

Todas as nossas massas  
e pães são frescos  
e produzidos artesanalmente

# DECK



cozinha italiana artesanal



@deckbuzios



/deckbuzios

## ENTRADAS

<b>PANZEROTTI DE CAMARÃO E ALHO PORÓ</b> .....	32
<b>DUO DE BRUSCHETTA</b> .....	32
<i>Caprese   shitake com alho poró</i>	
<b>CROQUETE DE PEIXE</b> .....	35
<i>Com aioli de limão siciliano</i>	
<b>CARPACCIO DE FILET MIGNON</b> .....	39
<i>Com aioli de atum, alcaparras e rúcula</i>	
<b>INSALATA DECK</b> .....	42
<i>Rúcula, abobrinha, tomate seco, mussarela de buffala, vinagrete e mostarda dijon</i>	
<b>INSALATA DI PASTA</b> .....	45
<i>Penne frio com berinjela, tomate cereja, grana padano e frango a baixa temperatura</i>	
<b>CRUDO DE PEIXE BRANCO</b> .....	48
<i>Com pimenta biquinho, cebola roxa, milho e vinagrete de maracujá</i>	
<b>BURRATA (P/2)</b> .....	52
<i>Com pesto de tomate seco, azeitonas pretas e rúcula</i>	
<b>ANTIPASTO (P/2)</b> .....	65
<i>Seleção de charcuteria artesanal, grana padano, mussarela de buffala e vegetais marinados</i>	

## PRINCIPAIS

<b>SPAGHETTI AO POMODORO</b> .....	65
<i>Spaghetti artesanal com burrata, tomate cereja e manjeriço</i>	
<b>RAVIOLI DE BUFALA E TOMATE SECO</b> .....	68
<i>Ravioli artesanal ao molho mediterrâneo e rúcula</i>	
<b>GNOCCHI DE ABÓBORA</b> .....	78
<i>Com camarão VM e creme de mascarpone</i>	
<b>PAILLARD DE FILET MIGNON</b> .....	78
<i>Com tagliatelle ao grana padano</i>	
<b>PEIXE DO DIA COM RISOTTO</b> .....	82
<i>Filet de peixe na manteiga cítrica, risotto de limão siciliano, aspargos e cenouras grelhadas</i>	
<b>SPAGHETTI AO NERO DI SEPIA COM LULA</b> .....	82
<i>Spaghetti negro artesanal, lulas, tomatinhos grelhados e pimenta biquinho</i>	
<b>LASANHA DE CORDEIRO BRASEADO</b> .....	88
<i>Molho pomodoro e grana padano</i>	
<b>CAMARÕES GRELHADOS E RISOTTO DE MOQUECA</b> .....	92
<i>Camarões VM, pimentões, azeite de dendê e leite de coco</i>	
<b>BIFE DE CHORIZO COM RISOTTO DE GRANA PADANO</b> .....	98
<i>Bife de chorizo (350g), chimichurri e cenouras glaceadas</i>	

## PIZZAS

<b>MARGARITA</b> .....	62	<b>SALAME</b> .....	65	<b>DIABOLO</b> .....	68
<i>tomate, mussarela e orégano</i>		<i>salame italiano, mussarela e grana padano</i>		<i>linguiça artesanal, pimenta dedo de moça mussarela e grana padano</i>	
<b>LA DIVINA</b> .....	65	<b>MEXICANA</b> .....	68	<b>PARMA</b> .....	68
<i>pesto de manjeriço, mussarela de buffala e tomate cereja</i>		<i>Mussarela, salame, calabresa, pimenta dedo de moça, cebola e orégano</i>		<i>copa artesanal, rúcula, azeitonas, mussarela de buffala e grana padano</i>	
<b>DECK</b> .....	65	<b>SHITAKE</b> .....	68	<b>GAMBARETTI</b> .....	72
<i>mussarela de buffala, grana padano, tomate cereja e rúcula</i>		<i>Shitake, mussarela de buffala e grana padano</i>		<i>Camarão, shitake e mussarela</i>	

## SOBREMESAS

<b>CREME BRÛLÉE CÍTRICO</b> <i>com sorvete de creme</i> 28	<b>PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE</b> <i>com sorvete de banana</i> 28	<b>DECK'S TIRAMISU</b> <i>mascarpone, café e licor de amêndoas</i> 28	<b>TORTA DE CIOCCOLATA</b> <i>bolo húmido de chocolate, cacau, e sorvete de banana</i> 28
--	--	---	---