



Somos o Sítio Gastronômico, lugar de tranquilidade e da boa mesa. Nossa cozinha é focada em produtos da estação e ingredientes sempre frescos e sazonais. O Sítio é comando pelo casal formado entre a nossa chef Anna Dolezal, que estudou gastronomia na Le Cordon Bleu, e seu marido Lucca Medeiros, um apaixonado por vinhos e boas conversas.

Nosso novo cardápio é formado por uma versão de pratos a lá carte e um menu degustação único.

O menu degustação é individual e será opção para mesas de até no máximo 8 pessoas.

Caso a mesa escolha ir no menu degustação, todos os integrantes da mesa terão que escolher o mesmo.

Menu Degustação

R\$ 295

Harmonização com vinhos e drinks

R\$200

Welcome drink House milk Punch

- **Pão da casa e manteiga de amendoas e ervas da horta**
- **Croquete de Costela com tartare de banana da terra**

Espumante gazzaro charmat

- **Crudo de Peixe com ovas e creme fraiche**

Branco Sivi Pinot Gris Eslovenia

- **Massa fresca recheada de abóbora e guanciaie com tartare de camarão**

Laranja El Elfante pablo fallabrino Urugai

- **Costelinha de porco Duroc com purê de banana da terra e legumes glaceados**

Tinto Le regalant Maravilhas França

- **Torta Cremosa de chocolate branco com puxuri e sorvete de capim limão**

Drink So Fresh so Clear



Entradas

Croquete de Costela

Costela bovina cozida lentamente e desfiada, acompanha tartare de banana da terra

4 un R\$ 45

Coxinha de Abóbora e Cogumelo

Abóbora assada recheada de duxelle de Cogumelo Paris e funghi com Fonduta queijo Terreiro

4 un R\$ 45

Bao de Camarão Crocante

Pão no Vapor com Camarão empanado envolvido no Aioli de Pimenta Sriracha e pickles da casa

2 un R\$ 42

Patê de Foie de Galinha

Patê de fígado de galinha com geleia de damasco Dona Nika, pickles e pães feitos na casa

R\$ 75

Pão de Queijo do Sítio

Pão de queijos brasileiros com goiabada picante, barriga de porco desfiada e pickles de cebola roxa

R\$ 52

Legumes da Serra

Os legumes mais frescos da semana que os produtores mandarem, são assados e grelhados, sobre creme de queijo boursin e gremolata de cebola e avelãs

R\$ 62

Tartare, Tutano e fritas

Carne crua picada na faca, com pickles e especiarias sobre tutano assado no alho, acompanha fritas da casa

R\$ 78

Crudo de Atum

Atum cortado em pedacos, molho asiático e amendoim sobre fatia de focaccia e aioli de cebola queimada

R\$ 82

Principais

Arroz de Beterraba

Arroz pérola da mantiqueira, creme de beterraba assada, queijo feta do Capril Conquista e romana grelhada com farofa de couve de bruxelas e amêndoa

R\$ 92

Costela de Porco Duroc

Costela de porco cozida em baixa temperatura por 14 horas, purê de abóbora, salsa de guanciale e castanha de caju

R\$ 115

Peito De Wagyu

Peito bovino desfiado e prensado, purê de baroa, brócolis tostados e farofa de amêndoas

R\$125

Nhoque de camarão

Nhoque de banana da terra na frigideira sobre cama de bisque, camarões grelhados e uma camada fininha de guanciale

R\$ 125

Arroz De Pato a moda do sítio

Arroz carnaroli da mantiqueira, caldo de pato, legumes tostados, coxa e sobrecoxa de pato braseado e queijo tulha

R\$ 145

Bacalhau e Brioche

Bacalhau no sous vide, creme de pão brioche com manteiga e sardella feita na casa

R\$ 168

Steak com Fritas

Prime rib black angus pesando +- 600 gramas com fritas do Sítio e molho bernaise

R\$ 220

Sobremesas

Profiteroles

Mini Choux recheada de mascarpone, sorvete de baunilha e calda de doce de leite

R\$ 45

Pavlova

Suspiro recheado de curd de limão, geleia de frutas vermelhas e sorvete de frutas vermelhas

R\$ 45

Torta Basca

Torta basca de gorgonzola serra das antas com sorvet de mel queimado

R\$ 45

CARTA DE DRINKS

CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ R\$ 40
Aperol, espumante e laranja

BASIL SMASH R\$ 34
Gin, Manjeriçã, xarope de açúcar e limão tahiti

ESPRESSO MARTINI R\$ 38
Rum, cumaru, licor de café e café espresso

FITZGERALD R\$ 38
Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura bitters

MOJITO R\$ 34
Rum, limão tahiti, xarope de açúcar, hortelã e água com gás

NEGRONI R\$ 38
Gin, Vermute rosso e Campari

MOSCOW MULE R\$ 34
Vodka, soda de gengibre limão tahiti e espuma de gengibre

DRY MARTINI R\$ 38
Gin tanqueray, vermute seco, orange bitters e azeitona

COSMOPOLITAN R\$ 38
Vodka Citron, suco de Cranberry, triple sec, limão tahiti e xarope de açúcar

COCKTAILS CLARIFICADOS/MILK PUNCH

SO FRESH SO CLEAR R\$ 42
Bourbon, maracujá, mel, limão siciliano, licor 43 e orange bitters

HOUSE MILK PUNCH R\$ 42
Blend de rums, suco de abacaxi, cumaru e leite de coco

AUTORAIS DO SÍTIO

LIMONCELLO SPRITZ R\$ 36
Limoncello, luxardo maraschino, limão siciliano e espumante

SÍTIO DAIQUIRI R\$ 36
Rum infusionado com cumaru, maracujá, xarope de mel e limão

GUILTY PLEASURE R\$ 36
Vodka infusionada com melancia, suco de tangerina, limão siciliano e espuma de gengibre

SAQUÊ DO SÍTIO R\$ 38
Saquê, Cointreau, limão tahiti, vinho branco seco, água tônica e laranja

CAMPARI SPRITZ AL TARTUFO R\$ 42
Campari Fatwashed com azeite de trufas negras, laranja e espumante

AMAROTTO SOUR R\$ 38
Amareto, cachaça envelhecida, angostura bitters, limão siciliano, clara de ovo pasteurizada

SALTY DIRTY COLINS R\$ 38
Gin, Alcaparrone, salmoura de alcaparrone, limão siciliano e xarope de açúcar

JEREZ MARTINI R\$ 42
Vodka fatwashed com óleo de coco, jerez Oloroso



Proibida a venda de bebida
alcoólica para menores de 18 anos

SOFT DRINKS

MATE DA CASA Batido com mel e limão	R\$ 12
SUCO DO DIA Consultar sabores	R\$ 12
SUCO INTEGRAL	R\$ 16
REFRIGERANTE Lata	R\$ 10
ÁGUA Com ou sem gás	R\$ 10
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 8
CHÁ NATURAL	R\$8

CERVEJAS

HEINEKEN	R\$ 13
ODIN IPA	R\$ 35
ODIN PILSEN	R\$ 30
ODIN TRIPEL	R\$ 35

CIDRA

ÇÃ **R\$ 25**



G & T

ANIS LOVER G&T

Gin, limão siciliano, anis estrelado e água tônica

OLIVE G&T

Fatwash de gin com azeite e especiarias, água tônica e limão Siciliano

CLASSIC HIGHBALL G&T

Copo Highball, gin, limão tahiti e água tônica

Gin Gordon R\$ 35

Gin Ururahy R\$ 35

Gin Tanqueray R\$ 38

Gin Roku R\$ 52

CAIPIIS

CLÁSSICA DE LIMÃO

DO SÍTIO | UVA VITÓRIA E MANJERICÃO

LIMA DA PÉRSIA

LIMÃO SICILIANO COM HORTELÃ

TANGERINA E GENGIBRE

MARACUJÁ

Cachaça Quero Chuva R\$ 35

Vodka Absolut R\$ 35

Vodka Haku R\$ 46

Vodka Belvedere R\$ 52

Sakê Jun Dahiti R\$ 35

Sakê Geikkeikan R\$ 42

BATIDAS

COCO COM CUMARU

Cachaça Quero Chuva

R\$ 20

MARACUJÁ COM PUXURI

Cachaça Quero Chuva

R\$ 20

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES | PETNATS | CHAMPAGNES

AMITIE BRUT – 2021 CHARDONNAY / MALVASIA – BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 110
AMITIE CURVÉE BRUT - CHARDONNAY/PINOT NOIR - BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$116
PETNAT VIVENTE - GLERA / CHARDONNAY - BRASIL	R\$ 210
PETNAT APAGÃO COM GÁS FACCIN - BLEND - BRASIL	R\$ 210
PETULANTE NATURAL ROSE - PINOT NOIR - BRASIL	R\$ 210
PETNAT ALMA SURFER PABLO FALLABRINO –TRAMINIER/CHARDONNAY 2022– URUGUAI/ATLÂNTIDA(N)	R\$ 210
PETNAT PODERICELLARIO LA GRINOZZA - GRIGNOLINO - ITÁLIA	R\$ 265
CHAMPAGNE DEHOURS – PINOT / MEUNIER – FRANÇA/LA MARNE	R\$ 680

BRANCOS

GAZZARO CHARDONNAY - CHARDONNAY 2021 - BRASIL / SERRA GAÚCHA	R\$ 120
MIRAL FINA VINI - GRILLO - ITÁLIA	R\$ 120
GAZZARO 1986 - SAUVIGNON BLANC - BRASIL	R\$ 120
LYNGROVE - CHENIN BLANC - ÁFRICA DO SUL	R\$125
AMITIE - VIOGNIER - 2022 - BRASIL	R\$130
SIVI PINOT VIPAVA 1984- PINOT GRIS 2021 – ESLOVENIA/VIPAVA	R\$ 164
SERRAGRILLI - CHARDONAY - ITÁLIA	R\$ 170
ESTIVAL PABLO FALLABRINO - 2020 AROMATIC TRAMINER/CHARDONNAY/ MOSCATO BIANCO- URUGUAI/ATLANTIDA(N)	R\$ 175
BEE FAMOUS CHARDONNAY ORGÂNICO 2020	R\$ 180
VIVALTI - SAUVIGNON BLANC 2022 - BRASIL/SÃO JOAQUIM	R\$ 180
OAK BARREL AMITIE – 2021 CHARDONNAY – BRASIL	R\$ 190
CANTINA NOVA DOLIA PERLAS - NURAGUS	R\$ 192
PRENDAS VERMENTINO CANTINE DOLINOVA - 2021 VERMENTINO – ITALIA/SARDEGNA	R\$ 195
PODERICELLARIO È ORANGE - ITÁLIA (1L)	R\$ 210
CHENIN LES ATHLETES – CHENIN BLANC – FRANÇA	R\$ 225
JUST FUCKING GOOD WINE BODEGAS NELEMAN- 2021 VERDIL/CHARDONNAY/VIOGNIER- ESPANHA/VALENCIA	R\$ 225
SAINT BRIS - SAUVIGNON BLANC 2020 - BORGONHA/ FRANÇA	R\$ 230
BACK TO BASICS SANTA BARBARA - 2017 VERDICCHIO – ITALIA/MARCHE (N)	R\$ 280



CARTA DE VINHOS

LARANJAS

EL ELEFANTE PABLO FALLABRINO- AROMATIC TRAMINIER 2022 – URUGUAI / ATLANTIDA R\$ 196

ORO VECCHIO - 2022 - BRASIL R\$ 197

VIVENTE - CHARDONNAY / MOSCATO - BRASIL R\$ 230

TIBAANI PHEASANT'S TEARS - 2020 MTSVANE – GEORGIA /KAKHETI R\$ 330

ROSÉS

BEE FAMOUS - CINSAULT/SYRAH 2021 ORGANICO R\$ 180

POSTA PIANA - NERO DI TROIA - ITÁLIA R\$ 160

LA CHAPELLE – 2019 GRENACHE/CINSAULT/CABERNET – FRANÇA/PROVENCE R\$ 190

ALMA SURFER PABLO FALLABRINO- 2022 BARBERA/AROMATIC TRAMINER/CHARDONNAY- URUGUAI/ATLANTIDA (N) R\$ 195

AMORE BARBERANI - SANGIOVESE - ITÁLIA R\$220



CARTA DE VINHOS

TINTOS

AMITIE PINOT NOIR 2022 – BRASIL/SERRA GAUCHA	R\$ 110
MALBEC FIN - MALBEC 2022 - BRASIL	R\$ 120
CASTELTORRE - CHIANTI - 2021 - ITÁLIA	R\$ 125
LOS HERMANOS GARBO - MALBEC/TANNAT - BRASIL	R\$ 129
POSTA PIANA - PRIMITIVO - 2012 - ITÁLIA	R\$ 168
POSTA PIANA - NEGROAMARO - 2020 - ITÁLIA	R\$ 168
FACCIN - PINOT NOIR - BRASIL	R\$ 168
BARBERA D'ALBA SERRAGRILLI- 2019 BARBERA – ITALIA/PIEMONTE	R\$ 182
GRANATO - PRIMITIVO - 2019 - ITÁLIA	R\$ 195
NOTOS PABLO FALLABRINO - 2020 NEBBIOLO/ TANNAT – URUGUAI/ATLANTIDA (N)	R\$ 196
STORIALANTHIERI VIPAVA- 2019 CABERNET SAUVIGNON/MERLOT – ESLOVENIA/VIPAVA	R\$ 196
CASALLAIA ROSO - SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - 2019 - ITÁLIA	R\$ 198
ANARKIA PABLO FALLABRINO - 2020 TANNAT – URUGUAI / ATLANTIDA (N)	R\$ 220
LE REGALANT MARAVILHAS – 2014 GRENACHE/SYRAH/MOURVEDRE – FRANÇA/RHONE	R\$ 225
CHIANTI CLASSICO NUNZI CONTI 2020 - ITÁLIA	R\$ 225
1954 PRIMITIVO 2021 PUGLIA – ITALIA	R\$ 225
ANZENAS DOLIANOVA - 2020 CANNONAU – ITALIA /SARDEGNA	R\$ 228
PINOT NOIR LES ATHLETES – 2019 PINOT NOIR – FRANÇA / LOIRE	R\$ 230
CHINON LES ATHLETES – 2019 CABERNET FRANC- FRANÇA/LOIRE	R\$ 230
JUST FUCKING GOOD NELEMAN - 2020 MARSELAN – ESPANHA / VALENCIA	R\$ 240
È ROSSO - BARBERA - ITÁLIA	R\$270
BEAUJOLAIS VIEILLES VIGNES – 2019 GAMAY - FRANÇA/BORGONHA (N)	R\$ 280
LE MAZEL VIN DE SOIF – 2018 GRENACHE / SYRAH – FRANÇA/ARDECHE (N)	R\$ 295
LANGHE SERRAGRILLI – 2017 NEBBIOLO – ITALIA /PIEMONTE	R\$ 310
ESPIRITO - CHATEAUNEAUF DU PAPE - 2020 SHYRAH - FRANÇA	R\$ 580
CASALFORTE AMARONE DELLA VAPOLICELLA - 2017 - ITÁLIA	R\$ 580
IL POGGIOLO BRUNELO - SANGIOVESE - 2013 - ITÁLIA	R\$ 650

