

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

103	BURRATA DELLO FAVORITO Cremosa com pesto de ervas e tomates marinados.	\$ 82
104	CARPACCIO CLÁSSICO	\$ 53
105	CARPACCIO DE SALMÃO	\$ 65
224	CEVICHE À MODA DO FAVORITO	\$ 72
108	PASTEIZINHOS DE CARNE (6)	\$ 36
109	DADINHOS DE COSTELA, geleia de pimenta. (6)	\$ 48
112	BOLINHOS DE BACALHAU (6)	\$ 46
113	RAVIOLI FRITOS (6) Recheados com carne de costela e molho ao sugo.	\$ 48
123	CASQUINHA DE CARANGUEJO	\$ 42
124	CASCÃO DE CARANGUEJO	\$ 76
111	ASINHAS CROCANTES	\$ 42
114	GALETINHO À PASSARINHO	\$ 56
119	PANELINHA GOURMET Filé, calabresa fatiada e queijo gorgonzola.	\$ 66
144	PANELINHA DE FILÉ-MIGNON Creme de parmesão e cogumelos.	\$ 66
110	QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO Com mel, pimenta preta e torradas.	\$ 69
115	PROVOLETTA Queijo provolone derretido, aperitivo argentino.	\$ 56
117	SALSICHINHAS APERITIVO NA BRASA (8)	\$ 48
118	CALABRESA APIMENTADA NA BRASA	\$ 48
127	COSTELINHAS DE CARNEIRO NA BRASA	\$ 75

GRELHADOS NA BRASA

Cortes Clássicos com 1 Acompanhamento à Escolha

200	GALETO CLÁSSICO Com osso é uma delícia.	\$ 72
201	GALETO DESOSSADO Nosso grelhado favorito.	\$ 74
202	BIFE ANCHO ANGUS	\$ 86
203	MEIA PICANHA FATIADA 600g "in natura", para compartilhar.	\$ 162
205	FILÉ-MIGNON DO SOL	\$ 92
207	BIFE DE TIRA Corte longitudinal da picanha.	\$ 94
208	BIFE CHORIZO ANGUS	\$ 92
209	CHATEAUBRIAND Bife alto de filé-mignon.	\$ 94
210	MEDALHÕES DE FILÉ Com bacon.	\$ 92
213	LOMBO DE SALMÃO	\$ 92

ACOMPANHAMENTOS

Preços para porções extras.

501	ARROZ NATURAL	\$ 20
502	ARROZ À GREGA	\$ 26
503	ARROZ BIRO-BIRO	\$ 28
504	ARROZ-DE-CARRETEIRO À NOSSA MODA	\$ 28
505	ARROZ À PIEMONTESE	\$ 26
506	FEIJÃO TROPEIRO	\$ 26
507	BATATAS FRITAS	\$ 25
508	FAROFA DE OVOS	\$ 25
511	FAROFA DE BANANA	\$ 24

SALADAS

101 CHICKEN SALAD

BabyGaleto fatiado, folhas, parmesão, croûtons, molho caesar.
\$ 68

102 SALADA VERDE

Com queijo grana, castanha de caju e balsâmico.
\$ 56

BABYGALETOS EXCLUSIVOS

Nosso grelhado favorito em corte menor com
acompanhamento de gostinho italiano.

304 BABYGALETO MAMMA MIA

Em crosta de mel e paçoca de castanha com ragu de penne.
\$ 72

306 BABYGALETO À MODA DO PAULO

Polvilhado com parmesão e escoltado com risoto de limão.
\$ 72

307 BABYGALETO MARGUERITTA

Com risoto pomodoro, bacon crocante e ovo poché.
\$ 74

333 BABYGALETO CONTEMPORÂNEO

Com mix de legumes e azeitonas pretas.
\$ 72

308 BABYGALETO TOSCANA

Com risoto de linguiça toscana suavemente picante.
\$ 74

309 BABYGALETO MANGIARE FELICE

Ao molho roti e risoto de shiitakes.
\$ 74

MASSAS & RISOTOS

303 RAVIOLI DE MOZZARELLA

Massa recheada de mozzarella ao molho pomodoro.

\$ 74

305 SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Massa italiana puxada com barriga de porco, gema e pecorino.

\$ 86

314 SPAGUETTI CACIO & PEPE

Com queijo pecorino, pimenta preta e pistache.

\$ 86

336 SPAGHETTI NERO

Com lascas de bacalhau, tomate confit, nozes e cebola crocante.

\$ 109

313 RISOTTO DE CAMARÕES

Arroz arbório cremoso com camarões, parmesão e tomate confit.

\$94

324 RISOTTO DI PISTACCHIO

Arroz arbório com cubos de filé-mignon ao demi-glace.

\$ 96

CARNES

602 CARRÉ DE CORDEIRO

Grelhado na brasa com delicioso arroz à grega na panela de ferro.
\$ 116

603 SCALOPPINE DI MANZO PIZZAIOLA

Filé aberto com molho pomodoro e linguini na manteiga.
\$ 92

604 FILETTO ALL'ITALIANA

Filé-Mignon em crosta de mostarda Ancienne com penne gratinado e molho rôti.
\$ 95

605 FILET AU POIVRE VERT

Medalhão de filé ao molho de pimenta verde com arroz no seu próprio molho.
\$ 92

606 L'ENTRECÔTE AO MOLHO DIJON

Bife Ancho com molho mostarda. Servido com fritas e espinafre.
\$ 95

607 ESCALOPES DO PATRÃO

Escalopinhos de filé-mignon com risoto de cogumelos.
\$ 92

608 FILÉ-MIGNON DO CHEF EDILSON

Medalhões de Mignon ao molho roti, risoto pomodoro e manjeriço.
\$ 92

PEIXES E FRUTOS DO MAR

613 PESCADA

Lombo de pescada ao molho de limão e alcaparras, arroz de brócolis.
\$ 92

614 ROBALO

Robalo com espaguete de batata ao molho de tomilho com arroz negro.
\$ 94

616 PESCADA EM CROSTA DE QUINOA

Lombo ao molho de uvas passas, risotto de alho-poró.
\$ 94

618 SALMÃO

Lombo de salmão ao molho agri-doce com risotto de shiitakes.
\$ 92

620 LINGUADO

Ao molho de tomates cerejas, alcaparras e azeitonas pretas com arroz branco.
\$ 89

621 CAMARÕES CROCANTES

Camarões GG em crosta de batata, molho laranja, risotto de maçã verde.
\$ 158

624 CAMARÕES À GREGA

Camarões GG salteados com ervas e arroz à grega à nossa moda.
\$ 158

641 POLVO À LAGAREIRO

Polvo no forno com batatas ao murro, brócolis e azeitonas pretas.
\$ 128

619 LOMBO DE BACALHAU

Lombo alto, grelhado, batatas salteadas, brócolis, azeite EV, alho e azeitonas.
\$ 168

SOBREMESAS

1701 TORTINHA DE CHOCOLATE
\$ 32

1702 BROWNIE BRIGADEIRO
\$ 27

1703 CREME DE PAPAYA
\$ 26

1704 BANANA FLAMBADA
\$ 28

1706 ESFERA DE NUTELLA
\$ 32

1708 PETIT GÂTEAU DOCE DE LEITE
\$ 26

1709 CHEESECAKE FRUTAS VERMELHAS
\$ 28

1710 PANA COTTA DE FRUTAS VERMELHAS
Creme de baunilha com calda de frutas vermelhas
\$ 34

1707 SORVETE À ESCOLHA C/ CALDA
\$ 25
Sabores: chocolate, creme.