

M E N U

Menu de Páscoa 

Válido do dia 08 até dia 17 de abril.

Entradas

Ceviche clássico de peixe branco e polvo.

Refrescante ceviche com pescado branco e tentáculo tenro de polvo marinado com “leite de tigre”, suavizado com água de coco, servidos com mix de crocantes.

R\$ 55,00

Fonduta ao ragout de linguiça Blumenau.

Creme feito com queijo derretido em baixa temperatura, acompanhado de refogado de linguiça Blumenau com vinho e pão artesanal da casa.

R\$ 21,00

Principais

Bacalhau de páscoa.

Lombo de bacalhau aromatizado e assado em forno sobre couli de pimentões, servido com batatas ao murro, tapenade, ovos mollet e regado com bisque.

R\$ 140,00

Steak ao molho de chocolate.

Cortes de mignon selado ao molho de rotti, chocolate amargo e especiarias, servido com risoto de cogumelos e nozes, finalizado com redução de laranja.

R\$ 80,00

Positano
Diamond Bar
♦♦♦♦♦ by D'VIE



M E N U

Menu de Páscoa



Válido do dia 08 até dia 17 de abril.

Sobremesas

Ovo de páscoa

Ovo de chocolate (casca) recheado com creme de avelã, frutas frescas e crocante de nuts.

R\$ 36,00

Verrine de chocolate

Taça com camadas de brownie em cubos, creme de chocolate branco, geleia de maracujá e gelato de fiori de late.

R\$ 26,00



Drinks

IL Choccolato Tradizionale

Licor Amarula, Vodka Absolut e Ganache de Chocolate preto.

R\$25,00

IL Choccolato Bianco

Licor Baileys, Rum Bacardi Carta Blanca, Ganache de Chocolate branco

R\$25,00