

FLORIPPIO

GASTRONOMIA

ENTRADAS

Polvo salteado em manteiga de páprica com batatas bravas, panceta e brotos	R\$75,00
Bolinho de bobó (com aioli de coentro e geléia de abacaxi com pimenta calabresa)	R\$55,00
Bife tártaro com cebola crispy e gema crocante (steak tartar)	R\$72,00
Espetacular croquete de carne (com aioli de páprica e chutney de pimenta)	R\$48,00

FLORIPPIO

— GASTRONOMIA

DO CAMPO

Salada vegana da casa (mix de folhas, pepino japonês, cogumelos frescos, rabanete, tomate cereja e croutons)	R\$58,00
Salada à Plantel (peito de pato fumado, mix de folhas, vinagrete de gorgonzola, cenoura, nozes e queijo parmesão)	R\$68,00
Spaghetti de legumes com palmito grelhado e azeite de manjericão	R\$69,00

PARA AQUECER A ALMA

Arroz de pato	R\$120,00
Risoto de camarão com crispy de alho poró	R\$132,00
Creme de baroa com alho poró	R\$63,00
Sopa de frutos do mar	R\$86,00
Fettuccine com gambas	R\$132,00

FLORIPPIO

— GASTRONOMIA

NOSSAS CARNES

Bife Wellington com risoto de brie e açafrão	R\$142,00
Tornedor ao molho de canela com fettuccine Alfredo	R\$120,00
Bife pimenta com batatas recheadas com brisket	R\$118,00
Tornedor de mignon com arroz de couve-flor, bacon e cebola crocante (low carb)	R\$111,00
Paleta de cordeiro assada com risoto de grana padano e rúcula	R\$164,00

FLORIPPIO

— GASTRONOMIA

RIBEIRINHOS. NOSSOS PESCADOS

Bacalhau grelhado à portuguesa (batata, ovo cozido, cebola, brócolis e azeite de alho)	R\$160,00
Bacalhau à Lagareiro	R\$169,00
Polvo grelhado à Floripio com batatas, pêra bêbada em vinho do porto, brócolis e cebola assada	R\$169,00
Linguado grelhado à Belle Meunière (leva camarões) com batata gratinada e arroz de brócolis	R\$109,00
Salmão grelhado em crosta de mostarda com purê de mandioquinha e tomate confit	R\$101,00

FLORIPPIO

— GASTRONOMIA

DÊ PASSAGEM PARA O DOCE

Sericaia (tradicional sobremesa das aldeias)	R\$29,00
Rabanada com calda de chocolate	R\$34,00
Tiramisú	R\$34,00
Leite creme (crème Brulée)	R\$27,00
Panna cotta com calda de frutas vermelhas	R\$29,00
A torta de chocolate da Laurinda	R\$34,00

FLORIPPIO

GASTRONOMIA

CARTA DE VINHOS

Espumantes

Cava Torre Oria brut (Espanha) R\$109,00

Veroni Joy rosé (Brasil) R\$109,00

Champagnes

Veuve Clicquot (França) R\$878,00

Moët & Chandon (França) R\$878,00

Perrier-Jouët (França) R\$878,00

Vinhos Brancos

Veroni Bianco Chardonnay
(Chile) R\$145,00

Destino Chardonnay (Argentina) R\$124,00

Obra prima DOC Vinho Verde
(Portugal) R\$108,00

Vinho Rosé

Veroni rosé (Chile) R\$160,00

FLORIPPIO

— GASTRONOMIA

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos

Maria Maria Syrah (Brasil)	R\$198,00
Amaterra Cabernet Sauvignon (Chile)	R\$130,00
Destino Malbec (Argentina)	R\$124,00
D.V. Catena Cabernet-Malbec (Argentina)	R\$236,00
Rutini Cabernet - Malbec (Argentina)	R\$224,00
Angelica Zapata Malbec Alta (Argentina)	R\$516,00
Calabuig Tempranillo (Espanha)	R\$143,00
Intimista Encosta da Alqueva (Portugal)	R\$117,00

FLORIPIO

— GASTRONOMIA

CARTA DE VINHOS

Branços 1/2 garrafa

Viu Manet Chardonnay (Chile) R\$86,00

Tintos 1/2 garrafa

Viu Manet Carménère (Chile) R\$86,00

Taças

Taça de Espumante R\$32,00

FLORIPPIO

GASTRONOMIA

BEBIDAS

Água Prata	R\$8,00
Açua Panna	R\$26,00
Água San Pellegrino	R\$26,00
Refrigerante	R\$9,80
Matte	R\$9,00
Suco Villa Piva	R\$18,00
Café	R\$9,00
Chá	R\$12,00

DOSES

Baileys / Cointreau	R\$27,00
Licor 43	R\$31,00
Cognac Camus XO superior (dose)	R\$212,00
Red Label (8 anos)	R\$31,00
Jack Daniel's (8 anos)	R\$31,00
Black Label (12 anos)	R\$36,00
Chivas Regal (12 anos)	R\$41,00
Green Label (15 anos)	R\$47,00
Gold Label (18 anos)	R\$51,00

FLORIPÍO

— GASTRONOMIA

CARTA DE DRINKS

Caipivodka nacional	R\$34,00
Caipivodka importada	R\$37,00
Caipirinha	R\$30,00
Gin tônica	R\$36,00
Gin Especial Floripio	R\$39,00
Aperol Spritz	R\$37,00
Mojito	R\$33,00
Kir Royal	R\$29,00
Negroni	R\$36,00
Clericot Jarra	R\$125,00

CERVEJAS

Cerveja Heineken	R\$14,00
Cerveja Stella Artois	R\$14,00

*Os preços podem sofrer reajustes sem aviso prévio.