



# VEZZOSO

## CUCINA

O menu do Vezzoso Cucina traz a essência da cozinha italiana com um toque contemporâneo, com afeto e identidade.





## OPÇÃO 1

Couvert, e escolha por uma opção de entrada, um prato principal e uma sobremesa

### COUVERT PARA COMPARTILHAR

#### **Pão Artesanal**

Pão italiano artesanal de fabricação própria com fermentação natural, acompanhado de manteiga de ervas e soffritto de abobrinha.

#### ENTRADA

##### **Salada da Nostra Orta**

Seleção de folhas orgânicas cultivadas em nossa horta, alcachofras, cenoura, tomates e molho mostarda e mel.

ou

##### **Tartar de Filet**

Filet mignon cru temperado com ervas, manteiga queimada, pistache e pão brioche torrado, acompanhado por batatas douradas.

### PRATO PRINCIPAL

#### **Risotto Funghi**

Risotto cremoso com espinafres frescos e cogumelos salteados no azeite.

ou

#### **Salmone Dorato**

Filet de salmão marinado e dourado servido com fregula na manteiga e sálvia, molho de tomate e manjerição.

### SOBREMESA

#### **Tortina Caprese**

Chocolate 63% meio amargo e amêndoas, servida com sorvete de creme.

*Clique aqui e escolha os itens*

**Valor:** 235 por pessoa

## OPÇÃO 2

Couvert, e escolha por uma opção de entrada, um prato principal e uma sobremesa

### COUVERT PARA COMPARTILHAR

#### **Pão Artesanal**

Pão italiano artesanal de fabricação própria com fermentação natural, acompanhado de manteiga de ervas e soffritto de abobrinha.

#### ENTRADA

##### **Salada da Nostra Orta**

Seleção de folhas orgânicas cultivadas em nossa horta, alcachofras, cenoura, tomates e molho mostarda e mel.

ou

##### **Crochette di Gamberi**

Croquete de camarão com maionese de alho, purê de pomodoro-soffritto fresco.

### PRATO PRINCIPAL

#### **Risotto Mare**

Risotto cremosos com tomate e manjericão, finalizado com lulas e camarões fritos, e tomate confit.

ou

#### **Tagliata de Filet Angus**

Lâminas de filet mignon Angus, molho de pimenta verde, gema de ovo curada e nhoque com ervas.

### SOBREMESA

#### **Tiramisù**

Biscoito champanhe artesanal, molhado no exclusivo blend de café Bourbon, creme de queijo mascarpone e zabaione com vinho Marsala.

*Clique aqui e escolha os itens*

**Valor:** 290 por pessoa

MENU BAMBINI

**Espagete ao Pomodoro**

Massa Grano Duro com molho de tomates frescos.

**Filet Mignon**

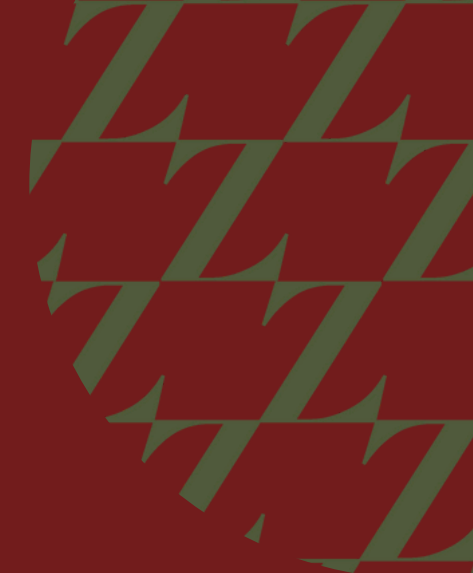
Escalope de mignon grelhado, com espagete ao sugo.

**Filet de Frango**

Frango grelhado com batata dourada.

*Clique aqui e escolha os itens*

**Valor:** 48 por prato





## PACOTE DE BEBIDAS

Pacotes com 3 horas de duração

### OPÇÃO 1 | R\$ 60

Água mineral, com e sem gás | Suco de fruta (01 opção) | Refrigerantes

### OPÇÃO 2 | R\$ 110

Água mineral | Suco de fruta (01 opção) | Refrigerantes | Cerveja Heineken

### OPÇÃO 3 | R\$ 195

Água mineral | Suco de fruta (01 opção) | Refrigerantes | Cerveja Heineken | Vinho branco e tinto importado



# Banquetes

by Bourbon Gastronomia

**Fale Conosco**

[vendas.cataratas@bourbon.com.br](mailto:vendas.cataratas@bourbon.com.br)