





*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



Contém
Glúten



Contém
Lactose



Contém
Castanha



Contém
Crustáceos



Contém
Molusco



Alimento
Vegetarianos



Alimento
Vegano





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, straciatella 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**   *2 unidades* **35**
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.	
GNOCCHI 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
Quibe 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  	82
Arroz Arbório, parmesão e limão siciliano.	
RISOTO DE CAMARÃO  	144
Arroz Arbório, camarões, tomate e parmesão.	
RISOTO DE BACALHAU 	158
Arroz Arbório, alho poró, lascas de bacalhau e tapenade de azeitonas.	
RISOTO NERO VEGGIE   	119
Arroz Negro, queijo de castanha, abóbora assada, champignon, alho poró e páprica defumada.	
RISOTO MARE NOSTRO  	189
Arroz Negro, parmesão e polvo.	





Gastronomia Contemporânea

CARNES

FILET À PARMEGIANA   <i>Individual</i>	115
Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mozzarella e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.	
FILET À PARMEGIANA FAMÍLIA   <i>Até 4 pessoas</i>	360
Filet mignon empanado com molho de tomates frescos, coberto com mozzarella e parmesão. Acompanha arroz branco e batata chips.	
PAILLARD DE FILET MIGNON  	92
Filet Mignon grelhado servido com fettuccine na manteiga.	
FILET MIGNON AO MOLHO MADEIRA 	110
Filet Mignon grelhado, servido com aligot de batata.	
FILET MIGNON AO GORGONZOLA  	110
Filet Mignon grelhado, servido com Fettuccine ao molho de espinafre.	
ENTRECÔTE GRELHADO 	127
Corte nobre bovino ao molho roti. Acompanha risoto de parmesão.	
BIFE DE CHORIZO GRELHADO 	110
Corte nobre de carne bovina, batata corada, molho de mostarda dijon, aioli de alho e alecrim.	
CARRÉ DE CORDEIRO AO DEMI-GLACE 	187
Carré grelhado ao molho Demi-Glace servido com musseline de mandioquinha.	





Gastronomia Contemporânea

PEIXES E FRUTOS DO MAR

FILÉ DE PEIXE A BELLE MEUNIERE  	140
Peixe fresco ao molho de alcaparras, camarões e champignon, regado na manteiga. Acompanha arroz de brócolis.	
PEIXE GRELHADO NA CROSTA DE CASTANHA  	118
Peixe fresco, servido com musseline de mandioquinha.	
FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM BANANA DA TERRA 	129
Peixe fresco grelhado, banana da terra caramelizada e amêndoas. Acompanha arroz branco.	
ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM 	153
Lombo de atum selado com gergelim, servido com risoto de uvas verdes e molho tarê.	
SALMÃO GRELHADO 	102
Filé de Salmão grelhado, servido com risoto de limão siciliano.	
BACALHAU GRELHADO 	172
Lombo de bacalhau grelhado, servido com creme de espinafre e batatas ao murro.	
POLVO MARE & MONTE  	199
Tentáculos de polvo grelhado, servido com purê de batata doce.	
MOQUECA MISTA   Até 2 pessoas	230
Peixe, camarões, azeite de dendê, pimentões, leite de coco, tomate e cebola. Acompanha Arroz branco, farofa e Pirão.	





Gastronomia Contemporânea

SOBREMESAS

BRIGADEIRO 	35
Brigadeiro cremoso, preparado com blend de chocolates nobres.	
MERENGUE DE MORANGO 	55
Creme de chocolate branco, suspiros, morango, sorvete de creme e infusão de frutas vermelhas. Finalizado com chantilly.	
PETIT GÂTEAU  	49
Receita tradicional, servido com sorvete de creme e calda de chocolate.	
TAÇA DE SORVETE 	32
Sorvete de creme ou chocolate.	
PAVÊ DA NONA NICA  	38
Bolacha Champagne, creme de avelã e creme de ninho.	
TIRAMISSÙ  	46
Suave creme de mascarpone, bolacha champagne e café. Finalizado com cacau em pó.	





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

DRINKS SEM ÁLCOOL

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

GIN TÔNICA *Bombay ou Tanqueray / Hendrick*

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



Gastronomia Contemporânea

BEBIDAS

DRINKS CLÁSSICOS

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



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 contato.

