

CAFÉS



- Café espresso (tradicional / curto / carioca) **\$6**
- Café espresso duplo **\$8**
- Macchiato (café espresso, espuma de leite e canela) **\$7**
- Pingado (café espresso com leite) **\$7**
- Cappuccino italiano (café espresso, leite e cacau) **\$8**
- Cappuccino cremoso **\$8**
- Chocolate quente cremoso **\$8**
- Chai latte (chá, leite, gengibre, cardamomo, mel e canela) **\$8**
- Chá Twinnings (consulte os sabores) **\$6**

adicional chantilly **\$4**

ESPECIAIS

- Cappuccino mineiro (com borda de doce de leite) **\$12**
- Cappuccino amendoado **\$13**
(espresso, leite com um toque de macadâmia e borda de nutella)
- Mocha (espresso, leite e calda de chocolate) **\$10**
- Macchiato caramelo **\$10**
(espresso, leite e calda de caramelo)
- Mariquinha **\$8**
(pó de café especial servido no coador individual)
- Café Bombom **\$15**
(espresso, leite, ovomaltine, leite condensado e chantilly)



- ALCOÓLICOS**
- Choconhaque (chocolate quente e conhaque) **\$17**
- Café amarula **\$19**
(espresso, chocolate quente, amarula, calda de chocolate e chantilly)
- Irish coffee (espresso, uísque, açúcar mascavo e chantilly) **\$19**



WAFFLE - \$6

ACOMPANHAMENTOS

- Manteiga **\$4**
- Catupiry **\$4**
- Geleia **\$4**
(morango ou goiaba)
- Frutas **\$5**
(banana, morango ou kiwi)
- Mel **\$4**
- Ganache de chocolate **\$4**
- Doce de leite **\$4**
- Leite condensado **\$4**
- Nutella **\$5**



- Chocolate **\$7**
- Cenoura **\$7**
- Banana **\$8**
(banana, aveia, passas, maçã e canela | *zero glúten)

BOLOS

- Croissant de chocolate **\$8**
(assados na hora)

- Croissant de frango com requeijão **\$7**
- Pão de batata com catupiry **\$7**
- Esfirra de calabresa **\$7**
- Tortinhas (palmito | frango com requeijão) **\$7**
- Trouxinha de carne seca **\$7**
- Quiches* **\$9**

• alho poró • escarola • ricota com tomate seco • quatro queijos

*acompanham salada de alface, tomate cereja e queijo de búfala

SALGADOS



PÃES DE QUEIJO

- Tradicional **\$5**
- Mini - 6 unidades **\$9**
(assados na hora)

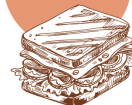
RECHEADOS

- Panini (mussarela, lombinho defumado, tomate, orégano e catupiry) **\$10**
- Da Roça (frango com catupiry) **\$12**
- Nordestino (carne seca com catupiry) **\$12**
- Mineirinho (catupiry, queijo de búfala e goiabada cascão) **\$12**
- Pai Amado (doce de leite, banana e canela) **\$12**
- Vixi Maria (ganache de ninho, morangos frescos e nutella) **\$14**

NATURAIS

- Lombinho defumado **\$12**
(pão artesano integral, lombinho defumado, queijo de búfala, cream cheese, alface e tomate)
- Frango **\$12**
(pão artesano integral, frango desfiado, cream cheese, cenoura ralada, alface e tomate)
- Caprese **\$14**
(pão artesano integral, cream cheese, queijo de búfala, rúcula e tomate seco)

SANDUÍCHES



TOASTS

- Pão na chapa (pão artesano com manteiga) **\$5**
- Queijo quente (pão artesano, 2x mussarela e catupiry) **\$8**
- Tostex (pão artesano, presunto, mussarela, catupiry e tomate) **\$12**
- Toast light **\$14**
(pão artesano integral, lombinho defumado, queijo de búfala, cream cheese, alface e tomate)

PÃO CIABATTA



- Frango (filé de frango em tiras, mussarela, cream cheese, alface e tomate) **\$19**
- Carne seca (carne seca desfiada, mussarela, catupiry, rúcula e tomate seco) **\$22**
- Copa lombo **\$22**
(copa lombo suíno em tiras, mussarela, cream cheese, abacaxi grelhado, rúcula e tomate seco)
- Costela (costela desfiada acebolada, mussarela, catupiry, rúcula e tomate seco) **\$25**
- Filé ancho (contrafilé em cubos, mussarela, catupiry, alface e tomate) **\$25**
- Mignon bacon (filé mignon, mussarela, bacon, catupiry, alface e tomate) **\$28**

Tropical \$14

(folhas verdes, tomate cereja, queijo de búfala, cenoura ralada, lascas de manga e croutons)

Belinha \$19

(folhas verdes, repolho roxo, tomate cereja, queijo de búfala, palmito, uva passas, lascas de maçã verde, palitos de cenoura, pepino e croutons)

La Bella \$25

(folhas verdes, repolho roxo, tomate cereja, queijo de búfala, palmito, uva passas, lascas de manga e croutons)

Del Mare \$29

(folhas verdes, camarões salteados, tomate cereja, palmito e lascas de parmesão)

acompanham molho dijon (mostarda e mel)

SALADAS



GRELHADOS



	●	○
Filé de frango (180g)	\$17	\$23
Copa lombo suína (180g)	\$19	\$25
Filé de Tilápia (180g)	\$23	\$29
Filé de Salmão (180g)	\$39	\$45
Contra filé ancho (200g)	\$26	\$32
Medalhão de mignon c/ bacon (180g)	\$29	\$35

● **FIT** - salada tropical e batata sauté
(adicional de arroz integral \$4)

○ **EXECUTIVO** - arroz, feijão, farofa, ovo frito, salada tropical e batata sauté



CALDOS

Porção individual 500ml \$18

Buffet livre \$28

(consulte a disponibilidade e sabores)



PANQUECAS

Napolitana (presunto e mussarela ao molho rosê)	\$25
Bolonhesa (carne bovina e mussarela ao molho de tomates frescos)	\$27
Frango (frango desfiado, catupiry e milho verde ao molho branco ou rosê)	\$27
Brócolis (queijo branco de búfala e brócolis ao molho branco)	\$27
4 queijos (mussarela, catupiry, gorgonzola e parmesão ao molho branco)	\$29
Carne seca (carne seca desfiada, tomate seco e catupiry ao molho branco)	\$32
Camarão (camarões salteados na manteiga ao molho rosê)	\$38

acompanham salada de alface, cenoura ralada e tomate cereja.

RISOTTOS



Caprese \$46	(arroz arbóreo, mussarela de búfala, tomate cereja, palmito e manjeriço)
Quattro Formaggi \$48	(arroz arbóreo, mussarela, catupiry, gorgonzola e parmesão)
À Moda La Bella \$55	(arroz arbóreo, carne seca, rúcula, tomate seco, catupiry e queijo coalho)
Limão siciliano com camarão \$59	(arroz arbóreo, camarão, tomate cereja, parmesão e rasps de limão siciliano)

OMELETES



Tradicional* (presunto, mussarela, tomate e orégano)	\$19
Low carb* \$23	(lombinho defumado, queijo de búfala, tomate cereja e orégano)
Ovos mexidos (temperado com azeite, sal e orégano)	\$10

*acompanham Salada Tropical

- TALHARIM
- NHOQUE
- PENNE



MASSAS

Alho e óleo com bacon \$25

(massa artesanal ao alho e óleo, tomate cereja e bacon)

Bolonhesa \$27

(massa artesanal com carne bovina ao molho de tomates frescos)

Frango \$27

(massa artesanal com frango desfiado ao molho branco ou rosê)

Brócolis \$27

(massa artesanal com brócolis ao molho branco)

4 queijos \$29

(massa artesanal com mussarela, catupiry, gorgonzola e parmesão ao molho branco)

Carne seca \$32

(massa artesanal com carne seca desfiada, tomate seco e catupiry ao molho branco)

À Moda La Bella \$32

(massa artesanal com rúcula, tomate seco e bacon ao molho quatro queijos)

Camarão \$38

(massa artesanal com camarões salteados na manteiga ao molho rosê)

adicionais - azeitona | brócolis | bacon \$5

QUE TAL ADICIONAR UM
GRELHADO?
PARA ACOMPANHAR



Filé de frango (180g)	\$6
Copa lombo suína (180g)	\$8
Filé de tilápia (180g)	\$10
Filé de salmão (180g)	\$20
Contrafilé ancho (200g)	\$12
Medalhão de mignon com bacon (180g)	\$15

*valores válidos apenas para acompanhamento

SOBREMESAS



Bola de sorvete (chocolate | morango | creme) **\$8**

Bolo frio Bortotti's Retrô **\$15**

(bolo pão de ló com sorvete de morango e creme, geleia de morango, doce de abacaxi caseiro e groselha)

Dois Amores **\$15**

(cookie com gotas de chocolate ao leite, gelato de banana e calda de caramelo)

Madalena **\$17**

(bolo de chocolate, ganache de ninho, morangos frescos e cobertura de chocolate meio amargo)

Papaya cremoso **\$17**

(mix de mamão papaya com sorvete de creme regado com licor de cassis)

Brownie de chocolate e nozes **\$17**

(servido com sorvete de creme, calda de chocolate e morango)

Petit gateau **\$19**

(servido com sorvete de creme, calda de chocolate e morango)

Tradicional **\$15**

(banana, maçã, mamão, kiwi, morango, e suco de laranja)

Especial **\$22**

(banana, maçã, mamão, morango, kiwi, sorvete de creme, granola e leite condensado ou mel)

AÇAÍ NA TIGELA



Kids (200g) **\$19**

Bella (350g) **\$25**

escolha até 5 ingredientes:

- morango • banana • kiwi • mel • nutella
- leite condensado • leite ninho • granola

Xicabolo **\$19**

(bolo de chocolate com nutella e cobertura de chocolate meio amargo servido na xícara com borda de doce de leite, sorvete de creme, raspas de chocolate, chantilly e morango fresco)

Waffle tropical **\$19**

(cobertura de nutella, banana, morango, kiwi, sorvete de creme e raspas de chocolate meio amargo)

Panqueca sensação **\$25**

(panqueca recheada com morangos frescos, nutella, raspas de chocolate meio amargo, ovomaltine e chantilly)

Fondue de chocolate (serve 2 pessoas) **\$38**

(acompanha morangos frescos, banana, kiwi e brownie de chocolate em cubos)

CAFÉS GELADOS E MILKSHAKES



Chocolate cremoso gelado **\$10**

Affogato **\$15**

(mix de café espresso com sorvete de creme e raspas de chocolate meio amargo)

Milk shakes (500ml) **\$17** | (c/ chantilly) **\$20**

(morango / chocolate / ovomaltine / ninho com nutella)

Frappuccino **\$17**

(cappuccino cremoso com sorvete de creme e chantilly)

Verano **\$17**

(mix de sorvete de creme com xarope de limão siciliano, calda de caramelo e chantilly)

Ovomaltella **\$19**

(mix de café espresso com sorvete de creme, ovomaltine, borda de nutella com chocolate granulado e chantilly)

Sensação **\$19**

(mix de sorvete de morango com nutella, calda de morango, ovomaltine e chantilly)

Açaí Power **\$17**

(mix de açaí com leite, morangos frescos, leite ninho e leite condensado ou nutella)

Café Maravilha **\$19**

(mix de café espresso com sorvete de creme, leite condensado, suco de maracujá e chantilly)

Vaca Preta **\$15**

(2 bolas de sorvete de creme + coca-cola ks)

Benzadeus **\$20**

(mix de vinho tinto suave, leite condensado e morangos frescos)

Ulalá **\$22**

(drink com café espresso, amarula, sorvete de creme, leite condensado e calda de chocolate)

ALCOÓLICOS

SUCOS & CIA



Laranja **\$8**

Limonada Suíça **\$8**

Limonada Suíça **\$10**

(com leite condensado)

Mamão **\$8**

Mamão com laranja **\$10**

Polpas **\$7**

(abacaxi | abacaxi com hortelã | acerola | goiaba | maracujá | morango)

Mix de polpas **\$10**

(com leite | com laranja | 2 polpas)

Energético **\$12**

(cenoura, laranja, maçã verde e gengibre)

Detox **\$12**

(couve, pepino, limão e gengibre)

Vitamina **\$14**

(mix de leite com banana, mamão, maçã e morango)

Chá gelado **\$8**

(limão | pêssego)

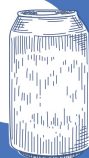
Soda Italiana **\$10**

(limão siciliano | maçã verde | melão | melancia | tangerina | frutas vermelhas)

Soda mix La Bella **\$12**

(mix de soda sabor melão com maçã verde)

SOFT DRINK



Água (com ou sem gás) **\$4**

Itubaína Retrô **\$6**

Coca-Cola ks (290ml) **\$6**

Refrigerante (lata) **\$6**

(coca-cola | coca-cola zero | fanta laranja | sprite | guaraná antarctica | guaraná zero)

Schweppes (citrus / tônica) **\$7**

H2O (limão / limoneto) **\$7**

Água de coco **\$9**

Coca-Cola (600ml) **\$10**

Mix de amendoim \$8

Casquinha de siri c/ camarão (unidade) \$15

Batata Smile (6 unidades) \$18

Batata Steakhouse (serve 2 pessoas) \$27

Calabresa artesanal acebolada* \$35
(serve 2 pessoas)

Contrafilé acebolado* (serve 2 pessoas) \$49

Mignon na mostarda* (serve 2 pessoas) \$59



*acompanha pão de alho e molho blue cheese

Mix de frios \$65 | \$40 (meia)

- salame italiano, mussarela, presunto, azeitonas verdes e pretas, tomate seco e palmito
(acompanha molho blue cheese | serve até 3 pessoas)

Tábua Premium \$120 | \$75 (meia)

- gorgonzola, parmesão, mussarela, presunto, lombinho defumado, salame italiano, azeitonas verdes e pretas, palmito, tomate seco, tomate cereja e queijo de búfala
(acompanha molho blue cheese | serve até 5 pessoas)

CERVEJAS



LONG NECK

Heineken \$9
Heineken zero \$9
Eisenbahn pilsen \$9
Eisenbahn especiais \$12
(pale ale, weizenbier, ipa)
Patagônia ipa \$12
Lagunitas ipa \$15

600ML

Original \$13
Heineken \$15

*consulte a disponibilidade



ARTESANAIS*

Cerveja Ficus (600ml) \$20
Little Gold (lager) | Pérola do Planalto (stout) |
Douradão (weiss) | Tio Zé (apa) | Locomotiva (ipa)

Chopp Ficus Pilsen (growler 1 litro) \$25

Chopp Ficus Ipa | Double ipa \$30
(growler 1 litro)

Cerveja Baden Baden (600ml) \$23
(golden | ipa | cristal | witbier)

Cerveja Hemmer (500ml) \$23
(american double ipa)

Cerveja Patagônia (750ml) \$25
(bohemian pilsener | amber lager | weisse)

VINHOS



TINTO SUAVE

Taça \$15

TINTO SECO

Taça \$25

Garrafa | a partir de \$65
(750ml)

(consulte as opções)

DRINKS



Caipirinha \$15

Saquerita \$19
(limão / morango / kiwi)

Caipiroska \$22
(limão / morango / kiwi)

Gin Tônica \$25
(gin tônica, limão e laranja em fatias)

Gin Tônica morango \$28
(gin, tônica, morangos frescos, laranja em fatias e um toque de canela)

Gin Tônica blueberry \$28
(gin, tônica, calda de mirtilo, limão e cravo-da-índia)

Gin Tônica kiwi \$28
(gin, tônica, kiwis frescos e manjeriço)



Idealizado com todo carinho e atenção aos detalhes, oferecemos aos nossos clientes um espaço único, repleto de paz e harmonia.

Desde a trilha sonora, do artesanato à gastronomia, até a mais bela flor de nosso jardim.

Sinta-se em casa! Renove suas energias curtindo e compartilhando momentos únicos com quem tanto ama...

*"Na nossa cozinha o amor é o principal tempero de todos os pratos.
Venha fazer parte da nossa história!"*

*Mara Cecilia de Camargo
(In memoriam)*

Conrado Camargo Garcia Bortolli