História do Fondue...

O fondue, originário da Suíça, foi inventado durante os frios invernos alpinos, quando as montanhas e os vales ficavam cobertos pela neve e as pequenas vilas isoladas. O abastecimento de alimento fresco não era possível, então os produtos mais comuns eram o queijo, o pão e o vinho.

Surge assim o delicioso fondue, palavra esta, de origem francesa ‘‘ fondre ’’ que significa derreter.
O fondue ganhou fama na década de 50, quando o chefe Conrad Egli, do restaurante Chalet Suísse, em Nova York, passou a servir o prato. Para complementar, criou o fondue de chocolate, que servia de sobremesa. A receita mais antiga encontra-se num livro de cozinha escrito em Zurique em 1699.

Desde 1997 o fondue faz parte do cardápio do Colosseo, agradando a todos os paladares.

Obrigado pela visita, fique à vontade...



Fotos: Acervo Colosseo Restaurante



Menu

COLOSSEO
RESTAURANTE

Couvert opcional . . . . . R$ 22,00

Entradas Frias

Salada do Cheff . . . . . R$ 28,00
alface, melão, nozes, queijo temperado, creme de leite, limão e mel

Carpaccio de Rês . . . . . .R$ 32,00
mignon fatiado, rúcula, molho de mostarda e parmesão

Entradas Quentes

Panelinha de Cogumelos . . . . . R$ 42,00
refogado de funghi seco, cogumelo paris, shitake e condimentos

Panelinha de Camarões . . . . . .R$ 44,00
pimentões coloridos, camarão, condimentos, servidos com torradas

Creme de Palmito . . . . . R$ 36,00

Canja . . . . . R$ 36,00

Risotos

para 2 pessoas

Camarão ao Champagne . . . . . R$ 198,00
espinafre e champagne

Filé aos quatro queijos . . . . . R$ 194,00

Pato com vinho tinto . . . . . R$ 198,00

Salmão com palmito . . . . . R$ 196,00

Malfitana . . . . . R$ 196,00

Bacalhau . . . . . .R$ 196,00

Aves

para 1 pessoa

Pato ao molho de laranja. . . . . R$ 154,00
acompanha pure de batatas

Massas

para 1 pessoa

OPÇÃO VEGETARIANA
Spaghetti sem glúten . . . . . R$ 91,00
ao molho de cogumelos

SEQUÊNCIA DE FONDUE

Sequência de Fondue
QUEIJO
CARNES NA PEDRA - Filé Mignon, Entrecot, Frango
CHOCOLATE
por pessoa.....R$ 152,00

Sequência de Fondue "Premium"
QUEIJO
CARNES NA PEDRA - Filé Mignon, Picanha, Entrecot, Frango, Cordeiro
CHOCOLATE e CHOCOLATE BRANCO
por pessoa.....R$ 198,00

Sequência de Fondue na Gordura
QUEIJO - CARNES - CHOCOLATE
por pessoa.....R$ 219,00

FONDUE

para 2 pessoas

Fondue Suíço.....R$ 246,00

Fondue Bourguignone....R$ 292,00
Filé

Fondue Chinoise.....R$ 246,00
Filé

Fondue au Vin.....R$ 246,00
Filé

La Pierrad.....R$ 280,00
Filé

Fondue de Camarão.....R$ 324,00

Fondue de Chocolate.....R$ 122,00

Batata Rösti.....R$ 28,00

Carnes Exóticas

para 1 pessoa

Carré de Cordeiro ao molho madeira e hortelã . . . R$ 156,00
acompanha polenta mole com queijo

Filés

para 1 pessoa

Medalhões de filé grelhados ao molho madeira . . R$ 106,00
com whisky, acompanha arroz cremoso com funghi

Grelhados na Pedra de Sal Rosa do Himalaia

para 2 pessoas

Acompanham
arroz Piamontese, farofa, batata rústica, salada e os molhos:
vinagrete, molho da casa, geléia de pimenta

Entrecot com provolone e brócolis . . . . . .R$ 239,00

Picanha com cebola e pimentões coloridos salteados . R$ 260,00

Prime rib com cenoura, tomate e algo grelhado . . . R$ 249,00

Carré de cordeiro temperado com alecrim e hortelã . . .R$ 289,00

Salmão com legumes salteados . .R$ 276,00

Peixes e Frutos do Mar

para 1 pessoa

Salmão grelhado ao molho agridoce . . R$ 106,00
(laranja com manga e gengibre) acompanha ragu de aipim com camarão

Camarões flambados . . . . R$ 174,00
(molho de nata) acompanha arroz à Piamontese

Bacalhau à Portuguesa . . . R$ 176,00
(batatas ao vapor, cebola, brócolis e azeitonas)

Kids

para 1 pessoa

Bob Esponja . . . . . R$ 42,00
iscas de filé com arroz e batata frita

Pica-Pau . . . . . .R$ 42,00
iscas de frango, espaguete na manteiga e queijo