

## O LIMOEIRO

<b>Quirerinha</b> Com costelinha de porco e salsinha.	R\$ 22
<b>Buraco-quente</b> Com carne de costela assada desfiada ao molho de tomate rústico.	R\$ 23
<b>Milho verde cozido</b> Com manteiga de ervas e raspas de limão siciliano.	R\$ 10
<b>Pipoca salgada</b>	R\$ 12
<b>Canjica e doce de leite</b>	R\$ 20
<b>Pipoca de caramelo salgado</b> E raspas de limão siciliano.	R\$ 15
<b>Doce de abóbora</b> Em cubos com especiarias.	R\$ 12
<b>Refrigerante e água</b>	R\$ 8
<b>Quentão do sul</b>	R\$ 12

## PANTUCCI

<b>Cachorro-quente simples</b> Vina picada, molho com milho.	R\$ 15
<b>Bolo de aipim</b>	R\$ 12
<b>Bolo de milho verde</b>	R\$ 12
<b>Bolo de chocolate</b>	R\$ 12
<b>Pinhão cozido descascado</b>	R\$ 12
<b>Canjica</b>	R\$ 12
<b>Cri-cri</b>	R\$ 10
<b>Doce de amendoim e leite condensado</b>	R\$ 10
<b>Brigadeiro de paçoca</b>	R\$ 2,50
<b>Taça de vinho</b> Tinto/branco/rosé.	R\$ 20
<b>Reposição de vinho</b> Sem a taça.	R\$ 14
<b>Quentão</b>	R\$ 12
<b>Água com ou sem gás</b>	R\$ 5
<b>Suco natural sabores</b>	R\$ 14
<b>Suco natural de laranja</b>	R\$ 12

## EMY BY KAZUO

<b>Milho doce assado, pasta de soja fermentada, pimenta coreana gochuchang</b> Com neve de castanha-do-pará.	R\$ 12
<b>Ceviche filipino</b> Peixe do dia, molho de tamarindo, coentro, pimenta, pepino e crocante de amendoim.	R\$ 29
<b>Arroz frito thai</b> Arroz basmati frito na wok, alho, gengibre, ovo, legumes, vinho chinês finalizado com óleo de gergelim, moiashi e nirá.	R\$ 22
<b>Korokke japonês</b> Crocante de batata com costela assada e desfiada, molho agridoce e ervas.	R\$ 27
<b>Kuala</b> Vodka, suco de capim-limão, marmelada de abacaxi e limão	R\$ 44

## RAUSE CAFÉ

<b>Crepe de linguiça blumenau e queijo coalho</b>	R\$ 28
<b>Crepe de carne de panela ao molho de cerveja e mussarella</b>	R\$ 28
<b>Crepe de milho, temperos verdes e queijo</b>	R\$ 28
<b>Kids - queijo</b>	R\$ 25
<b>Bolo de fubá cremoso</b> Finalizado com coco.	R\$ 10
<b>Romeu e Julieta</b>	R\$ 20
<b>Doce de leite</b>	R\$ 20
<b>Quentão</b>	R\$ 10
<b>Quentão com marshmallow</b>	R\$ 15
<b>Café coado Rause</b>	R\$ 5
<b>Refrigerante</b>	R\$ 6
<b>Água com ou sem gás</b>	R\$ 5

## RAUSE BAR

<b>Água</b>	R\$ 5
<b>Coca-Cola normal ou zero</b>	R\$ 6
<b>Spaten</b>	R\$ 12
<b>Caipirinha</b>	R\$ 20
<b>Quentão</b>	R\$ 10

## LA PASTA GIALIA

<b>Spaguetti com molho grana padano</b> Com 3 opções de ragu: bolognesa, cogumelos ou linguiça.	R\$ 42
<b>Minestrone</b> Sopa italiana de legumes, massa e carne.	R\$ 25
<b>Tiramisù</b> Creme de mascarpone, calda de café e biscoito champagne.	R\$ 29
<b>Água com ou sem gás</b>	R\$ 7
<b>Refrigerante</b>	R\$ 9
<b>Suco de uva</b>	R\$ 19,50
<b>Taça de vinho</b> Branco ou tinto, taça descartável.	R\$ 35

## QUINTANA GASTRONOMIA

<b>Ragu de cordeiro em vinho e especiarias com polenta cremosa</b> Sem glúten.	R\$ 35
<b>Sobrecoxa de frango, sálvia e tomates com polenta cremosa</b> Sem glúten e opção sem lactose.	R\$ 25
<b>Cogumelos e nata fresca com polenta cremosa</b> Sem glúten, opção sem lactose ou vegana.	R\$ 25
<b>Salada de castanhas, grãos e limão preservado</b> Vegana e sem lactose.	R\$ 15
<b>Biscoito com chocolate e doce de leite</b>	R\$ 15
<b>Vinho português</b>	R\$ 20
<b>Cerveja artesanal</b>	R\$ 20
<b>Vodka Bacco</b>	R\$ 20
<b>Suco de laranja, maracujá, gengibre e mel</b>	R\$ 20
<b>Suco de maçã</b>	R\$ 15
<b>Água com ou sem gás</b>	R\$ 10

## MARY ANN APPLE FACTORY

<b>Maçã do amor tradicional</b> Com açúcar cristalizado e maçã vermelha, tamanho P.	R\$ 8
<b>Maçã do amor tradicional</b> Com açúcar cristalizado e maçã vermelha, tamanho G.	R\$ 13
<b>Maçãs carameladas</b> Maçã verde (Granny Smith) com cobertura de caramelo artesanal e sabores diversos. *Consultar sabores disponíveis.	R\$ 24
<b>Torta de maçã</b> Com massa amanteigada e recheio de maçãs caramelizadas, com um toque de limão siciliano e amêndoas.	R\$ 17,90
<b>Cookies recheados</b>	R\$ 8
<b>Cookie bites</b>	R\$ 15,90

## WORLD WINE

<b>J. Bouchon Chardonnay (Chile)*</b> Médio corpo, com ótima acidez e final equilibrado, que se destaca por maçãs verdes, frutas cítricas, notas de abacaxi e toques de mel.	R\$ 20
<b>A.Mare Rosso (Itália)*</b> Médio corpo, com taninos maduros e final equilibrado. Em boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas, além de toques de baunilha e chocolate.	R\$ 20
<b>Garzón Estate Pinot Noir Rosé (Uruguai)*</b> Um dos mais emblemáticos rosés da América do Sul, esse rótulo assinado pela Garzón é delicado e fresco, destacando-se por flores, como rosas e toques de frutas vermelhas frescas.	R\$ 25
<b>Garzón Estate Tannat (Uruguai)*</b> Este tinto é rubi violáceo brilhante e o aroma chama a atenção pelo frescor da menta com amoras bem maduras. O paladar é de corpo médio para leve, com muito frescor e acidez rica.	R\$ 25
<b>Rocim Mariana Branco*</b> Mariana revela notas cítricas, de flores brancas e toques minerais. Em boca é delicado, com ótima acidez e final fresco.	R\$ 25

\*Taças 150 ml

## BULL PRIME

<b>Trio de espetinhos</b>	R\$ 25
<b>Porcopoca</b>	R\$ 8
<b>Minichurros</b>	R\$ 20
<b>Taça de vinho</b>	R\$ 25

## COZINHA SECRETA MARCOS RAVAGLIO

<b>Entrevero com pinhão</b>	R\$ 25
<b>Caldinho de feijão</b>	R\$ 12
<b>Carne de onça com emulsão de mostarda</b>	R\$ 20
<b>Pamonha salgada defumada com molho de linguiça</b>	R\$ 20
<b>Pamonha doce com goiabada</b>	R\$ 20
<b>Gasosa Cini</b>	R\$ 6
<b>Água com ou sem gás</b>	R\$ 5
<b>Cerveja Original lata</b>	R\$ 10