VEZZOSO
CUCINA

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

VEZZOSO
CUCINA

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

VEZZOSO
CUCINA

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 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

VEZZOSO
CUCINA

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

VEZZOSO
CUCINA

PACOTE DE BEBIDAS

Pacotes com 3 horas de duração

OPÇÃO 1 I R$ 60
Água mineral, com e sem gás I Suco de fruta (01 opção) I Refrigerantes

OPÇÃO 2 I R$ 110
Água mineral I Suco de fruta (01 opção) I Refrigerantes I Cerveja Heineken

OPÇÃO 3 I R$ 195
Água mineral I Suco de fruta (01 opção) I Refrigerantes I Cerveja Heineken I Vinho branco e tinto importado

Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

vendas.cataratas@bourbon.com.br