



PARA COMEÇAR

Rosti de Batata & Tartar Caracolla R\$52,80 (v)

Nosso clássico tartar de cenoura defumada servido sobre rosti de batata asterix. (4 unidades)

Portobello Recheado R\$68,00 (v ou l)

Cogumelo portobello gigante recheado com ragú de funghi porcini e “chèvre” da casa - finalizado com pesto e servido sobre molho de 3 tomates - grana padano ou “parmesão” de castanhas para gratinar.

Flatbread R\$52,80 (v ou l)

Nossa versão da receita californiana de pizza fininha e artesanal. Por aqui a massa é preparada com raízes e farinha de castanhas. Molho de tomate artesanal, grana padano (ou “parmesão” de castanhas), pesto, rúcula selvagem e pinole.

Brócolis & Gersal R\$54,80 (v)

Brócolis levemente tostado, molho cremoso de mostarda defumada ao missô – finalizado com gersal.

Batata Beauregard & Sour Cream R\$56,80 (v)(p)

Batata doce de polpa laranja assada, suculenta por dentro e crocante por fora. Servida sobre generosa camada de sour cream, finalizada com “bacon” de tofu defumado.

Sopa de Cenoura ao Curry R\$48,00 (v)

Cenoura, curry amarelo, creme de leite de aveia e flor de sal - farofa de pão (g) & grana padano ou “parmesão” de castanhas para acompanhar.

Homus de cenoura & cebola caramelizada R\$42,80 (v)
Pão de fermentação natural para acompanhar. (g)

Coalhada & zaatar R\$44,80 (l)
Mini pão sírio para acompanhar. (g)

Bruschetta de figo R\$54,80 (v)(g)
Pão de fermentação natural, figo, “chèvre” da casa, crocante de noz pecan, flor de sal.

Boursin & pomodoro R\$68,00 (l)
Queijo Boursin assado, molho de tomates frescos, manjerição - pão de fermentação natural. (g)

SALADAS

Salada de Pêra & Blue Cheese - meia R\$52,80 - inteira R\$72,80 (l)
Folhas da estação, mini pêra portuguesa, gorgonzola, noz pecan e molho da casa.

Salada Estrela D'água (v ou l) meia R\$52,80 - inteira R\$72,80
Inspirada na Pousada Estrela D'água, em Trancoso, uma perfeita combinação de folhas da estação, fusilli proteico ao pesto, cenoura ralada, tomate seco, tâmaras, amêndoas defumadas e molho mostarda. Para finalizar: grana padano ou “parmesão” de castanhas.

Salada da casa (v ou l) meia R\$52,80 - inteira R\$72,80
Folhas da estação, pinole, molho da casa, grana padano ou “parmesão” de castanhas.

CLÁSSICOS

Torta Mediterrânea & Folhas da estação R\$68,00 (l)(p)

Abóbora cabotia assada, queijo feta, rúcula e creme proteico feito com ovos e tofu orgânico. Massa levíssima preparada com ricota, farinha de arroz e farinha de amêndoas.

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 grão 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 manjericao.

Legenda: (v) vegano; (l) lactose; (g) glúten;
(p) proteico; (ac) açúcar de coco;
(m) mel; (a) açúcar orgânico

BURGUERS

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

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

Burguer Vegan R\$74,80 (v)(p)

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

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

Salada com molho da casa R\$16,80

Porções

Pão R\$12,80

Torrada sem glúten R\$18,00

Mini Salada R\$16,80

Grana Padano R\$6,80

Queijo de Castanhas R\$6,80

PARA ADOÇAR

A nossa Pecan Pie R\$39,80 (m)

Caramelo feito aqui, noz pecan, flor de sal + sorvete de leite R\$12,00 (l ou v).

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

Doce de leite Caracolla, chocolate, bolacha + sorvete de leite R\$12,00 (l ou v).

Brownie de Chocolate Branco R\$39,80 (v)(ac)

Farinha de amêndoas, manteiga de cacau, pasta de castanhas e gotas de chocolate branco – sorvete de leite (l ou v) para acompanhar.

Doce Deleite de colher R\$ 16,80 (v)(ac)

Nosso delicioso doce de leite de castanhas, açúcar de coco e flor de sal.