



# 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 sofritto 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 manjericão.

### 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 sofritto 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-sofritto fresco.

### PRATO PRINCIPAL

#### Risotto Mare

Risotto cremoso 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





卷之三

# MENU BAMBINI

# Espaguete ao Pomodoro

Massa Grano Duro com molho de tomates frescos.

# Filet Mignon

Escalope de mignon grelhado, com espaguete ao sugo.

# Filet de Frango

# Frango grelhado com batata dourada.

*Clique aqui e escolha os itens*

**Valor:** 48 por prato

# VEZZOSSO CUCCINA

## 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)