



SE É GOURMET, ESTÁ AQUI!

Acesse nosso site!



São José dos Campos/ SP

Courvet

1. Foccacia

Pão rústico italiano de massa leve e aerada. Acompanha azeite de oliva e manteiga Rar Gastronomia.

Entradas

2. Tábua de frios

Tábua M

Serve duas pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano, presunto cru italiano, pães, damasco, castanha de caju e manteiga Rar Gastronomia.

R\$ 120⁰⁰

Tábua G

Serve até quatro pessoas. Acompanha queijo Gran Formaggio Rar, parmesão Rar Gastronomia, salame milano, presunto cru italiano, pães, damasco, castanha de caju, azeitona sem caroço e manteiga Rar Gastronomia.

R\$ 168⁰⁰

Sugestão de Harmonização: Vinho Trevenezie Rosso

3. Dadinho de Gran Formaggio Rar

Porção com quatro dadinhos de tapioca feitos com queijo Gran Formaggio Rar e acompanhado de geleia de abacaxi com pimenta.

R\$ 48⁰⁰

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Gewurztraminer

4. Trio de bruschettas

Porção com três bruschettas, sabores: Brie com mel e uva | Presunto Cru Espanhol com redução de balsâmico e merlot | Parmesão e tomate confit.

R\$ 48⁰⁰

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Brut

5. Carpaccio tonnato affumicato

Carpaccio de carne com Azeite Assemblage Rar Gastronomia defumado, Gran Formaggio Rar e Brusquetta Olive & Ciliegino e torradas de parmesão.

R\$ 54⁰⁰

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Merlot

6. Croqueta de batata e prosciutto

Bolinhos de batata recheados com presunto cru italiano com creme azedo.

R\$ 34⁰⁰

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul Brut

7. Salada Spaccio RAR

Mix de folhas com lascas de Presunto cru italiano, lascas de maçã crocante, queijo Gran Formaggio Rar e croutons.

R\$ 48⁰⁰

Sugestão de harmonização: Espumante Nature

8. Crudo di pesce

Cubos delicados de tilápia crua marinados, acompanhados de manga fresca, sementes de abóbora e molho cítrico.

R\$ 48⁰⁰

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Sauvignon Blanc

Sanduíches

9. Sanduíche italiano

Tradicional sanduíche da casa com creme azedo, salame milano, rúcula e lascas de queijo Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Avvento Rosé de Pinot Noir

R\$ 69⁰⁰

Principais

10. Risotto Gran Formaggio Rar

Tradicional Risotto ao queijo Gran Formaggio Rar, acompanhado de filé mignon ao molho de vinho RAR.

Sugestão de harmonização: Vinho Riserva di Famiglia

R\$ 138⁰⁰

11. Risotto di zucca con parmesão e straccetti di mignon

Risotto de moranga com vinho Avvento Sauvignon Blanc, iscas de filé mignon, castanhas e queijo parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Cuvée Raul

R\$ 90⁰⁰

12. Brasato al vino con polenta al formaggio

Carne bovina desfiada e prensada, servida com polenta cremosa ao Gran Formaggio Rar e molho de Vinho Avvento Merlot.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

R\$ 90⁰⁰

13. Calamarata al sugo di pomodoro con gamberi

Massa Toscana Calamarata com molho de tomate, camarões e parmesão Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier

R\$ 90⁰⁰

14. Spaghetti à carbonara com ovo caipira

Massa Toscana Spaghetti preparado com uma cremosa mistura de gemas de ovos caipiras, crouton de bacon e queijo pecorino romano.

Sugestão de harmonização: Vinho RAR MASI Malbec Corvina

R\$ 72⁰⁰

15. Spaghetti Gran Formaggio Rar

Massa Toscana Spaghetti ao molho de Gran Formaggio Rar.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Chardonnay

R\$ 70⁰⁰

16. Cappelletti al sugo alfredo con filetto

Massa recheada servida com molho Alfredo cremoso à base de parmesão e creme de leite Rar Gastronomia, acompanhada de filé mignon.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Cabernet Sauvignon

R\$ 105⁰⁰

17. Lasagna ripiena con costine di manzo

Lasanha de costela desfiada, com molho de queijo parmesão Rar Gastronomia, creme de leite e vinho Avvento Sauvignon Blanc.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Merlot

R\$ 75⁰⁰

18. Tortelloni al sugo di pecorino

Tortellonis recheados, servidos com molho cremoso à base de queijo pecorino romano Rar Gastronomia, finalizado com nozes e azeite de oliva Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Savagnin Blanc

R\$65⁰⁰

19. Zuppa alla crema di cipolla

Sopa clássica de cebola no pão, com creme de leite e queijo parmesão Rar Gastronomia e finalizada com chips de presunto cru serrano espanhol Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Vinho Collezione Viognier

R\$60⁰⁰

Adicionais

Acrescente em qualquer um dos pratos:

Filé de Frango: R\$26 | Filé Mignon: R\$51 | Legumes Salteados: R\$20

Pratos kids

20. Spaghetti com molho + proteína

Porção de massa Toscana spaghetti com molho de sua preferência, acompanhada de filé mignon ou frango.

Molho: Vermelho | Branco | Manteiga

Proteína: Filé Mignon | Frango

R\$45⁰⁰

Sobremesa

21. Semifreddo alla moda Spaccio RAR

Deliciosa sobremesa, feita com pão brioche, doce de leite e crumble de amêndoas, com uma bola de semifreddo de parmesão Rar Gastronomia e finalizada com lâminas de parmesão.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

R\$35⁰⁰

22. Torta cotta al caramello

Deliciosa torta cremosa feita com creme de leite Rar Gastronomia, com suave toque de caramelo, assada até atingir a textura perfeita e finalizada com calda artesanal de caramelo.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

R\$25⁰⁰

23. Pudim de Gran Formaggio Rar com calda de goiabada

Clássico da casa. Pudim de queijo Gran Formaggio Rar com deliciosa calda de goiabada.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

R\$24⁰⁰

24. Brigadeiro de colher

Tradicional brigadeiro de colher, feito com chocolate 50% cacau e creme de leite Rar Gastronomia.

Sugestão de harmonização: Espumante Avvento Moscatel

R\$20⁰⁰

Bebidas não alcoólicas

Água mineral com ou sem gás	R\$ 7,00
Refrigerante	R\$ 10,00
Sucos Villa Piva 300ml (consulte os sabores disponíveis)	R\$ 20,00
Suco de Uva Moinho Graciema 280ml	R\$ 18,00
Água de Coco Villa Piva 300ml	R\$ 18,00
Chá Gelado de Limão Siciliano e Alecrim 500ml	R\$ 24,00
Chá Gelado de Pêssego 500ml	R\$ 24,00

Bebidas alcoólicas

Aperol Spritz	R\$ 54,00
Gin Tônica Clássico	R\$ 54,00
Clericot Jarra (frutas cítricas da estação, espumante brut, licor de tangerina ou laranja)	R\$ 192,00
Dry Martini	R\$ 59,00
Negroni	R\$ 54,00
Caipirinha de Lilet	R\$ 47,00
Campari tônica	R\$ 47,00
Taça de vinho Avvento	R\$ 36,00
Cosmopolitan	R\$ 60,00
Manhattan	R\$ 66,00
Whisky Sour	R\$ 54,00
Fitzgerald	R\$ 60,00

Bebidas em dose

Cachaça Weber Haus (consulte os sabores disponíveis)	R\$ 34,00
Destilado de maçã Calvados	R\$ 47,00
Destilado de uva Brandy	R\$ 60,00
Gin	R\$ 20,00
Martini	R\$ 18,00
Aperol	R\$ 20,00
Cointreau	R\$ 20,00
Grappa Di Amarone	R\$ 39,00
Limoncello	R\$ 34,00

Cervejas

Cervejaria Wiatrak

Cerveja Pilsen 500ml	R\$ 37,00
Cerveja American Lager 500ml	R\$ 37,00
Cerveja American IPA 500ml	R\$ 37,00

Cervejaria Leopoldina

Cerveja Weissbier 500ml	R\$ 37,00
Cerveja IPA 500ml	R\$ 37,00
Cerveja Pilsener Extra 500ml	R\$ 37,00
Cerveja Session 500ml	R\$ 37,00

Bebidas quentes

Cappuccino (consulte os sabores)	R\$ 10,00
Café (consulte os sabores)	R\$ 9,00
Chá	R\$ 10,00