

CARDÁPIO

GIARDINO

GULLIVER MAR

# SUMÁRIO

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| ENTRADAS (STARTERS)                              | 1  |
| SALADAS (SALADS)                                 | 4  |
| MASSAS (PASTA)                                   | 6  |
| PARRILLA                                         | 9  |
| CLÁSSICOS (CLASSICS)                             | 12 |
| SOBREMESAS (DESSERTS)                            | 14 |
| LICORES (LIQUEUR)                                | 16 |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (NON-ALCOHOLIC BEVERAGES) | 18 |
| BEBIDAS ALCOÓLICAS (ALCOHOLIC BEVERAGES)         | 20 |

# ENTRADAS

## STARTERS

1

Toda boa experiência à mesa começa com  
algo para compartilhar.

Nossas entradas despertam o paladar e  
dão início à experiência Giardino, marcada  
por sabores que convidam a desacelerar e  
apreciar cada momento.

## ENTRADAS

---

### COUVERT GIARDINO \_\_\_\_\_ R\$ 50

*Seleção de pães artesanais:* brioche, croissant amanteigado e focaccia, servidos com manteiga trufada e manteiga de ervas frescas

*Selection of artisanal breads:* brioche, buttery croissant, and focaccia, served with truffle butter and fresh herb butter

### SALADA DE CAMARÃO TRUFADO \_\_\_\_\_ R\$ 105

Camarões e batatas envolvidos em maionese trufada

Shrimp and potatoes tossed in truffle mayonnaise

### SALMÃO MAÇARICADO \_\_\_\_\_ R\$ 100

Lâminas de salmão levemente maçaricado, azeite trufado, alho poró e shimeji, finalizado com molho teriaki

Slices of lightly torch-seared salmon, truffle oil, leeks, and shimeji mushrooms, finished with teriyaki sauce

### ROSBIFE DE MIGNON \_\_\_\_\_ R\$ 85

Lâminas de mignon seladas na brasa, creme de mostarda e alcaparras, servidas com pães artesanais tostados na brasa

Thinly sliced filet mignon seared over the coals, mustard and caper cream, served with artisan bread toasted over the coals

### CANAPÉS DE STEAK TARTARE \_\_\_\_\_ R\$ 78

Canapés de brioche caramelizado com steak tartare artesanal

Caramelized brioche canapés with artisanal steak tartare

### BRIE COM MEL TRUFADO \_\_\_\_\_ R\$ 75

Queijo brie empanado, finalizado com mel trufado e torradas

Breaded Brie, finished with truffle honey and toast points

### BURRATA GRATINADA \_\_\_\_\_ R\$ 79

Burrata cremosa gratinada ao molho de tomate pelati, tomates assados, servida com pães artesanais tostados na brasa

Creamy burrata gratinéed with San Marzano tomato sauce and roasted tomatoes, served with wood-fired artisanal bread

### POLPETTAS AO PELATI \_\_\_\_\_ R\$ 75

Polpettas ao molho de tomate pelati gratinada, servidas com pães artesanais tostados na brasa

Meatballs in a gratinéed peeled tomato sauce, served with wood-fired artisanal bread

### POLVO & ROMESCO \_\_\_\_\_ R\$ 110

Polvo na parrilla servido sobre creme romesco de pimentões vermelhos e batatas tostadas

Grilled octopus served on a red bell pepper romesco cream with toasted potatoes

## ENTRADAS

---

TEMPURÁ DE CAMARÃO \_\_\_\_\_ R\$ 105

Tempurá de camarão servido com maionese levemente picante

Shrimp tempura served with mildly spicy mayonnaise

CAMARÃO ROSA NA PARRILLA \_\_\_\_\_ R\$ 139

Camarão rosa do mar grelhado na parrilla ao molho bisque

Parrilla-grilled pink sea shrimp in bisque sauce

CROQUETAS DE OSSOBUCO (5 UNIDADES) \_\_\_\_\_ R\$ 70

Croquetas cremosas de ossobuco finalizadas com aioli artesanal

Creamy ossobuco croquettes finished with artisanal aioli

EMPANADAS DE CUPIM (4 UNIDADES) \_\_\_\_\_ R\$ 55

Empanadas artesanais recheadas com brasato de cupim de longa cocção, finalizadas na parrilla

Handmade empanadas filled with slow-cooked beef hump brasato, finished on the parrilla

TAGLIATA DE FRALDINHA ANGUS \_\_\_\_\_ R\$ 120

Fraldinha Red Angus na parrilla ao molho de queijo Grana Padano, farofa crocante e batatas fritas artesanais

Red Angus flank steak grilled parrilla style with Grana Padano cheese sauce, crispy farofa, and hand-cut fries

PICANHA ARGENTINA \_\_\_\_\_ R\$ 115

Bife de tira grelhado na parrilla, servido com batatas bolinhas tostadas e molho chimichurri à parte

Parrilla-grilled strip steak, served with roasted baby potatoes and chimichurri sauce on the side

# SALADAS

## SALADS

4

Ingredientes frescos, combinações equilibradas e sabores que marcam.

Saladas que revelam a beleza da simplicidade, onde frescor e leveza se encontram em perfeita harmonia.

## SALADAS

---

### SALADA GIARDINO R\$ 139

Folhas selecionadas, legumes e camarões rosa do mar na parrilla, pistache crocante, lascas de grana padano, finalizada com mel trufado

Selected greens, grilled vegetables and pink sea shrimp, crunchy pistachios, Grana Padano shavings, finished with truffle honey

### BURRATA & PARMA R\$ 89

Folhas selecionadas, burrata cremosa, presunto de parma, tomates confitados, finalizada com balsâmico trufado

Selected greens, creamy burrata, Parma ham, confit tomatoes, finished with truffle balsamic glaze

# MASSAS

## PASTA

6

Nossa seleção de massas combina receitas artesanais e massas italianas de grano duro, cuja produção tradicional confere textura única e maior absorção dos molhos.

Uma celebração da tradição, da técnica e dos sabores que tornam a experiência ainda mais especial.

**Massas Artesanais**

*Feitas artesanalmente no Giardino, nossas massas combinam farinha italiana tipo 00 e sêmola de grão duro importada.*

*Handmade at Giardino, our pastas combine Italian "00" flour and imported durum wheat semolina.*

**TAGLIOLINI AO GIARDINO \_\_\_\_\_ R\$ 150**

Tagliolini artesanal de espinafre ao molho de grana padano trufado com polvo e camarões

Handmade spinach tagliolini in a truffled Grana Padano sauce with octopus and shrimp

**FETTUCCINE AO BISQUE & FRUTOS DO MAR \_\_\_\_\_ R\$ 190**

Fettuccine artesanal ao molho bisque com lagosta, camarão rosa do mar e polvo

Handmade fettuccine in a bisque sauce with lobster, pink sea shrimp, and octopus

**FETTUCCINE AO TARTUFO & LAGOSTA \_\_\_\_\_ R\$ 180**

Fettuccine artesanal na fonduta de grana padano trufado com lagosta

Handmade fettuccine in a truffle-infused Grana Padano fonduta with lobster

**FETTUCCINE & POLPETTAS \_\_\_\_\_ R\$ 110**

Fettuccine artesanal ao molho de tomate pelati servida com polpettas artesanais sobre fonduta de grana padano

Handmade fettuccine in San Marzano tomato sauce, served with handmade meatballs atop a Grana Padano fonduta

**PARPADELLE COM COGUMELOS & MIGNON \_\_\_\_\_ R\$ 115**

Parpadelle artesanal na fonduta de grana padano com cogumelos e cubos de mignon

Handmade pappardelle in grana padano fonduta with mushrooms and mignon cubes

**PARPADELLE AO TARTUFO & CAMARÃO \_\_\_\_\_ R\$ 115**

Parpadelle artesanal na fonduta de grana padano trufado com camarões

Handmade pappardelle in a truffle-infused Grana Padano fonduta with shrimp

**GNOCCHI ARRABBIATA & POLVO \_\_\_\_\_ R\$ 135**

Gnocchi artesanal ao molho pelati levemente picante com polvo

Handmade gnocchi with a lightly spicy pelati tomato sauce and octopus

**GNOCCHI DE BANANA & PEIXE \_\_\_\_\_ R\$ 115**

Gnocchi artesanal de banana da terra na fonduta de grana padano e peixe ao molho putanesca

Artisanal banana gnocchi in grana padano fonduta and fish in putanesca sauce

MASSAS

ARTESANAIS

TORTELI DE OSSOBUCO \_\_\_\_\_ R\$ 110

Torteli artesanal recheado com brasato de ossobuco ao molho de cogumelos, finalizado com rôti  
Handmade tortelli filled with ossobuco braise in mushroom sauce, finished with jus

LASANHETA À BOLOGNESA \_\_\_\_\_ R\$ 110

Lasanheta à bolognese com massa de espinafre, duo de molhos e maionese trufada  
Bolognese mini-lasagna with spinach pasta, duo of sauces, and truffle mayonnaise

MASSAS GRANO DURO

Massas Grano Duro

*Seleção de massas italianas de grano duro trafiladas ao bronze. Processo tradicional que confere textura e maior absorção dos molhos. .*

*A selection of bronze-die extruded Italian durum wheat pastas. A traditional process that imparts texture and enhances sauce absorption.*

RIGATONI AO CACIO PEPE & MIGNON \_\_\_\_\_ R\$ 115

Rigatoni ao cacio pepe com filé mignon alto ao molho rôti  
Rigatoni Cacio e Pepe with thick-cut filet mignon in a jus reduction

RIGATONI ALLA VODKA & CAMARÃO \_\_\_\_\_ R\$ 112

Rigatoni ao molho alla vodka levemente picante com camarões  
Rigatoni in a mildly spicy vodka sauce with shrimp

SPAGHETTI AO LIMONE & CAMARÃO \_\_\_\_\_ R\$ 112

Spaghetti ao molho de limão siciliano levemente amanteigado com camarões  
Spaghetti with a light, buttery lemon sauce and shrimp

SPAGHETTI PICANTE & LAGOSTA \_\_\_\_\_ R\$ 180

Spaghetti ao molho de tomate pelati e bisque, levemente picante com lagosta  
Spaghetti with peeled tomato and bisque sauce, slightly spicy, with lobster

LINGUINE AO PESTO DE PISTACHE & CAMARÃO \_\_\_\_\_ R\$ 112

Linguine ao molho pesto cremoso de manjeriçao e pistache com camarões  
Linguine with creamy basil and pistachio pesto sauce and shrimp

*\*Os pratos com camarão podem ser preparados com camarão-rosa do mar selecionado mediante acréscimo de R\$38,00.*

*\*Shrimp dishes can be prepared with selected pink sea shrimp for an additional R\$38,00.*

# PARRILLA

9

Diante do encontro entre o céu e o mar,  
a parrilla revela a expressão mais  
autêntica do Giardino.

O fogo intensifica aromas, revela sabores e  
transforma ingredientes selecionados em  
uma experiência memorável.

## PARRILLADA DO MAR (SERVE DUAS PESSOAS) \_\_\_\_\_ R\$ 399

Lagosta, peixe, camarão rosa e polvo na parrilla ao molho de alho, servidos com legumes braseados e risoto ao bisque

Grilled lobster, fish, pink shrimp, and octopus with garlic sauce, served with braised vegetables and bisque risotto

## BACALHAU NA PARRILLA \_\_\_\_\_ R\$ 195

Posta alta de bacalhau gadus morhua na parrilla ao molho de alho, arroz de amêndoas e legumes braseados

Thick Gadus morhua cod loin grilled over an open flame with garlic sauce, almond rice, and braised vegetables

## POLVO NA PARRILLA \_\_\_\_\_ R\$ 145

Polvo na parrilla com risoto de grana padano e camarões

Grilled octopus with Grana Padano risotto and shrimp

## PEIXE A BEURRE BLANC \_\_\_\_\_ R\$ 110

Filet de peixe na parrilla ao molho beurre blanc, tomate confit e purê de batatas clássico

Grilled fish fillet with beurre blanc sauce, tomato confit, and classic mashed potatoes

## CAMARÃO ROSA AO BISQUE \_\_\_\_\_ R\$ 145

Camarões rosa do mar na parrilla com risoto ao bisque

Grilled pink sea shrimp with bisque risotto

## LAGOSTA AO BISQUE \_\_\_\_\_ R\$ 190

Cauda de lagosta na parrilla com linguine ao bisque

Grilled lobster tail with bisque linguine

## GALETO AL PRIMO CANTO \_\_\_\_\_ R\$ 79

Galeto na parrilla com redução da própria marinada, purê defumado, rúcula, tomate confit e farofa crocante

Parrilla-grilled young chicken with a reduction of its own marinade, smoked purée, arugula, tomato confit, and crunchy farofa

## BIFE ANCHO & GNOCCHI \_\_\_\_\_ R\$ 155

Bife ancho angus na parrilla com gnocchi na fonduta de grana padano e molho rôti à parte

Angus ribeye steak grilled on the parrilla, served with gnocchi in a Grana Padano fonduta and jus on the side

## BIFE DE CHORIZO AO CAFÉ DE PARIS \_\_\_\_\_ R\$ 150

Bife de chorizo angus na parrilla com batatas fritas artesanais e manteiga de ervas estilo café de paris à parte

Angus sirloin steak grilled on the parrilla, served with hand-cut fries and Café de Paris-style herb butter on the side

# PARRILLA

11

---

**FRALDA RED ANGUS** \_\_\_\_\_ **R\$ 135**

Fralda red angus na parrilla com legumes braseados e molho chimichurri à parte  
Red Angus flank steak on the grill with braised vegetables and chimichurri sauce on the side

**PRIME RIB (SERVE DUAS PESSOAS)** \_\_\_\_\_ **R\$ 280**

Prime rib angus na parrilla com risoto de cogumelos e molho rôti à parte  
Angus prime rib grilled on the parrilla, with mushroom risotto and jus served on the side

**ANCHO NIPPO WAGYU (SERVE DUAS PESSOAS)** \_\_\_\_\_ **R\$ 460**

Ancho nippo wagyu na parrilla com fettuccine artesanal ao molho de grana padano trufado  
Japanese Wagyu ribeye steak grilled on the parrilla, served with artisanal fettuccine  
in a truffle-infused Grana Padano sauce

**BIFE DE TIRA (PICANHA ARGENTINA)** \_\_\_\_\_ **R\$ 120**

Bife de tira na parrilla, salada de batatas na maionese, arroz com alho e molho chimichurri à parte  
Parrilla-grilled strip steak, potato salad with mayonnaise, garlic rice, and chimichurri sauce on the side

# CLÁSSICOS

## CLASSICS

12

Sabores atemporais, preparados com excelência. Nesta seleção, os grandes clássicos da gastronomia encontram a identidade do Giardino em cada detalhe.

**MILANESE GIARDINO** \_\_\_\_\_ **R\$ 110**

Filé mignon empanado ao molho de tomate pelati, creme de burrata e pesto de manjerição, com spaghetti amanteigado e grana padano

Breaded filet mignon with San Marzano tomato sauce, burrata cream, and basil pesto, served with buttered spaghetti and Grana Padano

**RISOTO DE COGUMELOS & MIGNON** \_\_\_\_\_ **R\$ 112**

Risoto cremoso de cogumelos frescos com filé mignon alto ao molho rôti

Creamy fresh mushroom risotto with a thick filet mignon in jus

**RISOTO DE POLVO** \_\_\_\_\_ **R\$ 130**

Risoto cremoso preparado com o caldo do próprio polvo

Creamy risotto prepared with the octopus's own cooking broth

**RISOTO AO LIMONE & CAMARÃO** \_\_\_\_\_ **R\$ 112**

Risoto cremoso ao molho de limão siciliano e camarão

Creamy risotto with Sicilian lemon sauce and shrimp

**SALMÃO EM CROSTA DE PISTACHE** \_\_\_\_\_ **R\$ 115**

Salmão em crosta de pistache com risoto de parmesão e alho poró

Pistachio-crusted salmon with parmesan and leek risotto

*\*Para o caso do cliente querer dividir um prato individual é cobrada uma taxa no valor de R\$22,00 que corresponde a uma porção extra do acompanhamento.*

*\*If a customer wishes to share an individual dish, a fee of R\$22,00 is charged, corresponding to an extra portion of the side dish.*

# SOBREMESAS

## DESSERTS

14

Alguns momentos merecem  
um final à altura.

Entre clássicos e releituras, nossas  
sobremesas são um convite para prolongar  
a experiência Giardino com delicadeza,  
equilíbrio e um toque de doçura.

## TIRAMISÙ CLÁSSICO \_\_\_\_\_ R\$ 52

Creme de mascarpone artesanal, biscoito savoiardi embebido em café expresso e marsala, finalizado com cacau

Artisanal mascarpone cream, savoiardi cookie soaked in espresso and marsala, finished with cocoa

## CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE ARGENTINO \_\_\_\_\_ R\$ 48

Creмоса cheesecake de doce de leite argentino, finalizada com brûlée, gel de mangaba e toques de doce de leite

Creamy Argentine dulce de leche cheesecake, finished with brûlée, mangaba gel, and hints of dulce de leche

## PANNA COTTA DE BAUNILHA \_\_\_\_\_ R\$ 45

Delicado creme de baunilha, calda de frutas vermelhas e crumble de Biscoff com amêndoas

Delicate vanilla cream, red fruit sauce, and Biscoff crumble with almonds

## PETIT GATEAU CHOCOLATE BELGA \_\_\_\_\_ R\$ 48

Preparado com chocolate belga Callebaut, de centro cremoso, acompanhado de gelato de Ninho, caramelo salgado e crumble de Biscoff com amêndoas

Made with Callebaut Belgian chocolate, with a creamy center, served with Ninho gelato, salted caramel, and Biscoff crumble with almonds

## ABACAXI NA PARRILLA \_\_\_\_\_ R\$ 39

Abacaxi grelhado na parrilla, caramelo salgado, melão de cachaça envelhecida, crumble de coco, com gelato de ninho

Grilled pineapple on the grill, salted caramel, aged cachaça molasses, coconut crumble, with nest milk gelato

## DUO DE CROISSANTS \_\_\_\_\_ R\$ 44

Dois croissants artesanais: um recheado com Nutella e morangos frescos, outro com creme de pistache, finalizados com açúcar de confeitiro

Two artisanal croissants: one filled with Nutella and fresh strawberries, the other with pistachio cream, finished with powdered sugar

## BABA DO GIGANTE \_\_\_\_\_ R\$ 45

Mousse de chocolate, ganache de chocolate belga Callebaut, caramelo salgado, crumble de Biscoff e chantilly fresco

Chocolate mousse, Callebaut Belgian chocolate ganache, salted caramel, Biscoff crumble, and fresh whipped cream

## PUDIM DE PISTACHE \_\_\_\_\_ R\$ 39

Pudim de pistache aveludado, calda de caramelo, finalizado com crocante de pistache

Velvety pistachio pudding, caramel sauce, finished with pistachio crunch

# LICORES

## LIQUEUR

16

Uma seleção envolvente de licores  
para adoçar momentos e finalizar  
experiências com requinte.

Notas intensas e aromáticas que  
convidam à celebração.

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>BOTTEGA (PISTACHE) – ITÁLIA</b>                               | R\$ 55 |
| Bottega (Pistacchio) – Italy                                                                                                                      |        |
| <b>AMENDOEIRINHA (AMÊNDOA AMARGA) – PORTUGAL</b>               | R\$ 34 |
| Amendoeirinha (bitter almond) – Portugal                                                                                                          |        |
| <b>DRAMBUIE (WHISKY) – ESCÓCIA</b>                               | R\$ 40 |
| Drambuie (Whisky) – Scotland                                                                                                                      |        |
| <b>CUARENTA Y TRES (LIMÃO, ERVAS E ESPECIARIAS) – ESPANHA</b>  | R\$ 43 |
| Cuarenta Y Tres (Lemon, herbs and spices) – Spain                                                                                                 |        |
| <b>CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) – ESPANHA</b>                    | R\$ 43 |
| Cuarenta Y Tres (Chocolate) - Spain                                                                                                               |        |
| <b>AMARULA (MARULA) – ÁFRICA DO SUL</b>                        | R\$ 37 |
| Amarula (Marula) – South Africa                                                                                                                   |        |
| <b>BAILEYS (CREME DE WHISKY) – IRLANDA</b>                     | R\$ 38 |
| Baileys (Whisky Cream) – Ireland                                                                                                                  |        |
| <b>PEACHTREE (PÊSSEGO) – HOLANDA</b>                           | R\$ 42 |
| Peachtree (Peach) - Netherlands.                                                                                                                  |        |
| <b>LIMONCELLO (LIMÃO) – ITÁLIA</b>                             | R\$ 43 |
| Limoncello (Lemon) – Italy                                                                                                                        |        |
| <b>FRANGELICO (AVELÃS E ERVAS FINAS) – ITÁLIA</b>             | R\$ 41 |
| Frangelico (hazelnuts and garden herbs) – Italy                                                                                                   |        |
| <b>COINTREAU (LARANJA) – FRANÇA</b>                            | R\$ 39 |
| Cointreau (orange) – France                                                                                                                       |        |
| <b>DON LUIZ (DOCE DE LEITE) – BRASIL</b>                       | R\$ 30 |
| Don Luiz (milk cream) – Brazil                                                                                                                    |        |

# BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Bebidas selecionadas para acompanhar  
cada etapa da experiência Giardino.

Dos cafés e chás aos sucos, águas e  
refrigerantes, opções que valorizam  
frescor, qualidade e equilíbrio.

CAFÉS & CHÁS  
COFFEES & TEAS

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| CAFÉ EXPRESSO _____                           | R\$ 12 |
| Espresso                                      |        |
| CAPUCCINO _____                               | R\$ 14 |
| Capuccino                                     |        |
| CAPUCCINO NUTELLA _____                       | R\$ 18 |
| Capuccino nutella                             |        |
| CHÁ (CAMOMILA/ BOLDO/ ERVA DOCE/ PRETO) _____ | R\$ 14 |
| Tea (Camomile/boldo/fennel/black)             |        |

BEBIDAS GELADAS  
COLD BEVERAGES

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| REFRIGERANTE _____                                              | R\$ 12 |
| Soda                                                            |        |
| ÁGUA MINERAL SEM GÁS _____                                      | R\$ 12 |
| Mineral water                                                   |        |
| ÁGUA MINERAL COM GÁS _____                                      | R\$ 12 |
| Mineral water with gas                                          |        |
| ÁGUA MINERAL ACQUA PANNA _____                                  | R\$ 30 |
| Mineral water Acqua Panna                                       |        |
| ÁGUA GASEIFICADA SAN PELLEGRINO _____                           | R\$ 31 |
| San Pellegrino mineral water with gas                           |        |
| SUCO DE FRUTAS _____                                            | R\$ 30 |
| Fruit Juice                                                     |        |
| SUCO DE FRUTAS ESPECIAIS _____<br>(MORANGO/LIMONADA SUÍÇA/KIWI) | R\$ 36 |
| Special fruit juice (strawberry/switzer lemonade/kiwi)          |        |
| ÁGUA DE COCO (JARRA) _____                                      | R\$ 31 |
| Coconut water (Jar)                                             |        |
| H2O LIMÃO/LIMONETO _____                                        | R\$ 13 |
| SUCO DE UVA NATURAL _____                                       | R\$ 21 |
| Natural grapejuice                                              |        |
| RED BULL ENERGY DRINK (SUGAR FREE) _____                        | R\$ 26 |
| RED BULL ENERGY EDITIONS (MELANCIA/TROPICAL) _____              | R\$ 26 |

# BEBIDAS ALCOÓLICAS

ALCOHOLIC  
BEVERAGES

Uma seleção de bebidas cuidadosamente  
escolhidas para harmonizar com  
diferentes sabores e ocasiões.

Opções que celebram o prazer de brindar.

**DESTILADOS**  
**DISTILLED**

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| ROYAL SALUTE 21 ANOS/YEARS (GARRAFA/BOTTLE) | R\$ 1800 |
| MACALLAN 12 ANOS/YEARS (GARRAFA/BOTTLE)     | R\$ 1650 |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (GARRAFA/BOTTLE)  | R\$ 2400 |
| JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE _____           | R\$ 48   |
| JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK _____           | R\$ 40   |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL _____            | R\$ 34   |
| OLD PARR _____                              | R\$ 32   |
| BUCHANAN'S - 12 ANOS/YEARS _____            | R\$ 37   |
| CHIVAS REGAL - 12 ANOS/YEARS _____          | R\$ 30   |
| CHIVAS REGAL - 18 ANOS/YEARS _____          | R\$ 82   |
| DEWARS - 12 ANOS/YEARS _____                | R\$ 30   |
| DEWARS - 15 ANOS/YEARS _____                | R\$ 40   |
| RON HAVANA - 3 ANOS/YEARS _____             | R\$ 28   |
| RON HAVANA - 7 ANOS/YEARS _____             | R\$ 36   |
| RON BACARDI - 4 ANOS/YEARS _____            | R\$ 36   |
| VODKA (ABSOLUT) _____                       | R\$ 27   |
| VODKA (GREY GOOSE/CIROC) _____              | R\$ 37   |
| GIN (TANQUERAY/BOMBAY/BEEFEATER) _____      | R\$ 32   |
| GIN (BULLDOG) _____                         | R\$ 34   |
| CONHAQUE (OSBORNE) _____                    | R\$ 28   |
| CONHAQUE (ALEXANDRION) _____                | R\$ 28   |
| CONHAQUE (REMY MARTIN VSOP) _____           | R\$ 85   |

|                         |                                                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| DESTILADOS<br>DISTILLED | TEQUILA _____                                                                                                                                                                                           | R\$ 32  |
|                         | CACHAÇA (VOLÚPIA / SERRA LIMPA) _____<br>Sugarcane Liquor (Volúpia/Serra Limpa)                                                                                                                         | R\$ 20  |
|                         | CACHAÇA EXTRA PREMIUM (VOLÚPIA) _____<br>Aged Sugarcane Liquor (Volúpia)                                                                                                                                | R\$ 35  |
|                         | CACHAÇA ENVELHECIDA (AFETUOSA) _____<br>Aged Sugarcane Liquor (Afetuosa)                                                                                                                                | R\$ 35  |
| DRINKS                  | CLERICOT GIARDINO (JARRA) _____<br>Espumante, Licor 43, abacaxi, kiwi, morango, laranja, maçã verde, tangerina<br>Sparkling wine, Licor 43, pineapple, kiwi, strawberry, orange, green apple, tangerine | R\$ 145 |
|                         | GIARDINO DRINK _____<br>Licor de limoncello, Licor de pistache, vinho branco e limão<br>Limoncello liqueur, pistachio liqueur, white wine, and lemon                                                    | R\$ 45  |
|                         | 43 TROPICAL _____<br>Licor 43, maracujá e espuma de gengibre<br>Licor 43, passion fruit and ginger foam                                                                                                 | R\$ 40  |
|                         | APEROL MULE _____<br>Aperol, Vodka Absolut, água com gás, limão e xarope de gengibre<br>Aperol, Absolut Vodka, sparkling water, lime and ginger syrup                                                   | R\$ 40  |
|                         | GRAPE & GIN _____<br>Gin Tanqueray, uva, xarope de açúcar, limão e tônica<br>Gin Tanqueray, grape, sugar syrup, lemon and tonic                                                                         | R\$ 41  |
|                         | GREEN FRESH _____<br>Licor de limoncello, Gin Tanqueray, limão, pepino e tônica<br>Limoncello liqueur, Tanqueray gin, lemon, cucumber and tonic                                                         | R\$ 43  |
|                         | NEGRONI _____<br>Gin Gordon's, Campari e Martini Rosso<br>Gin Gordon's, Campari e Martini Rosso                                                                                                         | R\$ 41  |
|                         | WHISKEY SOUR _____<br>Jack Daniels, suco de limão taiti e açúcar<br>Jack Daniels, lemon juice and sugar                                                                                                 | R\$ 41  |

## DRINKS

## MOSCOW MULE \_\_\_\_\_ R\$ 40

Vodka Absolut, limão e xarope de gengibre

Vodka Absolut, lemon and ginger syrup

## GULLIVER MAR DRINK \_\_\_\_\_ R\$ 44

Gin Gordon's com infusão de Pitaya, xarope de Cranberry, suco de limão siciliano e tônica

Gin Gordon's with pitaya infusion, cranberry syrup, Sicilian lemon juice and tonic

## GIN TÔNICA \_\_\_\_\_ R\$ 41

Gin Tanqueray, morango, limão siciliano, canela em pau e tônica

Gin Tanqueray strawberry sicilian lemon cinnamon sticks and tonic

## COSMOPOLITAN \_\_\_\_\_ R\$ 41

Vodka Absolut, Cointreau, suco de cranberry e limão

Vodka absolut, cointreau cranberry juice and lemon

## LIMONCELLO SPRITZ \_\_\_\_\_ R\$ 45

Licor de limoncello, vinho branco, soda e limão siciliano

Limoncello liqueur White wine soda and sicilian lemon

## BLOODY MARY \_\_\_\_\_ R\$ 38

Vodka Absolut e suco de tomate temperado

Vodka Absolut and seasoned tomato juice

## APEROL SPRITZ \_\_\_\_\_ R\$ 38

Espumante, Aperol, laranja e água com gás

Sparkling wine Aperol Orange and sparkling water

## CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA \_\_\_\_\_ R\$ 40

Vodka Absolut e frutas da estação

Vodka Absolut and season fruits

## CAIPIROSCA COM VODKA PREMIUM \_\_\_\_\_ R\$ 45

Vodka Grey Goose e frutas da estação

Vodka Grey Goose and season fruits

## CAIPIRINHA \_\_\_\_\_ R\$ 32

Cachaça Serra Limpa/Volúpia e frutas da estação

Hard liquor from sugar cane Serra Limpa/Volúpia and season fruits

|                                      |                                       |        |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------|
| <div>CERVEJAS</div> <div>BEERS</div> | CHOPP VIERBRAUER                      | R\$ 19 |
|                                      | HEINEKEN (LONG NECK)                  | R\$ 19 |
|                                      | HEINEKEN ZERO (LONG NECK)             | R\$ 19 |
|                                      | STELLA ARTOIS (LONG NECK)             | R\$ 18 |
|                                      | STELLA ARTOIS PURE GOLD (LONG NECK)   | R\$ 18 |
|                                      | CORONA (LONG NECK)                    | R\$ 19 |
|                                      | CORONA CERO (LONG NECK)               | R\$ 19 |
|                                      | DAMA DE VERMELHO (RED ALE) VIERBRAUER | R\$ 24 |
|                                      | GOTA SERENA (SOUR) VIERBRAUER         | R\$ 24 |
|                                      | IPA NA BOTIJA (IPA) VIERBRAUER        | R\$ 26 |
|                                      | XÊRO (IPA) VIERBRAUER                 | R\$ 24 |

ENTRE O CÉU E O MAR

# GIARDINO

UM JARDIM SECRETO.

SE BEBER **NÃO DIRIJA**,  
SE DIRIGIR **NÃO BEBA**

---

TAXA DE **SERVIÇO OPCIONAL**

---

**INGRESSO MUSICAL:**

PIANO R\$ 10,00 | ESPECIAL R\$ 20,00

---

ACEITAMOS,  
DINHEIRO EM **ESPÉCIE, PIX E**  
**OS CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO:**



**NÃO ACEITAMOS CHEQUE**

**NÃO PARCELAMOS NO CARTÃO DE CRÉDITO**