



FELICIDADE  
— À MESA

Chef Gabriel Nóbrega

[@felicontempo](#)

## ENTRADAS/ENTRANCES

### COUVERT

R\$ 35,00

Bastonete de legumes, disquinho de tapioca, guacamole, torradas e geléia de tomate.

### CROQUETE DE COSTELA

R\$ 35,00

Croquete de costela bovina desfiada recheada com queijo de manteiga empanado na farinha panko, com molho de nata.

### CROSTINE DE PARMA

R\$ 39,00

Lâmina de pão com presunto de parma, figo e confit de tomate cereja e azeite trufado.

### CAMARÃO FELI

R\$ 69,00

Camarão salteado na manteiga, alho discos de batata e tomate confit.

### DADINHO DE TAPIOCA

R\$ 29,00

Massa de tapioca com calabresa, bacon, queijo coalho e leite com aioli de coentro.

### TARTAR DE SALMÃO

R\$ 49,00

Cubos de salmão marinados com creme de limão siciliano e torradas de alho saladas.

## SALADAS/SALAD

### SALADA ITALIANA

R\$ 29,00

Mix de folhas, servido em base crocante de parmesão, confit de tomate e presunto de parma.

### SALADA DI POLLO

R\$ 35,00

Alface americano, cubos de frango grelhado lasca de parmesão e vinagrete de bacon.

### SALADA MORNA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 49,00

Frutos dos mar, grelhados sobre ninho de alface americana e maçã verde com mel.

## MASSA E RISOTOS/PASTA AND RISOTTOS

### LA CARBONARA

R\$ 49,00

Spaghetti refogado em barriga de porco ao creme de gema de ovo e queijo parmesão curado.

### LASANHA TRADICIONAL

R\$ 49,00

Blend de carnes com legumes sobre massa artesanal gratinada com fonduta de parmesão e molho demi-glace.

### PARPPADELLI

R\$ 79,00

Massa artesanal salteada no azeite de oliva com camarão, tomatinhos, ervas frescas e mussarela de búfala.

### RAVIOLI DI POLLO

R\$ 44,00

Massa fresca recheada com frango, servida com molho pomodoro, salsa e brotos.

### RAVIOLONE DE RICOTA

R\$ 39,00

Massa fresca recheada com queijo ricota com fonduta de parmesão.

**RISOTO DE FUNGHI SECCHI** Arroz italiano com cogumelo funghi, maçã verde e queijo parmesão e lâminas de amêndoas.

**R\$ 49,00**

---

**RISOTO AO POMODORO E CAMARÃO** Grãos de arroz italiano com tomate cereja, camarão e queijo de cabra.

**R\$ 79,00**

---

## CORTES DE CARNES/MEAT CUTS

**COSTELA DE MANZO** Costela de boi novo, molho roti, cozida em baixa temperatura com especiarias, servida com purê trufado.

**R\$ 49,00**

---

**FILÉ CONTEMPÔ** Medalhão de filé mignon (180g) ao molho de chocolate, servido com risoto de parmesão e crisp de alho poró.

**R\$ 79,00**

---

**FILÉ MIGNON A VICENZA** Medalhões de filé(200g) ladeado com bacon, molho de cogumelo shitake e fettuccine de espinafre na manteiga.

**R\$ 69,00**

---

**FILÉ A PARMEGIANA** Filé mignon (120g) empanado e gratinado, servido com espaguete ao pomodoro.

**R\$ 49,00**

---

**PALETA DE CORDEIRO** Paleta de cordeiro cozida em baixa temperatura, servida com nhoque gratinado e molho demi-glace.

**R\$ 69,00**

---

## FRUTOS DO MAR/SEAFOOD

**ARROZ DE POLVO** Lâminas de polvo salteado no azeite extra virgem, com pimentões coloridos, tomate confit e pimenta calabresa, arroz cozido no vinho branco e cebola.

**R\$ 69,00**

---

**BACALHAU DOM JOSÉ** Lombo de bacalhau marinado no azeite extravirgem, com azeitonas pretas, brócolis, tomate confit e batata. Servido com arroz de brócolis.

**R\$ 79,00**

---

**BOBO DE CAMARÃO DESCONSTRUIDO** Camarão salteados no azeite de dendê com creme de macaxeira e leite de coco guarnecido com arroz de coco e farofa de dendê.

**R\$ 79,00**

---

**PEIXE MEDITERRÂNEO** Filé de peixe (200g) grelhado com manteiga de laranja servida com arroz com gengibre e aspargos.

**R\$ 75,00**

---

**SALMÃO DO CHEF** Filé de salmão(200g) assado em crosta de amêndoas e manteiga de maracujá servido com risoto de açafrão.

**R\$ 79,00**

---

**SELEÇÃO DO MAR** Mix de fruto do mar: polvo, lula, camarões, mexilhões e peixe, servido com espaguete de vegetais ou arroz e farofa. **Serve 2 pessoas.**

**R\$ 119,00**

## AVES/CHICKENS

### FRANGO A RATATOUILLE

filé de frango grelhado servido com ratatouille de legumes.

R\$ 39,00

### POLLO A JARDINEIRA

Peito de frango grelhado com mel de gergelim, servido com risoto a jardineira, brócolis e alho.

R\$ 45,00

## SOBREMESAS/DESSERTS

### BAKED ALASKA

Morangos cristalizados, sorvete de creme e merengue italiano maçaricado.

R\$ 29,00

### CARTOLA NORDESTINA

Banana fatiada com queijo de manteiga, açúcar e canela em pó, servido com sorvete de rapadura.

R\$ 26,00

### CREME BRULLÉ DE DOCE DE LEITE

Creme a base de gemas de ovos, baunilha e açúcar. Coberto por doce de leite caramelizado.

R\$ 19,00

### MIL FOLHAS FELI

Massa folhada, recheada com creme de damasco e geléia de frutas vermelhas.

R\$ 29,00

### PUDIM

Clássico pudim de leite, servido com calda de caramelo, cubos de maga e suspiro.

R\$ 19,00

### PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate recheado servido com sorvete de creme.

R\$ 21,00

### SORVETE

Duas bolas de sorvete creme ou chocolate

R\$ 12,00

## BEBIDAS / DRINKS

- ÁGUA MINERAL (com ou sem gás) - **R\$ 7,90**

- REFRIGERANTE KS ou Lata - **R\$ 8,90**

(Sabores: Coca Cola, Guaraná, Sprit)

- SCHEWEPES CITRUS (lata) - **R\$ 8,90**

- SCHEWEPES TÔNICA (lata) - **R\$ 8,90**

- RED BULL (lata) - **R\$ 19,90**

(Sabores: Tradicional, Melancia, Sugar ou Tropical)

- SUCO (copo) - **R\$ 12,00**

(Sabores: Abacaxi, Limão, Laranja, Maracujá, Morango)

- JARRA DE SUCO - **R\$ 26,00**

(Sabores: Abacaxi, Limão, Laranja, Maracujá, Morango)

- CAFÉ EXPRESSO - **R\$ 9,00**

## BEBIDAS COM ALCOOL /ALCOHOLIC DRINKS

### CERVEJAS

- BUDWEISER (Long neck) - **R\$ 13,00**
  - CORONA (Long neck) - **R\$ 15,00**
  - HEINEKEN (Long neck) - **R\$ 16,00**
  - STELLA ARTOIS (Long neck) - **R\$ 14,00**
  - SPATEN (Long neck) - **R\$ 13,50**
  - ESTRELA GALLICIA (Long neck) - **R\$ 15,00**
- 

### VODKA (doses):

- ABSOLUT - **R\$ 22,00**
  - CIROC - **R\$ 29,00**
  - GREY GOOSE - **R\$ 29,00**
  - KETEL ONE - **R\$ 18,00**
  - SMIRNOFF - **R\$ 18,00**
- 

### GIN (doses):

- BEEFEATER - **R\$ 19,00**
  - BOMBAY SAPHIRE - **R\$ 22,00**
  - GORDON 'S - **R\$ 18,00**
  - GORDON 'S PINK - **R\$ 20,00**
  - LARIOS - **R\$ 19,00**
  - LARIOS ROSE - **R\$ 20,00**
  - TANQUERAY IMPORTADO - **R\$ 35,00**
  - TANQUERAY - **R\$ 25,00**
- 

### RUM (doses):

- BACARDI CARTA BRANCA - **R\$ 13,00**
  - BACARDI OURO - **R\$ 15,00**
  - HAVANA 3 ANOS - **R\$ 25,00**
  - HAVANA 7 ANOS - **R\$ 35,00**
  - MONTILLA - **R\$ 12,00**
- 

### TEQUILA (doses):

- CUERVO SILVER - **R\$ 16,00**
  - CUERO GOLD - **R\$ 18,00**
- 

### BITTERS (DOSES):

- APEROL - **R\$ 17,00**
- CAMPARI - **R\$ 17,00**
- MARTINI BIANCO - **R\$ 14,00**
- MARTINI ROSSO - **R\$ 14,00**
- MARTINI DRY - **R\$ 16,00**

### **BOURBONS (DOSES):**

**JACK DANIEL – R\$ 26,00**

**JIM BEAM – R\$ 26,00**

---

### **SCOTCH WHISKY (DOSES):**

**DEWARS 12 ANOS – R\$ 29,00**

**DEWARS 15 ANOS – R\$ 40,00**

**GLENFIDDICH 12 ANOS – R\$ 46,00**

**GLENFIDDICH 15 ANOS – R\$ 78,00**

---

### **LICORES (DOSES):**

- AMARULA - **R\$ 28,00**

- BAILEYS – **R\$ 25,00**

- COINTREAU – **R\$ 28,00**

- FRANGELICO – **R\$ 29,00**

- KAHLÚA – **R\$ 26,00**

- LICOR 43 – **R\$ 28,00**

- LIMONCELLO – **R\$ 23,00**

- PEACHTREE – **R\$ 29,00**

---

### **CACHAÇAS (doses):**

- SAGATIBA – **R\$ 14,00**

- VOLÚPIA – **R\$ 15,00**

---

### **CONHAQUE (doses):**

- FUNDADOR – **R\$ 14,00**

- RÉMY MARTIN V.S. O.P. – **R\$ 45,00**

---

### **WHISKY 8 ANOS (doses):**

- J&B – **R\$ 26,00**

- JAMASON – **R\$ 25,00**

- JOHNNIE WALKER RED – **R\$ 25,00**

---

### **WHISKY 12 ANOS (doses):**

- CHIVAS – **R\$ 27,00**

- JOHNNIE WALKER DOUBLE – **R\$ 30,00**

- JOHNNIE WALKER BLACK – **R\$ 27,00**

- OLD PARR – **R\$ 27,00**

### WHISKY 15 ANOS (doses):

- JOHNNIE GREEN – R\$ 34,00

---

### WHISKY 18 ANOS (doses):

- JOHNNIE GOLD – R\$ 37,00

- CHIVAS – R\$ 57,00

---

### COCKTAILS:

- SEM ÁLCOOL – R\$ 18,00

- COM ÁLCOOL – R\$ 22,00

- ALOHA SUNSET – R\$ 27,90

- APEROL SPRITZ – R\$ 29,00

- ARRETADA - R\$ 22,00

- BLUE LOGOON - R\$ 25,00

- CAIPIRINHA (cachaça) – R\$ 18,00

- CAIPIROSKA (vodka) – R\$ 20,00

- CAIPIFRUTA – R\$ 22,00

(vodka nacional e fruta: morango, abacaxi, kiwi ou maracujá)

- CAIPIFRUTA (vodka importada) – R\$ 35,00

- CLERICOT – R\$ 25,00

- CORONITA (coronita LN, sumo de limão, sal) - R\$ 26,00

- DEEP RED - R\$ 28,00

(vodka, sache de frutas vermelhas, suco de laranja, groselha)

- DRY MARTINI - R\$ 21,00

- ENGLISH TOY – R\$ 29,00

- FELI SUNSET – R\$ 28,00

- FELI TROPICAL - R\$ 27,00

- FELICITY DRY - R\$ 28,00

- GIN CITRUS (gin rock 's, citrus, morango) - R\$ 27,00

- GIN TONICA (gin, água tônica e limão) – R\$ 26,00

- GIN TROPICAL - R\$ 29,00

- MOJITO – R\$ 25,00

- MOJITO TROPICAL (rum carta branca, morangos, hortelã) - R\$ 28,00

- MARGUERITA – R\$ 28,00

- MOSCOW MULE – R\$ 30,00

- NEGRONI – R\$ 29,00

- PINA COLADA – R\$ 26,00

- SEX ON THE BEACH – R\$ 27,00

**WHISKY 15 ANOS (doses):**

- JOHNNIE GREEN – R\$ 34,00

---

**WHISKY 18 ANOS (doses):**

- JOHNNIE GOLD – R\$ 37,00

- CHIVAS – R\$ 57,00

---

**COCKTAILS:**

- SODA FIORENTINA - R\$ 28,00

- SODA ITALIANA - R\$ 18,00

- SUMMER OCEAN - R\$ 28,00

- TEQUILA SUNSET - R\$ 26,00

@felicontempo

