





Carpaccio

Entradas



Couvert R\$ 40

Pães de fermentação artesanal, queijo parmesão, manteiga temperada e caponata da casa.

Carpaccio R\$ 72

Finas fatias de filé mignon, com parmesão, molho de pimentão vermelho assado e folhas de rúcula.

Trio de Linguiças R\$ 84

3 receitas artesanais da casa (tipo toscana, cebola caramelizada e tomate seco).

Bolinho de Milho R\$ 40

“Receita típica Italiana”

Bolinho de milho recheado com queijo colonial acompanhado com maionese de sálvia. (12 unid.)

Pastel de Alho Poró com Mussarela R\$ 62

Massa artesanal feita na casa, recheada com alho poró e mussarela. Servido com delicado molho de alho assado. (8 unid.)

Entradas



Saladas dos Monges

**Saladas
Sopas**



Saladas

Salada dos Monges R\$ 60

Mix de folhas, nozes, pêssego e figo em calda, queijo parmesão, presunto cru, molho de mostarda em grão agri-doce e um toque de vinagrete.

Salada Franciscana R\$ 60

Mix de folhas verdes, tomates confitados, lascas de salmão assado, queijo parmesão, cebola roxa, melão, sementes de abóbora e redução de balsâmico e mel.

Salada Caprese R\$ 72

Queijo burrata, tomate cereja, geleia de tomate, pêssego em calda, pimenta do reino e molho de manjericão. Acompanha pães tostados.

Sopas

Capeletti

(Na Tigela) R\$ 54

Cebolita

(Na Tigela) R\$ 54 (No Pão) R\$ 68

Goulash

(Na Tigela) R\$ 72 (No Pão) R\$ 72

Saladas Sopas



Mal Passada

Ao ponto -

Ao ponto

Ao ponto +

Bem passada

Parrilla
Acompanhamentos



Parrilla

(Serve 1 pessoa)

Todos os cortes acompanham molhos Chimichurri,
do Frade, Vinagrete e Farofa

Assado de Tiras R\$ 162
do Dianteiro

Picanha R\$ 126
de Cordeiro

T-Bone Angus R\$ 192

Costelinha R\$ 126
Suína
Com barbecue de goiabada

Vazio Angus R\$ 148

Entrecot Angus R\$ 132

Salmão R\$ 138

Bauru ao Prato R\$ 272

(Serve 2 pessoas)

"Receita típica da família Caxiense"

Filé mignon da parrilla, presunto, queijo gratinado, molho de tomate
rustico, molho verde, com arroz e batata frita.

Pescados

Polvo R\$ 146

Tentáculo de polvo grelhado, purê de moranga cabotia e
cogumelos defumados.

Robalo com Moqueca de Legumes R\$ 132

Robalo grelhado na casa, servido com moqueca de legumes
ao leite de coco e dendê.

Parrilla

Acompanhamentos



Acompanhamentos

Arroz Branco R\$ 22

Feijão R\$ 22

Batata Frita Palito R\$ 42

Batata Suíça R\$ 36

Batata, bacon em cubos, queijo parmesão e cebolete.

Mix de Legumes R\$ 54

Legumes da estação assados na parrilla.

Palmito R\$ 58

Palmito pupunha assado na parrilla.

Moranga Caramelizada R\$ 32

Receita típica alemã, servida com coalhada fresca.

Purê de Batata R\$ 42

Purê de batatas assadas, servido com ervilhas salteadas e queijo gratinado.



Carbonara do Sacristão

Massas



Carbonara do Sacristão

Spaghetti, bacon, gema de ovo, creme de leite e queijo parmesão.

No Queijo R\$ 188 - No Prato R\$ 138

Macarrão San Lúcio

Macarrão ao molho de queijo artesanal.

No Queijo R\$ 164 - No Prato R\$ 114

Alle Zucca R\$ 146

Macarrão artesanal ao molho de abóbora, medalhão de filé na parrilla, mussarela de búfala, tomate cereja, amêndoas tostadas e folhas de sálvia crocante.

Lasanha Madre Verônica R\$ 142

Lasanha à bolonhesa, com queijo colonial derretido.



Risoto Serrano

Risotos

Pratos Quentes



Risoto Catedral do Mar R\$ 168

Risoto de frutos do mar (salmão, camarão e polvo salteados),
queijo parmesão e brotos frescos.

Risoto Filé ao Funghi R\$ 152

Risoto de cogumelos frescos, queijo parmesão, medalhão de filé
da parrilla e molho demi glace.

Risoto Serrano R\$ 142

Risoto de queijo acompanhado de costela bovina da parrilla ao
molho demi glace.

Cogumelo Wellington R\$ 128

Cogumelo Paris gigante recheado com ragu de cogumelos
frescos, envolto na massa folhada, acompanhado de purê de
moranga e legumes salteados.

Risotos

Pratos Quentes



Sequência de Fondue

Fondue



Sequência de Fondue

Sequência (Fondue de queijo, carne, chocolate e doce de leite)

Fondue de queijo, guarnecido com porções de pães, batatas, brócolis, calabresa, goiabada, tomate cereja e cogumelos.

Fondue de carne na pedra. Filé mignon e filé de frango, guarnecido com molhos variados e farofa.

Fondue de chocolate ao leite e fondue de doce de leite, guarnecido com frutas da estação, marshmallow, churros, brownie e tubetes.

R\$ 198



Fondue



Panqueca Braseada

**Sobremesas
Pratos Kids**



Sobremesas

Brownie de Chocolate R\$ 48

Com mousse de chocolate branco, sorvete de morango e crocante de chocolate meio amargo.

Panqueca Braseada R\$ 78

Recheada de doce de leite, acompanha sorvete de frutas vermelhas e crumble de chocolate branco.

Tiramissú R\$ 48

Sobremesa italiana com camadas de biscoito embebido em café, creme de mascarpone e finalização com cacau.

Pomar da Igreja R\$ 68

Frutas da estação, crumble de chocolate branco, sorvete de creme e hortelã.

Pratos Kids

Espaguete na manteiga

Espaguete 4 queijos

Arroz, feijão, batata sorriso

Arroz e legumes

(Acompanhamento de bifeinho ou peitinho)

(Qualquer Opção - R\$ 56)

Sobremesas Pratos Kids

