

Aperitivos (Appetizers)

301 Batatas Fritas (com bacon e queijo parmesão) French Fries (with bacon and parmesan cheese)	R\$ 8,60
303 Brusquetta Italianas (Pães grelhados recheados com tomate, cebola), azeite de oliva e manjericão) Brusquetta Italian Style (grilled bread stuffed with tomato, onion, olive oil and basil)	R\$ 9,70
315 Queijo de Cabra “Boursin” com Torradas temperos: alho, cebola, orégano ou zathar Goat Cheese “Boursin” with Toast (garlic, onion, origano or zathar)	R\$ 9,50
306 Onion Rings (Anéis de cebola empanados em massa de cerveja)	R\$ 12,00
304 Costelinhas de porco grelhadas ao Molho Barbacue Grilled pork ribs with barbacue sauce.	R\$ 26,00
302 Bolinho de Bacalhau (6 unidades) Fried Codfish Cake (6 unit.)	R\$ 25,00
305 Salsichas Alemãs (vermelhas e brancas) Franfurter Sausages (red & white)	R\$ 20,00
308 Carpaccio de Filé Mignon (filé mignon cru em fatias temperado) Carpaccio of Fillet	R\$ 26,00
312 Carpaccio de Salmão ao molho de maracujá (filé de salmão cru em fatias ao molho Tarê de maracujá) Carpaccio of Salmon with passion fruit sauce	R\$ 26,00
309 Camarão à Milanese médio (400 gr) Breaded Shrimp (medium size)	R\$ 59,00
311 Tartar de Filé Mignon (carne de filé moída preparada com temperos, pão e manteiga) Filet Mignon Tartar	R\$ 35,00

Pratos Light

356 Frango Light

R\$ 28,00

(peito de frango grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate, croutons e parmesão)

(grilled chicken breast, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese)

357 Mignon Light

R\$ 35,00

(filé mignon grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate italiano, croutons e parmesão)

(fillet mignon, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese)

358 Salmão Light

R\$ 34,00

(salmão grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate italiano, croutons e parmesão)

(salmon filet, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese)

Molhos a Escolher: Choice the Salce Down

Mel com Aceto Balsâmico

Aceto Balsâmico di Modena with Honey

Molho Francês (French sauce)

Azeite de oliva, vinagre de vinho tinto, mostarda dijon, manjeriço e condimentos

(Olive oil, red wine vinegar, Dijon mustard, basil and spices)

Molho Light

Molho de iogurte Natural perfumado com lascas de limão siciliano.

Natural yogurt sauce flavored with slivers of lemon.

Sopas (Soups) 250 mls.

320 Sopa de Cebola à Francesa French Onion Soup "Au Gratin"	R\$ 12,00
322 Goulash Sopa Goulash Soup	R\$ 17,00
323 Minestrone (sopa a base de couve flor, tomate, feijão vermelho, champignon e espaguetti) Italian soup with vegetables, red beans, champignon and pasta.	R\$ 15,00
327 Cappelletti de Frango Chicken Cappelletti	R\$ 15,00
325 Creme de Palmito aromatizado com alho poro Heart of Palm Cream flavored with leeks	R\$ 25,00

Saladas (Salads)

350 Salada di Lucca (alface americana, rúcula, pêsego, copa, nozes, molho de iogurte e queijo parmesão ralado) (lettuce, arugula, peaches, walnuts, yogurt sauce and parmesan cheese)	R\$ 21,00
351 Salada César (cubos de peito de frango grelhados sobre alface americana, molho caesar, bacon, croutons e queijo parmesão) César Salad (cubes of grilled chicken breast on lettuce, caesar sauce, bacon, croutons and parmesan cheese)	R\$ 28,00
352 Salada Caprese (fatias de tomate intercaladas com mussarela de búfala, azeite de oliva e molho pesto) (tomato slices interspersed with fresh mozzarella, olive oil and pesto sauce)	R\$ 39,00

Peixe (Fish)

- 447 Paella de Frutos do Mar (2 pessoas)** **R\$ 75,00**
(polvo, lula, marisco, camarão, temperos, arroz e açafrão)
Paella of Seafood (2 persons)
(Octopus, calamares, shellfish, shrimp, seasoning and rice)
- 435 Bacalhau “Gomes de Sá”** **R\$ 43,00**
(bacalhau em lascas montado com batatas, cebolas, molho bechamél, azeitonas e ovos). Gratinado com queijo.
“Gomes de Sá” Codfish
(codfish slice in potatoes, onion, bechamel sauce, olives and eggs. Gratin with cheese.
- 448 Frigideira de Bacalhau** **R\$39,00**
Acompanha arroz e brócolis.
Codfish in frying-pan
Accompanying rice and broccoli.
- 439 Filé de truta defumada ao molho de amêndoas.** **R\$37,90**
Acompanha batatas sauté.
Fillet of smoked trout with almond sauce
Accompanying sauteed potatoes
- 441 Linguado à Garcia** **R\$ 31,00**
(linguado grelhado servido com batatas cozidas e legumes)
Sole “Garcia” Style
(grilled sole with steamed potatoes and vegetables)
- 443 Linguado “Belle Meunier”** **R\$ 35,50**
(linguado grelhado ao molho de alcaparras, champignons e camarões servidos com batatas cozidas)
Sole “Belle Meunier”
(grilled sole with capers, mushrooms, shrimp and steamed potatoes)

444 Congrio “Baden Baden” **R\$ 46,50**
(congrrio grelhado servido com velouté de peixe, queijo ralado, batatas cozidas e bacon)

White Fish “Baden Baden”
(grilled white fish with velouté sauce, cheese, steamed potatoes and bacon)

445 Salmão “Vilaggio” **R\$ 52,00**
(salmão grelhado servido com molho branco, palmito, camarões, champignons, aspargos, guarnecido com batatas cozidas)

“Vilaggio” Salmon
(grilled salmon with sauce, hearts of palm, shrimp, mushrooms, asparagus, steamed potatoes)

Camarões (Shrimp)

454 -Camarão Oriental **R\$48,00**
(Camarões grelhados, couve-flor, brócolis e cenoura servido com molho a base de shoyo e batata frita)
(Grilled shrimp, cauliflower, broccoli and carrots served with a sauce based on soy sauce and French fries)

451 Camarão à Baiana **R\$45,00**
(camarão, palmito, tomate, cebola, páprica, leite de coco e molho bechamel acompanha arroz)
(shrimp, hearts of palm, tomato, onion, paprika, coconut milk and bechamel sauce with rice)

452 Camarão à Grega (1 pessoa) **R\$ 49,00**
(camarões G à milanesa gratinados com queijo, servidos com arroz à grega e batata palha)
“Greek” Style Shrimp (1 person)
(breaded shrimp on a skewer, au gratin, white rice with vegetables and french fries)

453 -Camarão Picante **R\$54,00**
(Camarões grelhados com molho levemente picante, servido com purê de queijo gorgonzola e arroz)

455 Camarão Rei Jorge (“King Jorge” shrimp) **R\$52,00**
(camarões flambados com whisky, copa, molho branco, pimentão, curry, arroz)
(shrimp with smoked ham, sweet peper. whisky, white sauce, curry, rice)

Risotos (Risotto)

456 Risoto ao Funghi **R\$ 21,00**

(Arroz arbóreo, cebola, vinho branco, funghi secci e queijo parmesão)
(arboreal rice, onion, white wine, funghi and Parmesan cheese)

457 Risoto de Camarão **R\$ 35,00**

(Arroz arbóreo, cebola, vinho branco, tomate seco, camarão e queijo parmesão)
(arboreal rice, onion, white wine, sun dried tomatoes, shrimp and parmesan cheese)

Carnes (Beef)

410 Espeto ALPENBIER (2 pessoas) **R\$ 66,00**

(espeto com lombo de porco, filé mignon, peito de frango, bacon, abacaxi, pimentão e cebola, flambados com whisky e servidos com molhos diversos e batatas fritas)

ALPENBIER Skewer (2 person)

(assordet meat, porc tenderloin, fillet mignon, chicken breast, bacon, pineapple, sweet pepper and onion, all flambe in whisky, served with french fries)

418 Carré de Cordeiro ao Molho Bordelaise **R\$ 53,00**

(Grelhado, servido com molho a base de vinho, ervas e demiglace, acompanha batata trufada e brócolis perfumado com alho)

Rack of Lamb Sauce Bordelaise

Grilled with a sauce based on wine, herbs and demiglace, with rice and broccoli, fragrant with garlic)

400 Goulash **R\$ 25,00**

(especialidade húngara servida com spätzle)
(hungarian speciality served with pasta)

406 Polpetone de Cordeiro à Parmegiana **R\$ 51,00**

(almôndega de carne de cordeiro, recheada com mozzarella, gratinada com parmesão, guarnecida com fettuccine e molho ao sugo)

Polpetone Lamb parmigiana

(meatball of lamb, stuffed with mozzarella, baked with parmesan cheese, garnished with fettuccine and tomato sauce)

401 Filé Strinberg **R\$ 36,00**
(filé mignon grelhado servido com cebola na manteiga e mostarda servido com purê)

“Strinberg” Grilled Steak
(grilled fillet mignon with onion in butter, mustard and mashed potatoes)

415 Filé Hofmeister **R\$ 42,00**
(filé mignon grelhado servido com manteiga temperada (Kräuterbutter), guarnecido com fettuccine)

“Hofmeister” Grilled Steak
(grilled fillet mignon with spicy butter, pasta)

416 Filé Pimenta **R\$ 46,00**
(filé mignon grelhado servido com molho de pimenta verde guarnecido com fritada de batata corada com bacon, cebola, cheiro verde)

Pfeffersteak (Pepper Grilled Steak)
(grilled fillet mignon with green pepper sauce, fried potatoes with bacon, onions and herbs)

411 Filé na Mostarda **R\$ 41,00**
(filé mignon grelhado servido com molho a base de mostarda amarela guarnecido com batata frita, farofa e brócolis)

Grilled Steak in Mostard
(grilled filet mignon served with a sauce base of yellow mustard garnished with french fries, flavored cassava flour and broccoli)

417 Filé ao Molho Madeira **R\$ 47,00**
(filé mignon grelhado servido com molho madeira, champignons e ervilhas guarnecido com batata frita e arroz)

“Madeira” Grilled Steak
(grilled fillet mignon with red wine sauce, mushroom, peas, french fries and rice)

414 Filé à Parmegiana **R\$ 47,00**
(filé mignon à milanesa gratinado com queijo, molho de tomate, arroz e batatas fritas)

Steak Parmigiana
(breaded filet mignon au gratin with cheese, tomato sauce, rice and French fries)

Frango (Chicken)

425 Frango à Brasileira **R\$ 32,00**
(coxa e sobrecoxa desossada grelhada, molho de tomate cereja, alcaparras, vinagre balsâmico servida com arroz, banana à milanesa, fritas e farofa)

Grilled Chicken Meat Fillet

(grilled boneless legs, cherry tomatoes sauce, capers, balsamic vinegar served with rice, banana breaded, french fries, flavored cassava flour)

426 Frango Cordon Bleu **R\$ 29,00**
(peito de frango recheado com queijo mussarela e presunto guarnecido com molho bechamel, arroz e batata sauté)

Chicken Cordon Bleu

(chicken breast stuffed with ham and mozzarella cheese garnished with bechamel sauce, rice and potatoes sauté)

428 Frango em Crosta Crocante **R\$ 32,00**
(peito de frango grelhado em crosta crocante de ervas e limão siciliano, guarnecido com brócolis ao molho asiático)

Chicken in Crispy Crust

(grilled chicken breast in crispy crust of herbs and lemon, garnished with broccoli sauce asian)

Massas (Pasta)

Escolha a massa
Choice the Pasta

Spaghetti/Penne/Fettuccine

Escolha o molho
Choice the Sauce

- | | |
|--|------------------|
| 462 Al Pesto
(manjeriç o, alho, azeite de oliva queijo parmes o e nozes)
“Pesto” Sauce
(basil, garlic, olive oil, Parmesan cheese and walnuts) | R\$ 22,00 |
| 463 Gorgonzola
(Queijo gorgonzola com molho b chamel)
“Gorgonzola” Sauce
(Gorgonzola cheese and b chamel sauce) | R\$ 23,00 |
| 464 Funghi
(funghi secchi, molho B chamel, creme de leite, alho e cebola)
“Funghi” Sauce
(funghi secchi mushrooms, b chamel sauce, milk cream, garlic, onion) | R\$ 24,00 |
| 467   Bolonhesa
“Bolognese” Sauce | R\$ 24,00 |
| 468   Moda Novo Chefe
(Tiras de fil  mignon, molho reduzido de vinho tinto, demi glace, tomilho e alecrim)
“New Chef’s Style”
(Strips of filet mignon, reduced sauce of red wine, demi glace, thyme and rosemary) | R\$ 29,00 |
| 469 Pirata
(molho branco com lula, polvo, marisco, peixe, camar es e temperos)
“Pirate’s Style” Sauce
(white sauce with calamares, octopus, shellfish, fish, shrimp and spices) | R\$ 31,00 |

Pratos Típicos Alemães (Typical German Dishes)

480 Salsichas Alemãs **R\$ 24,00**
(com chucrute e batatas cozidas com bacon)

German Sausages
(with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

481 Eisbein **R\$ 36,00**
(joelho cozido ou à pururuca, chucrute e batatas cozidas com bacon)

Eisbein
(pork knee boiled or roasted with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

482 Kassler **R\$ 32,00**
(bisteca de porco defumada e grelhada, chucrute e batatas cozidas com bacon)

Kassler
(grilled smoked pork chopped with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

483 Schlachteplate (2 pessoas) **R\$ 79,00**
(eisbein, kassler, salsichas, linguiças, chucrute, batatas cozidas e bacon)

Schlachteplate – Mixed German Platter (2 person)
(eisbein, kassler, mixed german sausages, sauerkrater, steamed potatoes and bacon)

485 Marreco ao Molho Madeira – meio marreco (2 pessoas) **R\$ 58,00**
(assado servido com molho madeira: ervilhas e champignons, repolho roxo e batatas cozidas)

“Madeira” Duck – half duck portion (2 person)
(duck in madeira wine sauce, red cabbage and steamed potatoes)

Suínos (Pork)

486 Zigeunerschnitzel **R\$ 29,00**
(lombo de porco à milanesa com molho agridoce, cebola, curry, pimentão, champignons, batatas fritas)
Zigeunerschnitzel
(breaded pork loin with sweet and sour sauce, onion, curry powder, sweet pepper, mushrooms, french fries)

487 Jägerschnitzel **R\$ 29,00**
(lombo de porco à milanesa com molho champignon com ervas, legumes e batatas fritas)
Jägerschnitzel
(breaded pork loin with mushrooms and herbs sauce, vegetables and french fries)

488 Costelinhas à Moda Arabe **R\$ 25,00**
(costelinhas de porco aromatizadas com sálvia, guarnecida com batata na manteiga, damasco, copa e bacon)
Porck Ribs Arabe Style
(pork ribs flavored with sage, potato with butter, apricots, smoked pork loin and bacon)

489 Lombo de Porco com Chutney de maçã **R\$ 29,00**
(Lombo grelhado temperado com tomilho, alecrim e sálvia acompanhado de molho a base de maçã, laranja, canela, cravo e condimentos guarnecido com purê de batatas e salada de folhas verdes)
Pork loin with Apple Chutney
(Grilled Sirloin seasoned with thyme, rosemary and sage accompanied by a sauce base of apple, orange, cinnamon, cloves and spices garnished with mashed potatoes)

Pratos Infantis (Children´s Dishes)

501 Cinderela **R\$ 14,00**
(meia porção de peito de frango grelhado (opcional - com molho escuro)
com legumes e batata sorriso frita)

“Cinderela”

(half portion grilled chicken breast with sauce, vegetables and french fries)

502 Capitão Gancho **R\$ 22,00**
(meia porção de linguado grelhado com legumes e batata sorriso frita)

“Hook Captain”

(half portion of grilled sole, vegetables and french fries)

503 Papa Léguas **R\$ 26,00**
(meia porção de filé mignon grelhado (opcional - com molho escuro) com
legumes e batata sorriso frita)

“Road Runner”

(half portion grilled medallions steak with sauce, vegetables and french fries)

Sobremesas (Desserts)

804 Creme de Papaya com Cassis **R\$ 15,00**
Papaya Cream with Cassis Liqueur

805 Apfelstrudel **R\$ 9,00**

(quente ou frio) com sorvete ou calda de baunilha

Apple Pie

(hot or cold) with vanilla sauce or ice cream

808 Amoras em Calda servidas com Sorvete de Creme **R\$ 9,00**
Mulberry in Red Wine Sauce and Ice Cream

803 Crepe de Chocolate com Morango **R\$12,00**
Chocolate and Strawberry Crepe

802 Petit Gateau **R\$16,00**
(Bolinho de chocolate com casca crocante e recheio cremoso servido com
sorvete de creme)

(chocolate cookie with creamy filling and crunchy shell served with ice cream)

Chope e Cia

001 Chope 300 mls. Pilsen Cristal	R\$ 5,50
002 Chope 300 mls. Pale Ale	R\$ 5,50
005 Chope Beerenbier 300 mls. (with Strawberry juice)	R\$ 6,00
006 Chope Bierschorle 300 mls. (with Lemon soft drink)	R\$ 6,00
016 Chope Kirschbier 300 mls. (com Cereja - with cherry)	R\$ 7,00

Refrigerante/Água/ Sucos

007 Refrigerante lata (soft drink - can)	R\$ 3,50
010 Água Mineral (mineral water)	R\$ 3,50
008 Suco de Uva Natural - Casa Valduga	R\$ 6,00
009 Sucos (Polpa) (abacaxi, acerola, laranja, maracujá, morango e suíça) (pineapple, acerola, orange, swiss lemon, passion fruit and strawberry)	R\$ 4,00

Cervejas

Alemãs 500 mls

023 Erdinger Urweisse (5,2% teor alcoólico) (Cerveja de Trigo mais consumida do mundo)	R\$ 17,00
023 Erdinger Weissbier (5,5% teor alcoólico) (Cerveja de Trigo)	R\$ 17,00

Paulistânia 600 mls.

024 Paulistânia (Lager de baixa Fermentação (4,8% teor alcoólico)).	R\$ 8,50
--	----------

Cervejas Eisenbahn (Long Neck) 355 ml

Lager

709 Orgânica	R\$ 7,50
700 Pilsen	R\$ 6,50
704 Dunkel	R\$ 6,50
706 Rauchbier	R\$ 7,50

Ale

701 Kölsch	R\$ 6,50
703 Weizenbier	R\$ 6,50
702 ale Ale	R\$ 6,50
708 Weizenbock	R\$ 7,50
705 Strong Golden Ale	R\$ 7,50

Long Neck 355 mls.

026 Brahma	R\$ 4,00
029 Brahma Extra	R\$ 4,00
044 Bohemia	R\$ 4,50
045 Heineken	R\$ 4,50
046 Malzbier	R\$ 4,00
090 Cerveja sem álcool (non alcoholic beer)	R\$ 5,00

Long Drinks

011 Soda Italiana (Italian soda)	R\$ 7,00
015 Cuba (Cuba Libre)	R\$ 12,00
017 Piña Colada	R\$ 13,00
019 Coquetel Tropical sem alcool	R\$ 12,00
020 Coquetel Tropical com alcool	R\$ 15,00

Short Drinks

025 Alexander	R\$ 10,00
027 Margarita	R\$ 14,00
028 Batidas de Maracujá ou Coco	R\$ 8,00

Caipiras

Brazilian Typical Cocktail

070 Cachaça Ypióca	R\$ 8,00
071 Steinhäger Double W	R\$ 9,00
072 Vodka Smirnoff	R\$ 10,00
073 Rum Bacardi	R\$ 10,00
074 Vinho Tinto	R\$ 10,00
087 Saquê	R\$ 10,00

Doses

030 Cachaça Ypióca (sugar cane rum)	R\$ 5,00
037 Cachaça Premium	R\$ 8,00
031 Vodka Smirnoff	R\$ 8,00
032 Rum Bacardi	R\$ 8,00
033 Steinhäger Double W	R\$ 8,00
034 Campari	R\$ 8,00
035 Gin	R\$ 8,00
036 Martini	R\$ 8,00
038 Conhaque Nacional	R\$ 8,00
039 Brasilberg	R\$ 8,00
040 Tequila	R\$ 10,00
042 Mayerle Boonekamp	R\$ 6,00
043 Saquê	R\$ 6,00

Whisky

052 Bell's	R\$ 8,00
051 Old Eight	R\$ 7,00
053 Passport	R\$ 8,00
054 Ballantines 8 anos	R\$ 10,00
056 Johnnie Walker Red Label	R\$ 12,00
057 Jack Daniels	R\$ 18,00
059 Ballantines Gold Seal	R\$ 18,00
060 Johnnie Walker Black Label	R\$ 18,00

Licores

041 Jägermeister	R\$ 11,00
080 Cointreau	R\$ 8,00
082 Amarula	R\$ 9,00
085 Sambuca	R\$ 9,00
086 Licor 43	R\$ 13,00
081 Vinho do Porto	R\$ 10,00
091 Vinho Licoroso (<i>sob consulta</i>)	R\$ - - - -