

STAZIONE

• ILHA DO MEL •

Porções

Camarões Rosa ao Alho e Óleo

400g de camarões rosa salteados e refogados com azeite e alho fresco.

R\$98

Camarões Rosa a Dorê

400g de camarões rosa temperados com condimentos especiais empanados com farinha panko.

R\$105

Isca de Pescada à Milanese

400g de filé de pescada filetado em iscas e empanados com farinha panko.

R\$84

Carpaccio

Carne bovina laminada, servida com molho especial de alcaparras e guarnecidas com rúcula hidropônica, parmesão uruguaio e torradas.

R\$62

Batata Frita com Bacon e Queijo

400g de batatas fritas selecionadas e servidas com queijo, bacon e cheiro verde.

R\$44

Batata Frita

400g de batatas fritas selecionadas.

R\$32

Torre de Polenta

400g de bastonetes de polenta frita servidos em formato de torre e acompanhados com mussarela e cheiro verde.

R\$34

STAZIONE

•ILHA DO MEL•

Saladas

Salada Especial Stazione

Alface americana, rúcula hidropônica, tomates, cebola roxa, pepino japonês, aceto balsâmico e azeite de oliva.

R\$38

Salada Caprese

Tomates, mussarela de búfala, manjericão fresco e azeite de oliva.

R\$45,50

Caesar Salad

Um clássico que combina croutons, mix de folhas especiais, tiras de filé de peito de frango e o tradicional molho caesar.

R\$38

Massas

Escolha entre:

Spaghetti, Fettuccine e Penne.

Camarão

R\$78

Carbonara

R\$58

Bolonhesa

R\$55

Pesto

R\$58

Alfredo

R\$58

Cogumelos

R\$58

Manteiga

R\$42

Branco

R\$42

Alho e Óleo

R\$42

Sugo

R\$42

STAZIONE

• ILHA DO MEL •

Principal

Barreado (Individual)

Acompanha arroz, barreado, banana e farinha de mandioca.

R\$56

Peixe Gratinado ao Bechamel e Alcaparras (Individual)

Filé de peixe grelhado, gratinado com molho bechamel e alcaparras, guarnecido com legumes na manteiga, arroz e salada especial.

R\$78

Peixe Gratinado a Marguerita

Filé de peixe grelhado, gratinado com queijo, tomates e manjericão fresco, guarnecido com arroz, mix de folhas e legumes salteados.

R\$81

Peixe Gratinado aos Quatro Queijos

Filé de peixe grelhado gratinado ao molho 4 queijos, guarnecido com legumes salteados na manteiga, arroz e a salada especial da casa.

R\$95

Peixe ao Curry

Filé de peixe grelhado, gratinado ao molho curry e parmesão, guarnecido com refogado de legumes, arroz e salada especial.

R\$82

Peixe Grelhado ao Molho Pesto

Filé de peixe grelhado, servido ao molho pesto, guarnecido com legumes, arroz e um mix de folhas.

R\$89

Spaghetti Di Frutti Di Mare

Spaghetti grano duro servido com anéis de lula, camarões rosa, isca de peixe, mariscos e molho especial do chef.

R\$82

Grelhado de Pescada Amarela

Filé de pescada amarela grelhada, guarnecido com a salada especial da casa, fritas, arroz e feijão.

R\$82

Pescada Amarela à Milanese

Filé de pescada amarela empanado com farinha panko, guarnecido com salada especial da casa, fritas, arroz e feijão.

R\$82

Salmão Grelhado

Filé de salmão grelhado guarnecido com massa e molho a sua escolha.

R\$115

Escalopes de Mignon

Escalopes de mignon grelhados guarnecidos com massa e molho a sua escolha.

R\$92

Grelhado de Contra Filé

Bife de contra filé sem osso grelhado e guarnecido com fritas, salada especial da casa, arroz e feijão.

R\$58

Parmegiana de Mignon (Individual)

Corte selecionado de filé mignon, empanado em farinha artesanal e coberto com mussarela e molho especial do chef, gratinado e guarnecido de arroz e batata palha.

R\$76

Parmegiana de Mignon (2 pessoas)

Corte selecionado de filé mignon empanado em farinha artesanal, gratinado com mussarela e molho especial do chef, guarnecido de arroz e batata palha.

R\$128

Parmegiana de Sobrepaleta Suína (Individual)

Filé de copa lombo empanado em farinha artesanal, gratinado com mussarela e molho especial do chef, guarnecidos de arroz e batata palha.

R\$52

Parmegiana de Sobrepaleta Suína (2 pessoas)

Filés de copa lombo empanado em farinha artesanal, gratinados com mussarela e molho especial do chef, guarnecidos de arroz e batata palha.

R\$85

Parmegiana de Peito de Frango

(individual)

Filé do peito de frango empanado em farinha artesanal, gratinado com mussarela e molho especial do chef guarnecidos de arroz e batata palha.

R\$48

Parmegiana de Peito de Frango

(2 pessoas)

Filé de peito de frango empanado em farinha artesanal, gratinado com mussarela e molho especial do chef, guarnecidos de arroz e batata palha.

R\$78

Sobremesas

Brownie com Nozes

Acompanhado de sorvete de creme e cobertura de chocolate.

R\$25

Petit Gateau

Acompanhado de sorvete de creme e calda de morango.

R\$27

Sorvete de Creme

Acompanha calda de morangos e cobertura de chocolate.

R\$14

STAZIONE

• ILHA DO MEL •

Pizzas

Pizzas

Encantadas

Molho pomodoro, mussarela, presunto, palmito, cogumelos, catupiry e orégano.

R\$52

Rúcula com Tomate Seco

Molho pomodoro, mussarela, tomate seco, rúcula, mussarela de búfala e orégano.

R\$52

Zucchini

Molho pomodoro, mussarela, abobrinha, alho, grano padano e orégano.

R\$52

Portuguesa

Molho pomodoro, mussarela, presunto, ovos, cebola roxa, azeitona e orégano.

R\$49

Quatro Queijos

Molho pomodoro, mussarela, gorgonzola, catupiry, gruyere e orégano.

R\$49

Barreado

Molho pomodoro, mussarela, carne de barreado, parmesão e orégano.

R\$44

Calabresa

Molho pomodoro, mussarela, calabresa e orégano.

R\$44

Napolitana

Molho pomodoro, mussarela, tomates, parmesão e orégano.

R\$44

Pizzas

Parma e Alho

Molho pomodoro, mussarela, tomate, parmesão, alho e orégano.

R\$44

Palmito

Molho pomodoro, mussarela, catupiry, palmito e orégano.

R\$44

Frango e Catupiry

Molho pomodoro, mussarela, frango e catupiry e orégano.

R\$42

Marguerita

Molho pomodoro, mussarela, tomate e manjeriçao fresco.

R\$39

Mussarela

Molho pomodoro, mussarela e orégano.

R\$39

Doces

Chocolate com Morango

Mussarela, chocolate e morango.

R\$49

Banoffee

Mussarela, doce de leite, canela e banana.

R\$42

STAZIONE

• ILHA DO MEL •

Bebidas

Não Alcoólicas

Suco de Fruta Natural

Abacaxi, Laranja, Limão, Maracujá e Morango

R\$14

Chá Matte Leão

Natural, Pêssego e Limão

R\$7

Refrigerante

(Lata 350ml)

R\$7

Suco Del Valle

Uva, Pêssego e Maracujá

R\$10

Água Saborizada

R\$6

Água Mineral

Com ou sem gás

R\$5,50

Café

R\$4

Alcoólicas

Gin R\$30

Aperol Spritz R\$28

Caipirinha Vodka R\$25
Abacaxi, Limão, Maracujá e Morango

Caipirinha Cachaça R\$22
Abacaxi, Limão, Maracujá e Morango

Mojito Cubano R\$27

Cuba Libre R\$25

Cerveja Bodebrown R\$22
(600ml)

Cerveja Heineken R\$19
(600ml)

Cerveja Amstel R\$19
(600ml)

Cerveja Eisenbahn R\$18
(600ml)

Cerveja (Lata 350ml) R\$9

Jovi R\$14
Abacaxi, Limão, Morango e Tangerina

Espumantes

	Sincronia Branco Demi-Sec Espumante Moscatel 2020	R\$85
	Sincronia Brut Espumante Natural Branco Brut	R\$85
	Sincronia Moscatel Vinho Moscatel Espumante Branco	R\$79
	Sincronia Rose Espumante Natural Rose Brut	R\$99

Vinhos Tintos

	Casarena 505 Essência Uva: Blend 2020	R\$129
	Casarena Roble Uva: Malbec 2020	R\$85
	Terranostra Blend Uvas: Malbec, Tempranilo 2021	R\$69
	Josephine Uva: Pinot Noir 2018	R\$105
	Casa Del Lago Carmenera Uva: Carménère 2019	R\$95
	Vistalago Uva: Pinot Noir 2018	R\$178
	Lan Crianza Uva: Tempranilo 2016	R\$185
	Crasto Douro DOC Uvas: Tinto Roriz, Tinto Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional	R\$209

Vinhos Rosés


 **Casarena 505**
Uvas: Malbec, Cabernet Franc 2020 **R\$95**


 **Josephine**
Uva: Malbec 2021 **R\$105**

Vinhos Brancos

 **Casarena 505**
Uva: Chardonnay 2019 **R\$98**

 **Casa Del Lago S. Blanc**
Uva: Sauvignon Blanc 2019 **R\$95**

 **Raposinha**
Uvas: Antão Vaz, Sauvignon Blanc,
Arinto 2019 **R\$105**

 **Vinho Verde Trevo**
Uvas: Arinto de Bucelas, Loureiro,
Trajadura 2019 **R\$105**
