





*É com imenso prazer que damos as boas-vindas a você à nossa casa,
um espaço onde cada detalhe foi cuidadosamente pensado
para oferecer conforto, elegância e o melhor da Gastronomia Contemporânea.*

*Nossa missão é transformar cada momento à mesa em uma experiência
memorável, marcada por sabores autênticos, técnica e sensibilidade.*

Que a nossa casa se torne o seu refúgio preferido em Ilhabela.

Legenda dos ícone de presença de alérgenos e restrição alimentar







Gastronomia Contemporânea

ENTRADAS

COUVERT	38
Pão artesanal e focaccia, acompanhados de manteiga aromatizada e caponata.	
CANAPÉS DOM BRAZ	63
Abacate, presunto parma, mel, aïoli de alho e amêndoas.	
PROVOLETTA	69
Provolone grelhado, pimenta biquinho e torrada de focaccia.	
BRUSQUETA	49
Pão italiano, tomates frescos temperados e mozzarella de búfala.	
BURRATA AO PESTO	105
Servida com Schiacciata, tomate cereja confit, molho pesto e pimenta do reino.	
CARPACCIO	75
Lâminas de carne bovina, parmesão, alcaparras, molho Dom Braz, rúcula e alcaparrones.	
CAMARÃO EMPANADO	87
Camarões empanados, recheados com Catupiry.	
CAMARÃO À PROVENÇAL	149
Camarões, tomate, alho e azeite. Acompanha torrada de focaccia.	
POLVO À VINAGRETE	158
Polvo, azeite, tomate, cebola roxa, alho e gergelim. Acompanha focaccia.	
CEVICHE DE PEIXE BRANCO	79
Peixe fresco, cebola roxa, coentro, milho e leite de tigre. Acompanha chips de batata doce.	
LULA NA FARINHA	99
CASQUINHA DE SIRI	45
CASQUINHA DE CAMARÃO	55
PASTEL DE CAMARÃO	49
PASTEL CARNE OU QUEIJO	32
BATATA FRITA	39





Gastronomia Contemporânea

SALADAS

SALADA CAESAR



48

Alface americana, lascas de parmesão, frango grelhado em tiras e molho caesar.

SALADA CAPRESE



49

Tomate cereja, mozzarella de búfala e manjericão.

SALADA ITALIANA



49

Mix de folhas, parma, tomate seco, castanha do Pará, straciata com redução de balsâmico e mel.

SOPAS

CANJA DE GALINHA

55

CAPELETTI IN BRODO

59

PRATOS KIDS

FILET MIGNON, PEIXE OU FRANGO GRELHADO



35

Servido com arroz, feijão e fritas ou

Spaghetti ou Penne - molho ao sugo, bolonhesa ou na manteiga.

CHEESEBURGUER



35

2 unidades

Hambúrguer artesanal grelhado com queijo cheddar no pão brioche. Acompanha fritas.





Gastronomia Contemporânea

MASSAS

FETTUCCINE AO POMODORO	68
Tomates frescos apurados com ervas aromáticas.	
SPAGHETTI À BOLONHESA	75
Tomates frescos e carne bovina moída temperados com ervas aromáticas.	
FETTUCCINE AO MOLHO ALFREDO	82
Creme de leite fresco e parmesão, apurados na manteiga.	
SPAGHETTI À CARBONARA	89
Pancetta, gemas de ovos, parmesão e pimenta do reino.	
GNOCHI BOLONHESA	68
Tomates frescos e carne bovina moída temperados com ervas aromáticas.	
FETTUCCINE DI MARE	172
Tomates frescos, temperados com ervas aromáticas, camarão, lula, polvo e mariscos.	
DOM BRAZ AO GRANA PADANO	139
Fettuccine ao molho Alfredo, crocante de parma, finalizado no Grana Padano.	
QUIBE DE ABÓBORA	119
Quiibe de abóbora ao forno, servido com palmito grelhado no azeite.	

MASSAS AO FORNO

LASANHA BOLONHESA	89
Servida com molho pomodoro e fonduta de provolone.	
LASANHA DE BERINJELA	75
Berinjela temperada com ervas finas aromáticas, mozzarella de búfala e molho pomodoro.	

MASSAS RECHEADAS

RAVIOLI DE BRIE E PÊRA CARAMELIZADA AO POMODORO	99
Tomates frescos temperados com ervas aromáticas.	
SORRENTINO AO POMODORO	99
Creme de mozzarella de búfala com limão siciliano, servido com molho pomodoro.	





Gastronomia Contemporânea

RISOTOS

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

Arroz Arbório, parmesão e limão siciliano.

82

RISOTO DE CAMARÃO

Arroz Arbório, camarões, tomate e parmesão.

144

RISOTO DE BACALHAU

Arroz Arbório, alho poró, lascas de bacalhau e tapenade de azeitonas.

158

RISOTO NERO VEGGIE

Arroz Negro, queijo de castanha, abóbora assada, champignon, alho poró e pálrica defumada.

119

RISOTO MARE NOSTRO

Arroz Negro, parmesão e polvo.

189





Gastronomia Contemporânea

CARNES

FILET À PARMÉGIANA Individual

Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mozzarella e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.

115

FILET À PARMÉGIANA FAMÍLIA Até 4 pessoas

Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mozzarella e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.

360

PAILLARD DE FILET MIGNON

Filet Mignon grelhado servido com fettuccine na manteiga.

92

FILET MIGNON AO MOLHO MADEIRA

Filet Mignon grelhado, servido com aligot de batata.

110

FILET MIGNON AO GORGONZOLA

Filet Mignon grelhado, servido com Fettuccine ao molho de espinafre.

110

ENTRECÔTE GRELHADO

Corte nobre bovino ao molho roti. Acompanha risoto de parmesão.

127

BIFE DE CHORIZO GRELHADO

Corte nobre de carne bovina, batata corada, molho de mostarda dijon, aïoli de alho e alecrim.

110

CARRÉ DE CORDEIRO AO DEMI-GLACE

Carré grelhado ao molho Demi-Glace servido com musseline de mandioquinha.

187





Gastronomia Contemporânea

PEIXES E FRUTOS DO MAR

FILÉ DE PEIXE A BELLE MEUNIERE

Peixe fresco ao molho de alcaparras, camarões e champignon, regado na manteiga. Acompanha arroz de brócolis.

140

PEIXE GRELHADO NA CROSTA DE CASTANHA

Peixe fresco, servido com musseline de mandioquinha.

118

FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM BANANA DA TERRA

Peixe grelhado, banana da terra caramelizada e amêndoas. Acompanha arroz branco.

129

ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM

Lombo de atum selado com gergelim, servido com risoto de uvas verdes e molho tarê.

153

SALMÃO GRELHADO

Filé de Salmão grelhado, servido com risoto de limão siciliano.

102

BACALHAU GRELHADO

Lombo de bacalhau grelhado, servido com creme de espinafre e batatas ao murro.

172

POLVO MARE & MONTE

Tentáculos de polvo grelhado, servido com purê de batata doce.

199

MOQUECA MISTA

Até 2 pessoas
Peixe, camarões, azeite de dendê, pimentões, leite de coco, tomate e cebola.

Acompanha Arroz branco, farofa e Pirão.

230





Gastronomia Contemporânea

SOBREMESAS

BRIGADEIRO

Brigadeiro cremoso, preparado com blend de chocolates nobres.

35

MERENGUE DE MORANGO

Creme de chocolate branco, suspiros, morango, sorvete de creme e infusão de frutas vermelhas. Finalizado com chantilly.

55

PETIT GÂTEAU

Receita tradicional, servido com sorvete de creme e calda de chocolate.

49

TAÇA DE SORVETE

Sorvete de creme ou chocolate.

32

PAVÊ DA NONA NICA

Bolacha Champagne, creme de avelã e creme de ninho.

38

TIRAMISSÙ

Suave creme de mascarpone, bolacha champagne e café. Finalizado com cacau em pó.

46





Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

SOFT DRINKS

ÁGUA PRATA	<i>Sem gás / Com gás</i>	10
ÁGUA SAN PELLEGRINO		38
ÁGUA PANNA		38
CAFÉ		9
CHÁ		8
REFRIGERANTE		10
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Guaraná Antarctica / Guaraná Antarctica Zero / Sprite</i>		
TÔNICA	<i>Original / Zero</i>	10
SCHWEPPES	<i>Citrus / Club Soda</i>	10

SUCOS

SUCO DE FRUTAS	<i>Abacaxi / Laranja / Limão / Maracujá / Melancia</i>	18
SUCO DE FRUTAS	<i>Acerola / Caju / Morango / Tangerina</i>	20
SUCO COM 2 FRUTAS		24
SUCO DE TOMATE		38
SODA ITALIANA	<i>Maça Verde / Frutas Vermelhas</i>	24

CERVEJAS LONG NECK

HEINEKEN		18
CORONA		18
CORONA ZERO		18
STELLA ARTOIS		18
STELLA ARTOIS PURE GOLD		18



Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

DRINKS AUTORAIS

DOM FRESH	42
Gin, hortelã, frutas vermelhas, zimbro e limão.	
FRANCO FRESH	41
Gin, licor 43, espumante, hortelã, suco de limão e xarope de açúcar.	
GOLDEN BREEZE	38
Vodka, cointreau, abacaxi, grenadine e limoncello.	
SPLASH	42
Licor 43, limoncello, suco de maracujá e folhas de manjericão.	
OCEANO	36
Espumante Brut, curaçau blue, grenadine e cereja.	
VELVET BERRY	52
Gin, espumante, espuma de amora, xarope de amora e suco de limão.	

DRINKS SEM ÁLCOOL

SPACE LEMON	25
Refrigerante de limão, suco de cranberry e suco de limão siciliano.	
ICE PACIFIC	28
Club soda, morangos frescos, grenadine e hortelã.	
VIRGEM PINA COLADA	28
Água de coco, leite de coco, leite condensado e abacaxi.	
FROZEN FRUIT	28
Frutas vermelhas, grenadine e refrigerante de limão.	

GIN TÔNICA Bombay ou Tanqueray / Hendrick

GIN TÔNICA TRADICIONAL	52 / 62
Gin, limão taiti e água tônica.	
FRUIT GIN	52 / 62
Gin, água tônica, frutas vermelhas, hortelã e zimbro.	
SURPRISE GIN	52 / 62
Gin, água tônica, uvas verde, manjericão e limão siciliano.	



Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

DRINKS CLÁSSICOS

MOJITO	45
Rum branco, suco de limão taiti, hortelã, Club soda e açúcar.	
FITZGERALD	46
Gin, suco de limão, xarope de açúcar e angostura bitter.	
APEROL SPRITZ	42
Aperol, espumante Brut, água com gás e laranja.	
NEGRONI	39
Gin, Campari, vermouth rosso e laranja.	
PINA COLADA	36
Rum branco, abacaxi, leite de coco e leite condensado.	
MARGARITA	38
Tequila, cointreau e suco de limão.	
WHISKEY SOUR	42
Whisky, suco de limão, xarope de açúcar e angostura bitter.	
DRY MARTINI	42
Gin, Vermouth seco, azeitona ou twist de limão.	
OLD FASHIONED	45
Whisky, angostura bitter, casca de laranja e açúcar.	
MOSCOW MULE	40
Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e hortelã.	
COSMOPOLITAN	39
Vodka, cointreau, suco de cranberry e suco de limão.	
SEX ON THE BEACH	39
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.	
BELLINI	38
Espumante Brut, vodka e purê de pêssego.	
BLOODY MARY	42
Vodka, suco de tomate, suco de limão, molho inglês, pimenta e especiarias. Finalizado com salsão.	
CARJILLO	41
Café espresso intenso, harmonizado com Licor 43.	
BOULEVARDIER	42
Bourbon, vermouth rosso e campari.	
BATIDA DE COCO	58
Combinação perfeita de Vodka, leite de coco e leite condensado.	



Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

CAIPIRINHAS

SAGATIBA	38
SELETA	40
SALINAS	40
BOAZINHA	40
CAIPIRÍSSIMA RUM	40
SAKE AZUMA KIRIN	42
SMIRNOFF	39
ABSOLUT	47
GREY GOOSE	58
CIROC	58

FRUTAS: Limão / Tangerina / Maracujá / Morango / Caju / Abacaxi / Lima da Pérsia / Frutas Vermelhas / Limão Siciliano.

LICORES

AMARULA	32
BAILEYS	38
LICOR 43	39
LIMONCELLO	41
VINHO FERREIRA PORTO RUBY	35
VINHO FERREIRA PORTO WHITE	35
VINHO FERREIRA PORTO TAWNY	35



Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

DESTILADOS

RED LABEL	36
BLACK LABEL	43
CHIVAS	38
OLD PARR	42
JACK DANIELS BOURBON	42
BALLANTINES	43
BUCHANAN'S	46
MACALLAN	146
ROYAL SALUTE	160
ABSOLUT	29
CIROC	33
GREY GOOSE	35
SMIRNOFF	25
BACARDI PRATA	30
BACARDI OURO	32
HAVANA CLUB 7 ANOS	38
JOSE CUERVO PRATA	25
JOSE CUERVO OURO	27
SAGATIBA	18
YPIOCA	18
SELETA	21
SALINA	22
SAKE AZUMA KIRIN	18
FUNDADOR	48
COURVOISIER	125



Escaneie o QR CODE e tenha acesso rápido
as nossas redes sociais e outros contatos.

