Caracolla-Cardapios_Restaurante-8_0823-v2.desd; Page: 1; Date: 10/08/23 23:13

PARA COMEÇAR

Tartar Caracolla R$53,80 (v)
Tartar de cenoura defumada, mostarda em grãos, ervas frescas e um toque picante. - pão de fermentação natural para acompanhar (g)

Homus de cenoura & cebola caramelizada R$38,00 (v)
Pão de fermentação natural para acompanhar (g)

Coalhada & zaatar R$38,00 (l)
Pão sírio para acompanhar (g)

Bruschetta mediterrânea R$44,00 (v) (g)
Abóbora cabotiá assada, "chévre" da casa, pinoli, rúcula selvagem, tahine, flor de sal - pão de fermentação natural.

Bruschetta caprese R$44,00 (l) (g)
Trio de mini tomates, "chévre" da casa, pesto, rúcula selvagem, flor de sal.

Boursin & pomodoro R$62,00 (l)
Queijo Boursin assado, molho de tomates frescos, manjericão - pão de fermentação natural (g)

Pãozinho de queijo Caracolla R$26,00 (l) ou (v)
Polvilho mineiro, queijo meia cura, crosta de parmesão (4 unidades) - pesto da casa e queijo cremoso.

opção vegana: "chévre" e pesto da casa para acompanhar

SALADAS

Salada Grega R$62,00 (l)
Trio de mini tomates, queijo feta, pepino, azeitona preta, orégano, melaço de romã e flor de sal.

Salada da casa R$62,00 (v)
Kale (couve frisada), "ricota" ao pesto, tâmara medjour, cenoura , castanha de cajú defumada.

Salada rústica R$68,00 (v)
Folhas da estação, abóbora cabotiá assada, molho de tahine, ricota e amêndoas defumadas.

BURGUERS

X-Burguer R$68,00 (g) (l)
Hambúrguer artesanal de funghi porcini, queijo prato, cebola caramelizada, brioche.
Chips de Batata Doce, Maionese e Ketchup R$17,00
Salada com molho da casa R$17,00

Burguer Vegan R$71,00 (v)
Hambúrguer artesanal de funghi porcini, "chévre" de castanhas cremoso, cebola caramelizada, pão sem glúten.
Chips de Batata Doce, Maionese e Ketchup R$17,00
Salada com molho da casa R$17,00

Legenda: (l) lactose; (v) vegano;(g) glúten

Viva Designer (C) Viva Vertrieb; Version: 11.50.07.1071 x 7.99 in (PDF)

Caracolla-Cardapios_Restaurante-8_0823-v2.desd; Page: 2; Date: 10/08/23 23:13

CLÁSSICOS

Moussaka R$78,00 (v)
Finas fatias de berinjela, bechamel da casa, molho de tomates artesanal, ragú de funghi porcini, batata laminada - grana padano ou queijo de castanhas para gratinar.

Quibe labanie R$68,00 (v)
Receita de família, feito com quinoa, abóbora e muito bem temperado. Recheado com cebolas caramelizadas, servido sobre coalhada de castanhas e pinole.

Carbonara Caracolla R$68,00 (v) (g)
Spaguette grano duro, molho branco ao missô, tofu defumado - grana padano ou parmesão de castanhas para finalizar.

Risotto de alcachofra R$78,00 (v)
Levíssimo "risoto" (sem arroz) feito com grãos de couve-flor, alcachofra, alho poró e bechamel da casa - ricota ao pesto e rúcula selvagem para finalizar.

Nhoque de raízes R$68,00 (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) (v)
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$ 38,00 (m)
Caramelo feito aqui, noz pecan, flor de sal + sorvete de leite R$8,00 (v) ou (l)

Cheesecake R$38,00 (l) (a)
Nossa versão da tradicional cheesecake, finalizada com goiabada cremosa.

Torta Caracolla R$38,00 (v)(ac)
Doce deleite Caracolla, chocolate, bolacha.

Brownie de Paçoca & Gotas de chocolate. R$38,00 (v)(ac)
Pasta de Amendoim, farinha de amêndoas, manteiga de cacau. Sorvete de leite. (v ou l)

Trio de brigadeiros R$14,80 (v) (ac)

Chocolamour R$32,80 (a) (l)
Sorvete de leite, brigadeiro, farofa de castanhas.

Sorbet Tropical R$12,00 (v) (s/açucar)
Sorbet de frutas amarelas (manga e maracujá).

CARACOLLA

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

Viva Designer (C) Viva Vertrieb; Version: 11.50.07.1071 x 7.99 in (PDF)