

*Prezado cliente e amigo,*

*A partir de primeiro de janeiro de 2025, o restaurante Rosmarinus inicia a celebração 25 anos de dedicação e excelência.*

*Durante este tempo, ampliamos nossas relações com fornecedores locais que seguem o conceito de pequenas produções sem o uso de agrotóxicos. As folhas e ervas são colhidas diretamente da nossa horta própria e estão presentes nas saladas, temperos e azeite de manjericão.*

*As massas, tanto secas quanto recheadas, são preparadas em nossa casa, utilizando ovos caipiras e farinha italiana.*

*As sobremesas e sorvetes são também preparados aqui, e algumas se tornaram clássicos, como o Merengue Italiano e a Compota de Tomate com queijo tipo Mascarpone.*

*Esperamos que tenha uma excelente refeição! Estamos à disposição para esclarecer dúvidas sobre os pratos, sugerir um vinho da nossa carta para acompanhá-los ou atender a qualquer pedido especial da nossa cozinha.*

**Bom Apetite!!!!!!**

**Couvert da Casa** (para 2 pessoas) R\$ 42,80

Creme de legumes do dia, focaccia de alecrim, legumes grelhados, azeitonas gregas temperadas e alho confit

Focaccia de alecrim — porção R\$ 26,00

## **Entradas**

Carpaccio de Truta Salmonada temperado com azeite de manjericão, limão

Siciliano, flor de sal e flores de capuchinha R\$ 76,50

Salada de folhas da horta com vinagrette de mostarda Dijon, mel e nozes R\$ 52,20

Burrata de mozzarella de búfala acompanhada de salada de rúcula selvagem	R\$ 69,00
Polenta Italiana Gratinada aos três queijos: brie, gorgonzola e parmesão	R\$ 69,50
Sopa de cebola gratinada	R\$ 72,50

## Clássicos da Cozinha

Sofiotti de mozzarella de búfala ao pomodoro e azeite de manjericão	R\$119,40
Truta à Visconde de Mauá (criação conjunta de 6 chefs utilizando ingredientes da Região) (file salmonada, empanada com aveia e ervas sobre molho de azedinha e capim limão e purê de batatas com ervas do jardim e queijo de cabra)	R\$126,00
Truta Rosmarinus – filé de truta salmonada ao molho de alecrim e limão com risotto de ervas do jardim	R\$121,00
Risotto de parmesão da Mantiqueira com medalhão de file mignon	R\$123,50
Ribeye (bife ancho argentino) grelhado com sal do Himalaia acompanhado de fettucine ao molho Alfredo	R\$151,60
Risotto de gorgonzola e rúcula com escalopinho de filé mignon ao limão	R\$123,60
Tornedo de file mignon com cogumelos e batatas grelhadas servido ao creme de Mostarda Dijon e redução de vinho do porto	R\$145,30
Confit de pato ao molho de amora orgânica e batatas douradas salteadas em manteiga clarificada	R\$144,10

### ***Sobremesas***

*Merengue italiano com frutas vermelhas* R\$ 33,10

*Brownie de castanha do Para com sorvete de baunilha* R\$ 35,70

*Compota de tomate italiano com queijo tipo mascarpone*

R\$ 32,00

*Pera Belle Helene em calda de vinho tinto, sorvete e amêndoas* R\$ 35,50

*Sorvetes da casa preparados com base italiana* R\$ 21,80

### ***Chás e Café***

*Café tipo arabica frenchpress acompanhado de trufa de chocolate* R\$ 10,90

*Chás naturais preparados com ervas do jardim* R\$ 10,90

*Formas de Pagamento:*

*Dinheiro, Pix, Cartões de Débito e Crédito*