

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 manjerição.

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 manjerição, 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 manjeriço	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
--	-----------

Tornado 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

<i>Merengue italiano com frutas vermelhas</i>	<i>R\$ 33,10</i>
<i>Brownie de castanha do Para com sorvete de baunilha</i>	<i>R\$ 35,70</i>
<i>Compota de tomate italiano com queijo tipo mascarpone</i> <i>R\$ 32,00</i>	
<i>Pera Belle Helene em calda de vinho tinto, sorvete e amêndoas</i>	<i>R\$ 35,50</i>
<i>Sorvetes da casa preparados com base italiana</i>	<i>R\$ 21,80</i>

Chás e Cafe

<i>Café tipo arabica frenchpress acompanhado de trufa de chocolate</i>	<i>R\$ 10,90</i>
<i>Chás naturais preparados com ervas do jardim</i>	<i>R\$ 10,90</i>

Formas de Pagamento:

Dinheiro, Pix, Cartões de Débito e Crédito