



Bem-vindo ao Burrata!

Nossa maior satisfação é trazer à mesa o melhor da gastronomia *fusion* de uma maneira especial.

O sonho de abrir um restaurante nasceu do desejo de compartilhar com amigos não só minhas receitas experimentais, mas também o prazer de perceber a transformação dos ingredientes *in natura* em pratos de sabor surpreendente quando bem selecionados, preparados e combinados. Em especial o queijo burrata, um dos meus favoritos, que batiza nosso charmoso bistrô.

O compromisso com a qualidade começa na escolha dos ingredientes, sempre privilegiando os naturais e orgânicos e de fornecedores da região.

A criatividade e exclusividade das receitas fica por minha conta e de minha equipe, criteriosamente selecionada e treinada para fazer tudo com o maior cuidado e rigor, mas também com muito carinho e dedicação.

Mas o conceito Burrata vai além: acreditamos no intercâmbio do prazer da feitura com a surpresa do saborear. Salão e cozinha assumem um único valor, numa troca constante de ideias, possibilidades, inovações e, claro, suspiros...

Agora chega de tanta conversa e vamos ao que interessa! Fique à vontade para explorar nosso menu e escolher sua próxima delícia! Estamos à disposição para esclarecimentos e orientações.

Nosso somelier também terá enorme prazer em indicar o vinho que melhor se harmonize com o prato escolhido.

Surpreenda-se, divirta-se, volte e traga os amigos! A ideia é compartilhar o prazer!

Renato Bechmann



Burrata

Nossa delicioso queijo cremoso, coberto com azeite de manjerição. Acompanha cesta de pão.

R \$

35,00

Burrata alla parma

Nossa delicioso queijo cremoso, coberto com azeite de manjerição, lascas de presunto parma. . Acompanha cesta de pão.

R \$

40,00

Tartare de salmão

Cubos de salmão delicadamente temperado com, mostarda em grão, dill, molho inglês, sal e pimenta do reino e um leve toque de tabasco. Acompanha torrada.

R \$

45,00

Carpaccio de carne

Nosso tradicional carpaccio de carne, levemente temperado com sal, pimenta, azeite extra virgem, rúcula em tiras e finalizado com lascas de queijo parmesão. acompanha torrada da casa.

R \$

35,00

Tábua de Queijos Brasileiros

Nossa tábua de queijos nacionais da região de Sergipe e Canastra, acompanhados de geléias e mel trufado.

R \$

35,00

Polenta trufada

Deliciosa polenta italiana mole acompanhada de ragu de língua de pernil e shiitake.

R \$

28,00

Salada da estação

Mix de folhas verdes, figo fresco, frutas da estação, mel e presunto Parma.

R \$

25,00



Filé Argentino

Nosso corte de filé de costela, bem suculento, grelhado em nossa charbroiler no ponto perfeito, disco de manteiga de ervas para aumentar o sabor, acompanhado de batata calabresa dourada .

R \$
65,00

Filé Tartufo

Nosso filé regado com molho de trufas negras acompanhada de purê de batata especial.

R \$
72,00

Risoto Funghi

Nosso tradicional risoto funghi, feito da forma tradicional, muito bem preparado. Com funghi selecionado e temperado de forma surpreendente.

R \$
55,00

Risoto nero com frutos do mar

O Prato mais pedido do festival Vinho nas Alturas não poderia ficar de fora. Arroz negro com lula, e camarão grelhado, flambado no vinho branco e finalizado com queijo, manteiga e azeite.

R \$
70,00

Fetuccini Alfredo

Tradicional prato feito igual ao Alfredo de Roma, leva água do cozimento, manteiga e queijo pecorino.

R \$
55,00

Ravioli de Mussarela

Ravioli recheado com queijo extremamente saboroso, feito com mussarela de búfala e manjeriçã, finalizado com nosso molho caseiro e fresco pomodoro.

R \$
60,00



Ravioli de Burrata

Ravioli recheado com queijo Burrata, finalizado com delicioso molho de cogumelo.

R \$
68,00

Ravioli de Pato

Ravioli recheado com pato marinado 48h no vinho branco com legumes e ervas , finalizado no próprio molho e confit de laranja.

R \$
65,00

Agnolotte de Cordeiro

Nossa massa recheada com cordeiro e trufas negras, marinado durante 48h em ervas e vinho, servido no próprio molho e finalizado na fonduta de burrata.

R \$
70,00

Gnocchi Dourate

Gnocchi levemente dourado na frigideira regado ao molho de vinho branco e lula, finalizado com espinafre e salsinha.

R \$
50,00

Salmão

Filet de salmão grelhado coberto com nosso molho cítrico acompanha risoto de parmesão.

R \$
70,00



Marquise de chocolate

Tradicional sobremesa Francesa, irmã do mousse de chocolate, finalizada com uma farofa de castanhas.

R \$
25,00

Creme Brulée de limão Siciliano

Tradicional sobremesa Francesa, a base de creme de leite fresco, ovos, açúcar e raspas de limão siciliano flambada no maçarico

R \$
28,00

Romeu e Julieta à moda Burrata

Deliciosa calda de goiabada com leve toque de laranja, goiabada e sorvete de queijo.

R \$
25,00

Brigadeiro

Nossa brincadeira trazendo um delicioso brigadeiro feito com chocolate 100% cacau e nuts variadas.

R \$
25,00



Água mineral sem gás 330ml

R\$5,50

Água mineral com gás 330ml

R\$5,90

Refrigerante 350ml

R\$6,90

Suco natural 300ml

R\$9,00

Café expresso Orfeu

R\$5,90

Whisky importado

R\$25,00