

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Nossas Inspirações

O Positano Diamond Bar by D'Vie é o primeiro lounge bar com boutique de jóias da América Latina, em ação inédita de co-branding com a Joalheria D'Vie. O espaço do restaurante conta com três ambientes, um em formato bistrô, uma varanda climatizada e um espaço ao ar livre com mesas e lounges.

O restaurante Positano é ideal para quem busca uma experiência européia em uma das praias mais famosas do Brasil, Jurerê Internacional. O Positano possui um serviço de qualidade diferenciado, gastronomia de raízes italianas com técnicas contemporâneas, além de apresentações musicais que tornam a experiência ainda mais atrativa.

O menu, assinado pelo chef Rafael Campagnolo, apresenta inspirações da sua vivência na Itália, além do foco em pratos típicos da Costa Amalfitana, tema central do IL Campanario Villaggio Resort.

Drink's autorais com inspirações nas jóias e coleções da joalheria D'Vie deixam ainda mais divertida a experiência a qualquer momento do dia.

Da decoração ao cardápio, o Positano e a Joalheria D'vie pensaram nos mínimos detalhes e conectaram os universos joalheiro e gastronômico em uma perfeita sintonia de experiências.

Positano
Diamond Bar
◆◆◆◆◆ by D'VIE

Programação Musical

Quintas feiras Acordeonista Roger Correia das 20:00 às 23:00.

Sextas feiras Pianista Gandhi Martinez das 20:00 às 23:00.

Sábados Pianista Cristiano Mendonça das 20:00 às 23:00.

Domingos Dueto Leleswing das 20:00 às 23:00.

Horário de funcionamento

Almoço aberto diariamente das 11:30 às 16:00.

Jantares abertos diariamente das 19:00 às 23:00.

Positano
Diamond Bar
◆◆◆◆◆ by D'VIE

Feijoada IL Campanario

Serviço para duas pessoas. Exceto as opções sinalizadas no menu.

***Todos os sábados 12:00 às 16:00.**

FEIJOADA LIGHT

R\$ 110

Feijoada de lombo defumado, carne seca e lingüiça Blumenau, acompanhada de arroz integral, farofa, legumes na manteiga, couve refogada, salada mista e caldinho de feijão.

FEIJOADA LIGHT (1 PESSOA)

R\$ 80

Serviço da Feijoada Light para uma pessoa.

FEIJOADA COMPLETA IL CAMPANARIO

R\$ 120

Tradicional Feijoada completa IL Campanario com rabo, orelha, pé, lombo, carne seca, costelinha, lingüiça Blumenau e lingüiças defumadas. Acompanhada de arroz branco, farofa, couve refogada, torresmo, banana empanada, mandioca frita, mini pasteis de carne com ovos e laranja fatiada e caldinho de feijão. Para finalizar o tradicional pudim de leite condensado.

FEIJOADA COMPLETA IL CAMPANARIO (1 PESSOA)

R\$ 85

Serviço da Feijoada completa IL Campanario para uma pessoa.

FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 199

Saborosa feijoada de feijão branco com polvo, camarões, lulas, mariscos, ostras e um leve toque defumado. Acompanhada de arroz branco, couve refogada, legume na manteiga, mini salada mista, banana empanada, mandioca frita. Para finalizar o tradicional pudim de leite condensado.

FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR (1 PESSOA)

R\$ 120

Serviço da Feijoada de frutos do mar para uma pessoa.

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Menu Especial de Moquecas

Serviço para duas pessoas. Exceto as opções sinalizadas no menu.

***Todos os domingos 12:00 às 16:00.**

MOQUECA DE PEIXE BRANCO

R\$ 120

Lombo de peixe branco da estação, moqueado em legumes, azeite de dendê, leve toque de coentro fresco, leite de coco e caldo de peixe. Acompanha arroz, pirão farofa de dendê, batata noisette, mini pasteis de camarão com abóbora e banana crocante.

MOQUECA DE PEIXE BRANCO (1 PESSOA)

R\$ 85

Serviço da moqueca de peixe branco para uma pessoa.

MOQUECA DE CAMARÕES

R\$ 160

Camarões grandes, camarões médios, cubos de peixe branco da estação, moqueados em legumes, azeite de dendê, leve toque de coentro fresco, leite de coco e caldo de peixe. Acompanha arroz, pirão de moqueca, farofa de dendê, batata noisette, mini pasteis de camarão com abóbora e banana crocante.

MOQUECA DE CAMARÃO (1 PESSOA)

R\$ 115

Serviço da moqueca de camarão para uma pessoa.

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 210

Camarões grandes, camarões médios, tentáculo de polvo, lulas em anéis, ostra e mariscos na concha, cubos de peixe branco da estação, moqueados em legumes, azeite de dendê, leve toque de coentro fresco, leite de coco e caldo de peixe. Acompanha arroz, pirão farofa de dendê, batata noisette e banana crocante.

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR (1 PESSOA)

R\$ 150

Serviço da moqueca de frutos do mar para uma pessoa.

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Oyster Bar

Nossas ostras são um super produto da Moluskus Fazenda Marinha, pioneira na maricultura brasileira, e com sua produção em águas cristalinas da ponta do papagaio, Praia do Sonho, localizada no município de Palhoça.

OSTRAS MI CUIT (½ dúzia)

Ostras babies em leve cocção, servida com vinagrete de tomates e guacamole de manga e pepino, e pickles de cebola roxa com rabanete.

R\$ 34

OSTRAS AO DRY MARTINI (½ dúzia)

Ostras babies abertas vapor de Dry Martini e legumes aromáticos, finalizado com manteiga, ervas e cubos de tomates. Acompanha guacamole de manga e pepino.

R\$ 39

OSTRAS CROCANTES (½ dúzia)

Ostras babies com velouté de ostras, queijo gruyere e crocante de salsa e limão.

R\$ 40

Fresh Bar

Produtos in natura com cocção por acidez.

POSITANO TARTAR

Cubos de atum temperados com molho especial, cubos de abacate e crocante de batata doce. Finalizado com molho ponzu, wasabi peas e alga wakame. Acompanha mandiopan.

R\$ 39

TARTAR DE SALMÃO

Cubos de salmão cru marinado com molho especial, cubos de manga e pepino japonês, brotos, algas e ovas. Acompanha mandiopan.

R\$ 42

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Entradas para compartilhar

- COUVERT DA CASA** (serve de 2 a 3 pessoas) **R\$ 58**
Pães de couvert, Grissini temperados, manteiga da casa, coalhada fresca com pesto de coentro, azeitonas e alcachofras temperadas, pasta de atum remoulade, tartar de salmão com ovas e algas, pasta de lingüiça Blumenau com erva doce, alho assado com flor de sal, tomate assado com pesto de manjeriçã e bolinho de bacalhau com emulsão de azeitonas negras.
- QUEIJO BRIE EMPANADO** **R\$ 58**
Cunha de queijo Brie empanado em farinha especial, servido com geléia de pimenta e torradas.
- BOLINHO DE BACALHAU** **R\$ 65**
½ dúzia de bolinho de bacalhau português, servido com emulsão de azeitonas negras e limões.
- ROAST BEEF DE FILÉ MIGNON** **R\$ 48**
Filé mignon selado, fatiado finamente, servido com molhos de alcaparras e mostarda Dijon e pesto de manjeriçã, guarnecido de pimenta biquinho, alcaparras, lascas de parmesão, brotos de rúcula, azeite de ervas e redução de balsâmico. Acompanha pães e torradas.
- EXTRA DE AZEITE DE TRUFAS BRANCAS** **R\$ 18**
- CARPACCIO DE POLVO COM LIMÃO CONFIT** **R\$ 65**
Tentáculos de polvo fatiado finamente, guarnecido de pimenta biquinho, ceboleto, limão confit, brotos de rúcula, emulsão de azeitonas negras, azeite de limão e flor de sal. Acompanha pães e torradas.
- CAMARÕES SALTEADOS** **R\$ 150**
Camarões grandes de alto mar, salteados na manteiga, alho, soffritto, vinho branco, ervas e limão. Acompanha molho sweet chilli.
- CAMARÕES CROCANTES** **R\$ 150**
Camarões grandes de alto mar empanados em farinha oriental, servido com geléia de pimenta e limões.

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Saladas

*Todas nossas saladas são fornecidas pela agricultura familiar da região.

SALADINHA MISTA	R\$ 21
Mix de folhas, juliane de cenoura, mini tomates e palmitos.	
VEGGIE SALAD	R\$ 28
Cunhas de tomate e palmito, temperados com pesto verde e flor de sal, guarnecidos de salada de folhas e brotos com juliene de cenoura.	
CAESAR SALAD	R\$ 28
Alface americana temperada com molho Caesar da casa, queijo parmesão, crocante de bacon, croutons e frango em cubos.	
INSALATA DA CASA	R\$ 32
Mix de folhas com manga, salmão curado, mini tomates, juliene de erva doce, queijo mozzarella em bola e molho de iogurte com hortelã e alho.	
VERANO SALAD	R\$ 45
Mix de folhas com vinagrete de laranja Bahia, ninhos de presunto cru, melões, amêndoas crocantes, mini tomate assados, crispy de jamon serrano e queijo mozzarella em bola .	
CAMPANARIO SALAD	R\$ 78
Mix de folhas, alcachofras temperadas, camarões ao vapor de vinho branco, mini tomate, queijo Brie e supremo de laranja.	
BURRATA <i>(Verificar com o serviço a disponibilidade do produto)</i>	R\$ 85
Carpaccio de tomate, emulsão de azeitonas negras, folhas de rúcula e burrata. Acompanha torradas.	

Sopas Creme

*Todos os caldos são preparados artesanalmente. Pratos para uma pessoa.

CREME DE ABÓBORA COM FILÉ MIGNON	R\$ 40
Caldo de legumes, abóbora, legumes aromáticos e cubos de filé mignon salteado.	
CREME DE MANDIOQUINHA COM CAMARÃO	R\$ 75
Caldo de legumes, mandioquinha, legumes aromáticos, camarão grelhado e couve flor crocante com um leve toque de páprica defumada.	

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Massas

*Todas as massas são produzidas artesanalmente. Pratos para uma pessoa.

TORTELLONI	R\$ 58
Massa recheada com mozzarella e manjeriço, servido molho pomodoro, legumes aromáticos, tomate cereja, tomate fresco, pesto de manjeriço.	
GNOCCHI DE FILÉ E COGUMELOS	R\$ 59
Gnocchi de sêmola e batata, servido com salteado de filé e cogumelos, legumes aromáticos, molho bechamel, molho roti, queijo parmesão, tomate cereja, tomate fresco e ervas.	
BRILHO ETERNO	R\$ 68
Gnocchi de sêmola artesanal servido com cubos de ossobuco desossado e seu molho. Finalizado com tomates cerejas, ervas e gremolata siciliana.	
PASTA & FILÉ	R\$ 78
Tornedores de filé mignon servidos com papardelle ao molho de queijos parmesão e gorgonzola, raspas de limão siciliano e ervas. Finalizado com molho roti.	
PONTO DE LUZ	R\$ 110
Papardelle artesanal, camarões grandes, camarões médios, polvo, lula, marisco, legumes aromáticos, molho pomodoro "home made", fumet de peixe, pesto verde, tomate cereja e ervas.	
SCAMPI E LIMONE	R\$ 125
Massa recheada com mozzarella e manjeriço, servido com molho de limão, alcachofras, camarões grelhados, tomate frescos e ervas.	

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Risotos

*Todos os caldos são preparados na casa de forma artesanal.
Pratos para uma pessoa.

RISOTO DE COGUMELOS **R\$ 58**

Arroz italiano, caldo de legumes, salteado de cogumelos trifoliate, cebola e alho. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, ervas e tomate em cubos.

EXTRA DE AZEITE DE TRUFAS BRANCAS **R\$ 18**

RISOTO TRUFADO DE COUVE FLOR & SÁLVIA **R\$ 62**

Arroz italiano, caldo legumes, couve flor grelhada, cebola, alho e folha de sálvia. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, brotos e azeite trufado.

RISOTO DE FILE MIGNON COM CASTANHA DE CAJU E AMENDOIM **R\$ 63**

Arroz italiano, caldo legumes, cubos de filé mignon salteado, cebola, alho, molho roti, tomate. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, castanhas, amendoim e ervas.

REDESCOBRINDO O BRASIL **R\$ 105**

Arroz italiano, caldo de peixe, camarões grandes, camarões médios, polvo, lula, marisco, ostra, cebola, alho, azeite de dendê. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, leite de coco e azeite de coentro.

INTENSA MAGIA **R\$ 120**

Arroz italiano, caldo de peixe, vinho branco, camarões grandes de alto mar, cebola e alho. Finalizado com tomate fresco, limão siciliano, queijo parmesão, manteiga, ervas e um leve toque de espuma de mariscos.

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Peixes e Frutos DO Mar

*Todos os peixes e frutos do mar são grelhados em azeite extra virgem.

TE QUERO, TE ESPERO	R\$ 79
Lombo de atum envolto em gergelim, levemente selado, sobre legumes em juliene, molho oriental, sunomono de rabanete e brotos.	
GIBRALTAR	R\$ 79
Lombo de salmão alto grelhado, sobre musseline de mandioquinha, ragu de cogumelos, salteado de quiabo e redução de laranja	
PAPELOTE DE SALMÃO	R\$ 83
Sobre legumes e limão siciliano, servido com arroz de amêndoas e gremolata italiana.	
PESCADA AMARELA	R\$ 95
Lombo alto de pescada amarela grelhada, sobre salteado de arroz negro com castanhas, amendoim, soffrito com um toque de pesto de manjeriçã, legumes crocantes, espuma de conchas com açafraão.	
CAMARÕES GRANDES FLAMBADOS	R\$ 120
Em cachaça barricada, sobre risoto de limão confit com hortelã, abobrinha gratinada com queijo brie e crosta de ervas.	
BACALHAU	R\$ 160
Lombo de bacalhau confitado em azeite de oliva extra virgem, servido com salteado de arroz negro com alcachofras, brócolis e ervilhas frescas, coulis de pimentão vermelho defumado, gremolata siciliana e crisy de batata doce.	
POLVO À LAGAREIRO	R\$ 160
Sobre trio de batatas assadas ao alecrim, tomate assado, alho assado e salteado de tomates com ervas e coulis de pimentão vermelho defumado.	
POLVO COM ARROZ NEGRO	R\$ 170
Polvo grelhado bem crocante, sobre arroz negro com castanhas, amendoim, legumes amanteigados e um leve toque de molho pesto e espuma de conchas com açafraão espanhol.	

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

CARNES e AVES

*Todas as carnes grelhadas são feitas em char broiler e temperados com dry rub feito na casa.

POLLO ARROSTO	R\$ 57
Peito de frango marinado e grelhado servido trio de batatas assadas ao alecrim, tian legumes gratinado, pickles de cebola roxa e molho chimichurri.	
PATO CONFIT	R\$ 69
Coxa de pato confitada lentamente sobre risoto agridoce com presunto cru e amêndoas, redução de vinho do Porto e calda de laranja.	
FILÉ MIGNON	R\$ 72
Alto grelhado servido sobre ragu de cogumelos, purê de mandioquinha, salteado de quiabo e molho Dijonense.	
FILÉ & RISOTO	R\$ 82
Filé mignon alto grelhado com crosta de mostarda Dijon, ervas, parmesão e limão siciliano, servido com risoto de açafrão espanhol e redução de Porto.	
COSTELETAS DE CORDEIRO	R\$ 85
Grelhadas em char broiler servido trio de batatas assadas ao alecrim, tian legumes gratinado, pickles de cebola roxa e molho gremolata italiana.	
BIFE DE CHORIZO	R\$ 89
De raça britânica grelhado em char broiler, servido com batata rústica levemente picante, tian legumes gratinado, pickles de cebola roxa e molho chimichurri.	
STINCO DE CORDEIRO	R\$ 110
Canela de cordeiro braseada em vinho tinto, servida com seu molho sobre risoto de couve flor, sálvia e queijo parmesão. Finalizado com azeite trufado.	

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE

Sobremesas

PUDIM DE LEITE CONDENSADO	R\$ 15
TAÇA REFRESCANTE Creme de gengibre com doce de leite, servido com sorvete Fiori di latte e crumble de amêndoas.	R\$ 20
GELATO IL CAMPANARIO Três bolas de sorvete nos sabores chocolate dark noir(sem lactose), fiore di latte e creme café. Acompanha calda de chocolate e crumble de amêndoas.	R\$ 25
BOLA EXTRA DE GELATO COM CALDA DE CHOCOLATE	R\$ 12
TORTA CAPRESE Levíssima torta de chocolate com farinha de amêndoas e licor de laranja, servida com merengue de limão siciliano e compota de frutas vermelhas.	R\$ 25
STRUDEL Deliciosa torta de maçã com frutas vermelhas e passas, servida com calda de mel e sorvete Fiori de latte.	R\$ 30
TARTE MOJITO Massa sablée sucrée recheada com creme de confeiteiro, hortelã, gelée de rum e merengue com limão siciliano. Sobremesa levemente alcoólica e não recomendado para menores de 18 anos.	R\$ 25
CHICO BALANCEADO Deliciosa combinação de banana caramelada com creme de ovos e merengue brûlée	R\$ 25
CAFÉ DO BRASIL Brownie de chocolate amargo com café, gelato de creme de café e shot de café espresso especial 3 corações.	R\$ 30
PETIT GATEAU DE CHOCOLATE Bolo de chocolate amargo estilo "Lava Cake", servido com gelato Fiori de latte.	R\$ 32

Positano
Diamond Bar
◆◆◆◆◆ by D'VIE