



PARA COMEÇAR

Tartar Caracolla R\$54,80

(v) Tartar de cenoura defumada, mostarda em grãos, ervas frescas e um toque picante.

Pão fermentação natural (g)

Homus de cenoura & cebola caramelizada

R\$42,80 (v)

Pão fermentação natural (g)

Coalhada & zaatar R\$44,80 (l) Pão sírio (g)

Bruschetta de figo

R\$48,00 (v) (g)

Pão fermentação natural, figo, “chèvre” da casa, crocante de noz pecan, flor de sal.

Bruschetta Caprese

R\$48,00 (l) (g)

Trio de mini tomates, “chèvre” da casa, pesto, rúcula selvagem, flor de sal.

Boursin & pomodoro

R\$68,00 (l)

Queijo Boursin assado, molho de tomates frescos, manjerição - pão de fermentação natural (g)

Pãozinho de queijo

Caracolla R\$26,80 (l) ou

(v) Polvilho mineiro, queijo meia cura, crosta de parmesão (4 unidades) - pesto da casa e queijo cremoso.

SALADAS

Salada Grega R\$68,00 (l)

Trio de mini tomates, queijo feta, pepino, azeitona preta, orégano, melão de romã e flor de sal.

Salada da casa R\$68,00

(v ou l) Folhas da estação, pinoli, grana padano ou parmesão vegano.

Salada rústica R\$68,00 (v)

Folhas da estação, abóbora cabotiá assada, molho de tahine, ricota e amêndoas defumadas.

BURGUERS

X-Burguer R\$68,80 (g) (l)

Hambúrguer artesanal de funghi porcini, queijo prato, cebola caramelizada, brioche.

Burguer Vegan R\$74,80

(v) Hambúrguer artesanal de funghi porcini, “chèvre” de castanhas cremoso, cebola caramelizada, pão sem glúten.

Chips de Batata Doce, Maionese e Ketchup R\$22,80

Salada com molho da casa R\$17,00

Legenda:

(l) lactose; (v) vegano; (g) glúten

CLÁSSICOS

Melanzane R\$78,80 (v)

Lasanha de berinjela com molho de tomate artesanal, bechamel - grana padano (l) ou parmesão de castanhas - pão fermentação natural (g)

Carbonara Caracolla R\$72,80 (v)

Spaguette grano duro, molho branco ao missô, tofu defumado - grana padano ou parmesão de castanhas.

Quibe labanie R\$72,80 (v)

Receita de família do tradicional quibe assado, por aqui, feito com quinoa, abóbora e muito bem temperado. Recheado com cebolas caramelizadas, servido sobre coalhada de castanhas e pinoli.

Risotto de alcachofra R\$78,00 (v)

Levíssimo “risoto” (sem arroz) feito com grãos de couve-flor, alcachofra, alho poró e bechamel da casa. Finalizado com nossa ricota da casa e rúcula selvagem.

Nhoque de raízes R\$72,80

(v) Recheado com ricota da casa, grelhado na manteiga de macadâmia sobre uma leve camada de molho branco. Grana padano ou parmesão de castanhas.

Tortelli Tulha & Siciliano R\$78,00 (l)(g)

Massa fresca (Shihoma) recheada de queijo tulha, ricota e raspas limão siciliano - molho de tomates da casa, grana padano e manjericão.

PORÇÕES

Pão R\$12,80

Mini Salada R\$17,00

Grana Padano R\$8,00

Queijo de Castanhas R\$8,00

PARA ADOÇAR

A nossa Pecan Pie

R\$39,80 (m)

Caramelo feito aqui, noz pecan, flor de sal + sorvete de leite R\$8,00 (v) ou (l)

Cheesecake R\$38,80 (l)(a)

Nossa versão da tradicional cheesecake, finalizada com goiabada cremosa.

Torta Caracolla R\$38,80

(v)(ac) Doce de leite Caracolla, chocolate, bolacha.

Brownie de Paçoca & Gotas de chocolate.

R\$38,80 (v)(ac)

Pasta de Amendoim, farinha de amêndoas, manteiga de cacau. Sorvete de leite. (v ou l)

Trio de brigadeiros

R\$16,80 (v)(ac)

Chocolamour R\$36,80

(a)(l) Sorvete de leite, brigadeiro, farofa de castanhas.

Sorbet Tropical R\$12,00

(v)(s/açúcar)

Sorbet de frutas amarelas (manga e maracujá).

Legenda: (ac) açúcar de coco;
(m) mel; (a) açúcar orgânico