

MENU EXECUTIVO 98

**ENTRADA
+ PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA**

**ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA,
EXCETO FERIADOS**

Casi

“

*La cucina è di per sé scienza.
Sta al cuoco farla divenire arte.*

”

Gualtiero Marchesi

COUVERT

(p/pessoa)

ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA 19

Pães artesanais, manteiga c/ flor de sal e azeite Borriello.

- *Homemade breads butter with fleur de sel and Borriello olive oil.*

(p/pessoa)

JANTAR // SÁBADO // DOMINGO // FERIADOS 32

Pães artesanais, manteiga c/ flor de sal, azeite Borriello e presunto de Parma.

- *Homemade breads butter with fleur de sel Borriello olive oil and Parma ham.*

STUZZICHINI (para comer com as mãos)

CRAB CAKE 66

Bolinho de siri servido c/ maionese de açafrão (6 unid.).

- *Crab cake served with saffron mayonnaise (6 units).*

BRUSCHETTA 57

Bruschetta de queijo taleggio c/ frutas secas e mel de abelhas nativas.

- *Taleggio cheese bruschetta with dried fruits and honey from native bees.*

RICOTTA AL FORNO 59

Ricota Brívido ao forno c/ molho de tomates frescos e torradas de fermentação natural.

- *Baked ricota with tomato sauce and toasts.*

CROCCHETTA D'ANATRA 61

Croquete de pato acompanhado de maionese trufada (6 unid.).

- *Duck croquette with truffle mayonnaise (6 pieces).*

LOBSTER ROLL 92

Mini sanduíche de lagosta servido no brioche de abóbora (4 unid.).

- *Mini lobster roll sandwich served on pumpkin brioche (4 pieces).*

ANTIPASTI

INSALATA DI CAPRA 65

Mix de folhas, vinagrete de mel, amêndoas laminadas e brioche tostado c/ queijo de cabra.

- *Mixed leaves, honey vinaigrette, laminated almonds and toasted brioche with goat cheese.*

INSALATA DI GAMBERI 97

Alface romana com camarões grelhados, avocado e molho Caesar.

- *Romaine lettuce with salted shrimps avocado and Caesar dressing.*

CRUDO DI CARNE 75

Filet mignon picado na faca, levemente temperado, servido c/ mini burrata artesanal e pesto genovês.

- *Steak tartare lightly seasoned served with artisanal mini burrata and Genoese pesto.*

POLENTA 64

Polenta rústica c/ gorgonzola dolce, damascos secos e pistache.

- *Rustic polenta with gorgonzola dolce, dried apricots and pistachios.*

OVO MOLLET 54

Ovo mollet empanado c/ vichysoise (típico creme francês de batatas e alho poró) e chantilly de mascarpone trufado.

- *"Mollet" egg breadcrumbed with vichysoise.*

RAVIOLONE DI RICOTTA 57

Raviolone de ricota c/ espinafre e gema caipira na manteiga de trufas.

- *Ricotta and spinach raviolone egg yolk and truffle butter.*

PASTA

RAVIOLI DOPPI 95

Ravióli duplo de batata trufada e parmesão na manteiga de tomilho e amêndoas laminadas.

- *Double ravioli with truffle potato and parmesan in thyme butter and laminated almonds.*

CASARECCE 89

Casarecce ao pomodoro fresco e straciatella.

- *Casarecce with fresh pomodoro sauce and straciatella.*

GNOCCHI 87

Gnocchi de mandioquinha c/ molho cremoso de cogumelos e cogumelos salteados.

- *Gnocchi di "mandioquinha" with creamy mushroom sauce and sautéed mushrooms.*

RAVIOLI AL

FORMAGGIO DI CAPRA 92

Ravióli recheado de queijo de cabra servido c/ molho de tomates frescos, compota de cebola roxa e manjeriçã.

- *Ravioli filled with goat cheese served with fresh tomato sauce red onion marmalade and basil.*

LASAGNA DI MARE 169

Lasanha de frutos do mar (mexillão, camarão, polvo e lula) ao molho de tomates frescos.

- *Seafood lasagna (mussels shrimp octopus and squid) with fresh tomato sauce.*

RAVIOLI DI GRANCHIO 120

Ravióli de siri ao molho cítrico de açafrão e azeite de manjeriçã.

- *Crab ravioli with saffron citrus sauce and basil olive oil.*

LINGUINE 132

Linguine c/ creme de mascarpone, camarões salteados e aroeira.

- *Linguine with mascarpone cream, sautéed shrimp and pink pepper.*

RAVIOLI DI "PUPUNHA" 125

Ravioli recheado de palmito pupunha ao molho de limão e camarões salteados.

- *Ravioli filled with pupunha palm heart lemon sauce and sautéed shrimps.*

SPAGHETTONI AL RAGU DI AGNELLO 98

Spaghettoni c/ ragu de cordeiro.

- *Spaghettoni with lamb ragu.*

TORTELLI DI OSSOBUCCO 99

Tortelli recheado de ossobuco ao molho trufado.

- *Tortelli filled with ossobuco served with truffle sauce.*

CANNELONNI D'ANATRA 98

Cannelonni de pato ao molho de beterraba agri doce (come feceva la nonna).

- *Duck cannelloni with sweet and sour beet sauce.*

CAVATELLI 95

Cavatelli c/ fonduta de pecorino romano, creme de abóbora e pancetta crocante.

- *Cavatelli with creamy pecorino pumpkin cream and crispy pancetta.*

LICORES E APERITIVOS

LICOR 43	36
FRANGÉLICO	38
COINTREAU	34
DRAMBUIE	36
BAILEYS	36
CARPANO CLASSICO	38
PUNT & MES	38
FERNET BRANCA	36
VILLA MASSA LIMONCELLO	36
JEAN DE DIJON LICOR DE CASSIS	36
PEACHTREE	36
HEERING CHERRY	40

CACHAÇAS

GOUVEIA BRASIL 44	44
SANTO GRAU SOLERA PEDRO XIMENES	40
SANTO GRAU RESERVA PARATY	36

WHISKEYS

RED LABEL	38
BALLANTINES	38
BLACK LABEL	48
CHIVAS 12	48
OLD PARR	48
JACK DANIEL'S	48
JIM BEAN	44
MAKERS MARK	50
BUILLET	48
WOODFORD RESERVE	52
BUFFALO TRACE	46

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12	86
GLENFIDDICH 15	104
GLENFIDDICH 18	128
MACALLAN 12	170

SOFTS

ÁGUA PRATA (c/ e s/ gás)	8,5
ACQUA PANNA 505 ML	25
SAN PELEGRINO 505 ML	25
REFRIGERANTES	11
H2O	15
RIVERSIDE TÔNICA	15
RIVERSIDE GENGIBRE	15
SUCO NATURAL	14
SUCO NATURAL DE UVA	18
SUCO DE TOMATE	23
CHÁ GELADO DA CASA (Sabores)	18
DRINK SEM ÁLCOOL	26
SODA ITALIANA (Sabores)	22

CAFÉS E CHÁS

ESPRESSO	9,5
MACCHIATO	10,5
CAPPUCCINO	13,5
CHÁS NATURAIS	15

CAIPIRINHAS

CLÁSSICAS 40

De limão com boa cachaça branca.

COSÌ 44

Com limão cravo, siciliano, tahiti, capim santo e boa cachaça branca.

CAIPIROSKA 40

Vodka nacional, frutas e xarope de açúcar.

CAIPIROSKA IMPORTADA 46

Stoli, frutas e xarope de açúcar.

CAIPISQUE 45

Saque, frutas e xarope de açúcar.

FORGOTTEN CLASSICS

ADONIS 60

Jerez Manzanilla, Carpano Classico, bitter de laranja e zest de laranja Bahia.

BITTER GIUSEPPE 48

Cynar, Carpano Classico, orange bitter e limão siciliano.

LAST WORD 62

Beefeater, Chartreuse, Luxardo, clara de ovo e suco de limão.

NEW YORK SOUR 54

Maker's Mark, suco de limão, xarope de açúcar, clara de ovo e vinho tinto.

VESPER MARTINI 50

Beefeater 24, Stoli, Lillet Blanc e limão siciliano.

HANKY PANKY 52

Beefeater 24, Carpano Classico, Fernet Branca e zest de laranja Bahia.

FITZGERALD 48

Tanqueray, suco de limão, xarope de açúcar, bitter Angostura e zest de limão siciliano.

GIN BASIL SMASH 48

Gin Beefeater, xarope de manjeriço, suco de limão e manjeriço hidropônico.

PALOMA 48

Tequila Jose Cuervo Tradicional 100% agave, grapefruit, limão e club soda, no copo longo c/ borda de flor de sal.

NA JARRA

CLERICOT 180

Frutas da estação, licor Triple Sec, vinho branco, rosé ou espumante.

COSÌ PUNCH HOUSE 155

Ponche com Rum Havana 3 anos, Cointreau, Grenadine, suco de laranja, suco de abacaxi, suco de limão, Angostura e água com gás.

CERVEJAS

LONG NECK 16

(Consulte o garçom)

CERPA EXPORT 18

Clara pilsen | 350ml

TRILHA COSÌ 22

Witbeer da casa com manjeriço e limão siciliano | 350ml

BROOKLYN EAST IPA 28

India Pale Ale com notas de capim limão e frutas cítricas | 350ml

RISOTTI

RISOTTO DI CAPESANTE AL PISTACCHIO 142

Risoto de pistache c/ cruado de vieiras e ovas de mujol.
• *Pistachio risotto with scallops crudo and mujol roe.*

RISOTTO AL POLPO 115

Risoto de polvo c/ azeitonas verdes.
• *Octopus risotto with green olives.*

RISOTTO A GLI ASPARAGI FRESCHI 96

Risoto de aspargos frescos.
• *Fresh asparagus risotto.*

PESCE

"COTOLETTA" DI TONNO 129

Atum empanado servido c/ straciatella, molho de tomate e salada de rúcula.

• *Breadcrumbs tuna served with straciatella, tomato sauce and rocket salad.*

BRANZINO 138

(Tempo aproximado de preparo: 30 min)

Robalo assado na argila, servido c/ papa al pomodoro e molho de azeitonas pretas.

• *Sea bass baked in clay, served with papa al pomodoro and black olives sauce.*

PESCE DEL GIORNO 120

Peixe do dia servido c/ coração de palmito fresco, purê de brócolis, legumes e molho de hibisco.

• *Catch of the day served with fresh palm heart, broccoli puree, vegetables and hibiscus sauce.*

CARNI

FILETTO 132

Medalhão de filé mignon, gratin de batata e molho cremoso de funghi porcini.

• *Filet mignon medallion potato gratin and creamy porcini mushroom sauce.*

OSSOBUCO 120

Ossobuco cozido lentamente por 16 horas, servido c/ risoto de espinafre e gremolatta (pinos tostados, raspas de limão siciliano e laranja, salsinha e azeite de oliva).

• *Ossobuco slowly cooked for 16 hours, served with spinach risotto and gremolatta (toasted pinos, lemon zest and orange, parsley and olive oil).*

SCALOPIA TORINESE 110

Escalope de baby beef empanado servido c/ maccheroni ao molho de gorgonzola doce.

• *Scalloped baby beef breadcrumbed with maccheroni in gorgonzola dolce sauce.*

SPALLA DI AGNELLO 132

Paleta de cordeiro servida c/ semolina trufada e farofa de amêndoas.

• *Lamb shoulder served with truffled semolina and almond crumbs.*

STINCO DI MAIALE 102

Stinco suíno c/ purê de couve flor e fritelle de couve flor.

• *Pork stinco with cauliflower puree and cauliflower fritelle.*

DOLCI

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 39

Tiramisù c/ biscoito champagne ao café e creme de mascarpone.

• *Traditional tiramisù.*

TIRAMISÙ AI FRUTTI DI BOSCO 49

Tiramisù c/ biscoito champagne ao cassis, creme de mascarpone e frutas vermelhas.

• *Red fruits tiramisù.*

MASCARPONE E GUAVA 49

Mousse de mascarpone, três texturas de goiaba, biscoito e sorvete caseiro de pistache.

• *Mascarpone mousse, three textures of guava, biscuit and homemade pistachio ice cream.*

PANNA COTTA 44

Panacota de baunilha, gengibre cristalizado c/ calda e sorvete de manga e maracujá.

• *Vanilla panacota, crystallized ginger with mango and passion fruit coulis and sorbet.*

BANANA 41

Banana cozida na calda de açúcar mascavo e especiarias, biscuit recheado de creme de nozes e sorvete caseiro de caramelo.

• *Banana cooked in brown sugar syrup and spices, biscuit filled with nut cream and homemade caramel ice cream.*

CIOLLATO 52

Genoise de chocolate, mousse de chocolate belga, creme de mel de abelhas nativas, doce de leite e sorvete de chocolate da casa.

• *Chocolate genoise, belgian chocolate mousse, native bee honey cream, sweet milk and home-made chocolate ice cream.*

GELATI 34

Sorvetes de fabricação própria (consulte os sabores disponíveis no dia).

• *Homemade ice creams.*

FRUTTA DI STAGIONE 25

Fruta da estação.

• *Fruit of the season.*

Casi

CARTA DE COCKTAILS

CLÁSSICOS

DRY MARTINI 52

Beefeater, Noilly Prat e azeitona.

NEGRONI 49

Beefeater, Carpano Classico, Campari, Angostura Orange e zest de laranja Bahia.

BLOODY MARY 48

Stoli c/ nosso suco de tomate bem temperado.

MANHATTAN 56

Maker's Mark, Carpano Classico, Angostura e cereja amarena.

OLD FASHIONED 54

Woodford Reserve, Angostura, torrão de açúcar, zest de laranja Bahia e cereja Amarena.

DAIQUIRI 42

Rum Bacardi, suco de limão e xarope de açúcar.

MOJITO 45

Rum Bacardi, hortelã, xarope de açúcar, suco de limão e água c/ gás.

BELLINI 48

Espumante, purê de pêssego artesanal e licor de pêssego.

PISCO SOUR CAPEL 48

Pisco, suco de limão, xarope de açúcar, clara de ovo e Angostura bitter.

KIR ROYAL 48

Espumante Brut, licor de Cassis Jean de Dijon e cereja Amarena.

MARGARITA 48

Tequila Jose Cuervo Tradicional 100% agave, limão e Triple Sec na taça c/ borda de flor de sal.

CARAJILLO 43 42

Licor 43 e café espresso.

DA CASA

LA FURIA 43 54

(Drink campeão brasileiro do Licor43 B&B challenge 2022)
Licor 43, Jerez Amontillado, Carlos 1º, café espresso, abacaxi e suco de Limão. Guarnecido c/ abacaxi flambado.

BABY BLOND 56

Gin Hendricks, Licor Frangélico, Aperol, suco de limão e clara de ovo pasteurizada.

CAGIN AMIGO 49

Gin Atlantis infusado c/ cajú, limão, xarope de cajú, compota de cajú, espuma de gengibre e limão siciliano desidratado.

CHERRY GERALD 48

Gin Atlantis infusado c/ jabuticaba, xarope de Amarena, limão e Angostura. Finalizado c/ cereja Amarena e limão siciliano.

RABO DE GALO COSÌ 40

Cachaça Santo Grau PX, Carpano Classico, xarope de cupuaçu e Bitter de cacau.

GINO & PEPPY 58

Gin Hendricks, compota de maracujá, água de pepino, limão e sal de ervas.

PINK LADY 52

Gin Atlantis infusado com romã, licor de flores St Germain, clara de ovo, suco de limão e xarope de hibisco.

CYNAR PASSION FIZZ 47

Cynar, compota de maracujá com mel, suco de limão, Club Soda e spray de cumarú.

ESPRESSO DRAMBUIE 46

Drambuie, Stoli e café espresso.
Guarnecido c/ parmesão.

NA PISCINA COM COSÌ

LILLET VIVE 48

Lillet, água tônica, morango, pepino e hortelã.

TOM COLLINS 50

Beefeater 24, suco de limão, xarope de açúcar, club soda e cereja Amarena.

NORDES TÔNICA 58

Gin Nordés, água tônica, uvas verdes e sálvia.

HENDRICK'S TÔNICA 58

Hendrick's, Tônica Riverside, pepino e zimbro.

MARTIN TONIC 58

Gin Martin Millers, água tônica, grapefruit e alecrim.

TANQUERAY TÔNICA 49

Tanqueray, água tônica, limão siciliano e zimbro.

MOSCOW MULE 49

Stoli, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre.

APEROL SPRITZ 48

Aperol, água c/ gás, espumante e laranja bahia.

ROMÃ RAMAZZOTTI 51

Gin Atlantis infusado c/ romã, licor Ramazzotti, Ginger Ale e toranja.

NORDESINO 56

Gin Nordés, vinho branco, água tônica e uvas verdes.