu Manent Carmenere	109,00

Portugueses

Cartuxa Évora	349,00
Milênio DÃO	99,00
Encosta de Penalva	85,00

Italianos

12 e Mezzo Primitivo Salento	159,00
MOI Primitivo Puglia	129,00