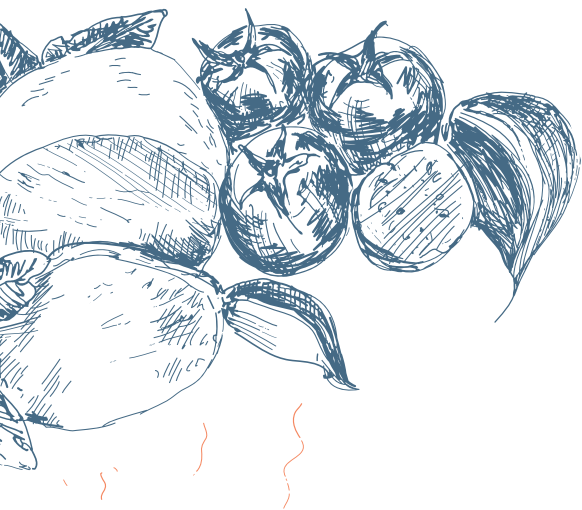


# LITTERAE #

## MENU À LA CARTE

PRATOS INDIVIDUAIS!



RS89,00

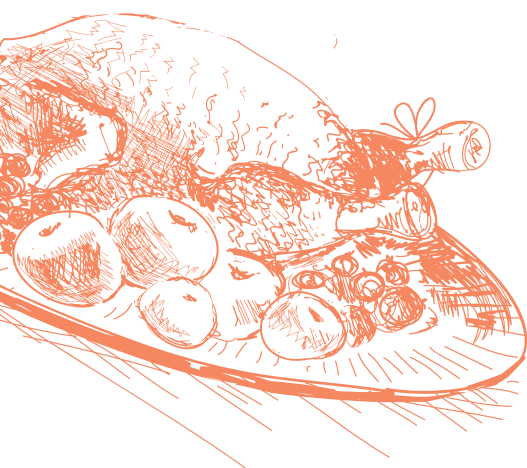
### JOHN BLACK

Filé mignon ao molho da casa, acompanha arroz no purê agridoce.

RS62,00

### NANA VASCONCELOS

Penne à provençal com raspas de queijo, tomate, abobrinha, pimentão, folhas e molho de limão \*(Opção vegana sem queijo!)



RS70,00

### UMBERTO ECO

Risoto de Milão a Moda do Chefe - Arroz, açafrão, vinho, cogumelos, queijo, coco ralado, amendoim e pimenta do reino

RS60,00

### KUNDALINI

Risoto Indiano - Arroz, cogumelos, banana, açafrão, gengibre, curry e outros temperos (Adocicado)



RS75,00

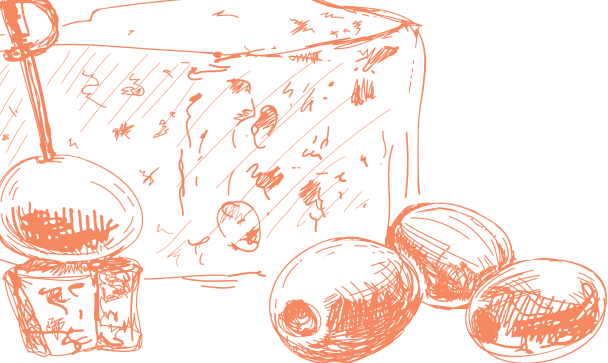
### GILBERTO GIL

Massa ao curry com camarão ao molho de frutas da estação e especiarias

RS95,00

### FAHRENHEIT 451

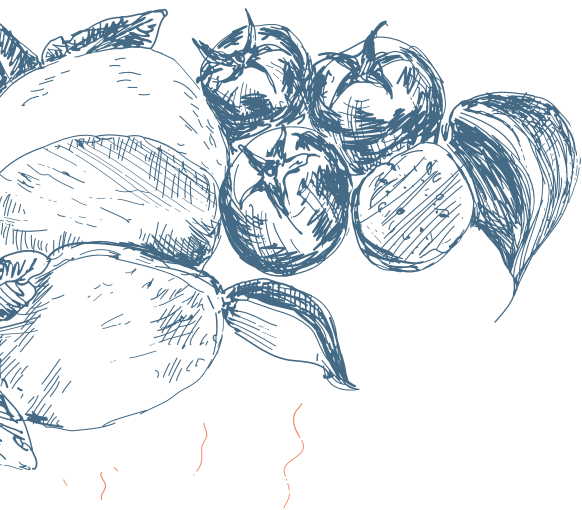
Carneiro ao vinho, assado e temperado com mel nativo, pimenta e especiarias. Acompanha beringelas ao vinho e risotinho de banana.



R\$77,00

**MISTÉRIO DO SAMBA**

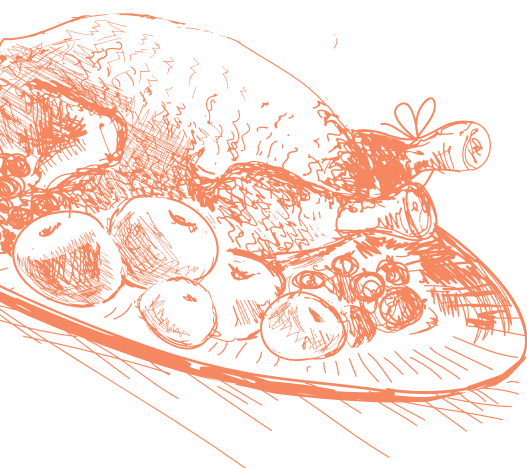
Feijoada Carioca - Feijão preto, carnes, arroz, farofa, couve e fatias de laranja - Acompanha uma dose de cachaça. (Fim de Semana / Quinzenal - Consulte!)



R\$94,00

**PASQUIM - KAMMAROS**

Risoto de arroz negro, temperado com a fruta pindaíba desidratada, raspas de limão sobre molho de vegetais ou frutas da estação e camarão salteados, temperados com vinho e ervas,



R\$90,00

**MC-LUHAN**

ATUM levemente defumado, acompanhado de legumes cozidos ao rum (Beringela, cebola, abobrinha, pimentão, cenoura e tomate.)

R\$72,00

**ODISSEIA**

Lombo Suíno marinado no café, molho de beterraba e vinho tinto e acompanha purê de maçã



R\$68,00

**MADAME BOVARY**

Frango defumado e temperado com café da Chapada Diamantina, Massa com açafrão sobre repolho salteado, com molho frio de iogurte temperado com curry e gengibre.

R\$80,00

**O CAMINHO DO MAGO**

Alcatra ao vinho e especiarias. Acompanhado de massa sobre creme aligot com mostarda..

Reservas: (75) 99256-1056  
instagram.com/gattosete  
www.gattosete.com/reservas