



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 açafrao.

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 manga 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\$ 8,00**

- REFRIGERANTE KS ou Lata - **R\$ 9,00**

(Sabores: Coca Cola, Guaraná, Sprit)

- SCHEWEPES CITRUS (lata) - **R\$ 10,00**

- SCHEWEPES TÔNICA (lata) - **R\$ 10,00**

- RED BULL (lata) - **R\$ 22,00**

(Sabores: Tradicional)

- SUCO (copo 220 ml.) - **R\$ 12,00**

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

- JARRA DE SUCO (500 ml.)- **R\$ 26,00**

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

- CAFÉ EXPRESSO - **R\$ 9,00**

BEBIDAS COM ALCOOL /ALCOHOLIC DRINKS

CERVEJAS

- BUDWEISER (Long neck) - R\$ 15,00
 - CORONA (Long neck) - R\$ 15,00
 - HEINEKEN (Long neck) - R\$ 18,00
-

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):

- BEEFEATE – 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 DANIELS – **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):

- SABATIBA – **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 PAR – **R\$ 27,00**

WHISKY 15 ANOS (doses):

- JOHNIIE GREEN – R\$ 34,00

WHISKY 18 ANOS (doses):

- JOHNIIE GOLD – R\$ 37,00

- CHIVAS – R\$ 57,00

COCKTAILS:

- Sem álcool – R\$ 18,00

- Com álcool – R\$ 22,00

- Aperol Spritz – R\$ 29,00

- Caipirinha (cachaça) – R\$ 19,00

- Caipiroska (vodka) – R\$ 25,00

- Caipifruta - R\$ 27,00

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

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

- Dry Martini - R\$ 21,00

- Feli Sunset - R\$ 28,00

- Gin Tonic (gin, água tônica e limão) – R\$ 26,00

- Gin Tropical - R\$ 29,00

- Marguerita – R\$ 28,00

- Moscow Mule – R\$ 30,00

- Negroni – R\$ 29,00

- Soda Italiana - R\$ 18,00

@felicontempo

