



**Bellagio** RESTAURANTE  
*gusto gourmet*

*Fim de Ano  
Gourmet*

## Aves

Baixela, bandeja ou prato grande baixo.

Código		Preço/KG
001	Peru à Califórnia (inteiro) recheado com farofa salgada e decorado com frutas frescas e em calda, maçãs assadas com canela e fios de ovos.	R\$ 99,90
002	Peito de Peru fatiado e decorado com frutas frescas e em calda, maçãs assadas com canela e fios de ovos.	R\$ 119,90
003	Chester à Califórnia (inteiro): recheado com farofa salgada e decorado com frutas frescas e em calda, maçãs assadas com canela e fios de ovos.	R\$ 89,90

## Suínos

Pirex, travessa, baixela ou bandeja.

004	Pernil à pururuca inteiro (assado com osso) com guarnição de batata doce em rodela ao molho escuro em "croc" de castanha de caju.	R\$ 104,90
005	Tender à Califórnia (fatiado): guarnecido de frutas em calda e fios de ovos.	R\$ 89,90
006	Lombo copa assado (fatiado) ao molho escuro em "croc" de castanha de caju e rodela de batata doce.	R\$ 89,90

## Carne Bovina

Travessa funda, pirex ou panela.

007	Iscões de filet mignon ao molho siberiano: flambados na vodka, com mostarda, nata, páprica e molho inglês.	R\$ 119,90
008	Filet mignon Bellagio: em crosta de parmesão com alecrim sobre leito de molho escuro.	R\$134,90

## Bacalhau & Peixe

Pirex ou travessa de louça com profundidade.

009	Bacalhau à Gomes de Sá: com batatas e tomates em cubos, bacalhau desfiado e em lascas, cebolas douradas, azeitonas pretas e ovos cozidos (somente para consumo no dia 24/12 e 30/12).	R\$ 119,90
010	Bacalhau às natas.	R\$ 119,90
011	Salmão em posta grelhado aos molhos de maracujá e alcaparras.	R\$ 119,90

## Massas

Pirex ou travessa de louça com profundidade.

012	Rondelli de quatro queijos ao molho Bechamel.	R\$ 85,90
013	Canelloni natalino: com espinafre e ricota cremosa ao molho Bechamel.	R\$ 85,90
014	Tortelloni de mussarela ao molho de 4 queijos com amêndoas e uva Itália.	R\$ 85,90

## Empadões

Pirex ou travessas refratárias.

015	Quiche (sabores) : alcachofra, queijo de coalho com carne seca, champignons, tomate seco, Lorraine e espinafre.	R\$ 74,90
016	Empadão de frango com catupiry ou frango com champignon	R\$ 74,90
017	Empadão de palmito.	R\$ 74,90
018	Empadão de camarão com palmito.	R\$ 95,90

## Quarções

Travessa funda ou pirex

019	Arroz marroquino: no perfume de vinho branco, com açafrão e frutos secos (castanha de cajú, castanha do Pará, amêndoas, nozes, macadâmia e pistache).	R\$ 89,90
020	Arroz com lentilhas e cebolas douradas.	R\$ 69,90
021	Risoto Duo de queijos com farofa de Grana Padano.	R\$ 79,90
022	Farofa salgada: com bacon, azeitona verde, milho e ervilhas frescas (farinha de mandioca e farinha de milho amarela).	R\$ 68,90
023	Farofa doce: com farinha de rosca e frutas em calda.	R\$ 68,90

## Saladas

Travessas com alguma profundidade.

Obs: As saladas serão servidas de acordo com o tamanho da travessa (travessa cheia).

024	Salpicão de frango: com maçã, salsão, passas e salpicos de batata palha.	R\$ 73,90
025	Maionese simples com ovos.	R\$ 56,90
026	Maionese de camarão com palmito.	R\$ 98,90
027	“Prata da casa”: com batatas em cubos, camarão, alcaparras e ervilhas, em molho de maionese.	R\$ 95,90
028	“Waldorf light”: frutas da estação com iogurte natural.	R\$ 68,90
029	Croc croc de jiló ou quiabo (preço único).	R\$ 49,90 (2 recipientes de isopor)
030	Salada verde com endívias, manga, roquefort, nozes e salpicos de parmesão.	P R\$ 49,90 M R\$ 69,90 G R\$ 79,90

## Sobremesas

Recipientes distintos. Consulte.

031	Barrinha mágica: leite condensado, coco, chocolate, farofinha de bolacha e nozes.	R\$ 104,90
032	Bombom aberto de morango ou de uva.	R\$ 79,90
033	Brownie com nozes pecan (opção de calda de chocolate à parte).	R\$ 94,90
034	Cheesecake com calda de frutas do bosque: morango, amora, mirtilo e phisallys (cerejas frescas conforme disponibilidade).	R\$ 110,90
035	Mesclada Duo de chocolates : com ganache de chocolate branco e ao leite.	R\$ 94,90
036	Pavê de Sonho de Valsa ou de Ouro Branco ou de Bis Branco	R\$ 89,90
037	Pavê “Banoffee”: com doce de leite, banana e bicos de nata	R\$ 79,90
038	Panna cotta: branca nas opções de calda de morango ou de damasco e salpicos de frutos secos e na opção “mesclada” (chocolate branco e preto) com calda de damascos e salpicos de frutos secos.	R\$ 94,90
039	Pavê de limão siciliano com chocolate branco e bolacha de leite	R\$ 89,90
040	Pavê de morango com brigadeiro branco e pão de ló molhadinho	R\$ 94,90
041	Pudim de leite condensado especial.	R\$ 74,90
042	Quindão.	R\$ 85,90

046	Rabanadas “molhadinhas”: com leite condensado e salpicos de canela.	R\$ 89,90
047	Tiramissu de travessa.	R\$ 94,90
048	Torta de banana “preguiçosa”: coco e leite condensado.	R\$ 70,90
049	Torta de beijinho com raspas de chocolate.	R\$ 86,90
050	Torta Damascos: com velouté de damasco e coco queimado.	R\$ 89,90
051	Torta Doce Pecado com morangos, brigadeiro e rum.	R\$ 84,90
052	Torta Dois amores com frutas do bosque.	R\$ 89,90
053	Torta Duetto de mousses (chocolate ao leite e maracujá) com pão de ló molhadinho e calda de maracujá fresco.	R\$ 97,90
054	Torta espelhada de morango com brigadeiro branco ou preto.	R\$ 97,90
055	Torta “Ferrero Rocher”: com chocolate, doce de leite, chantilly e avelãs crocantes.	R\$ 97,90
056	Torta de limão trufada.	R\$ 94,90
057	Apple crumble.	R\$ 74,90
058	Torta mousse de chocolate natalina: com morangos, cereja, uva Itália e amêndoas.	R\$ 109,90
059	“Toucinho do céu”: culinária portuguesa, base de ovos e amêndoas.	R\$ 100,90
060	Torta de nozes pecan com chocolate cremoso.	R\$ 97,90
061	Sagú de vinho com creme cassata à parte.	R\$ 64,90
062	Strogonoffe de nozes.	R\$ 79,90



**Bellagio** RESTAURANTE  
*Spécial Journales*

## Informações



**Antecipe as suas encomendas para o Natal e Réveillon, pois os pedidos serão limitados!**

A formalização da encomenda se dará com o preenchimento da **ficha de encomenda**, juntamente com a entrega do(s) recipiente(s) e com um adiantamento de R\$ 100,00;



**NÃO FAREMOS EMPRÉSTIMOS DE RECIPIENTES;**

Não teremos entregas à domicílio e as retiradas serão feitas no dia 24/12 e 31/12 (terças-feiras) por turnos e em horários pré-determinados das 11:30h às 15:00horas



Encomendas só serão aceitas pessoalmente até o dia 21/12 (segunda-feira), das 08:00 às 11:00 hs e das 14:00 às 16:00 hs, (segunda à sábado).

**Falar com Letícia ou Manu.**

Endereço: Avenida Sete de Setembro 6787, Seminário.

**Dúvidas:**

Pelos telefones: 3024-2244, 99526-5740 ou 99106-5823(somente Whatsapp)

Site: [www.restaurantebellagio.com.br](http://www.restaurantebellagio.com.br)

Facebook: [www.facebook.com/restaurantebellagio/](http://www.facebook.com/restaurantebellagio/)



**Feliz Natal!**  
*Com um gostinho do Bellagio.*