RISTORANTINO

NATALE RISTORANTINO 2026

RIVIERA DE SÃO LOURENÇO
24 de dezembro de 2026
Início da festa: 19h

Buffet de pratos frios, quentes e sobremesas

CLIQUE AQUI PARA INFORMAÇÕES E RESERVAS

ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE
Clássica combinação de mozzarella de búfala fresca, tomates e manjericão

INSALATA DI NATALE
Folhas verdes crocantes, figos caramelizados, nozes pecã e queijo de cabra cremoso

POLPO ALLA BARESE
Tentáculos macios de polvo com batatas, tomates e cebola roxa

ANTIPASTI ITALIANI
Presunto de Parma, salame, mortadela e queijos artesanais

BRUSCHETTE GOURMET
Abóbora com burrata | Cogumelos trufados | Presunto com figo

PIATTI CALDI

CANNELLONI DI MANZO
Massa fresca recheada de carne bovina, finalizada com creme de cogumelos frescos

RAVIOLI CAPRESE
Delicada massa recheada com mozzarella de búfala e tomates frescos

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA
Lombo de bacalhau assado com batatas, tomates, azeitonas e azeite extravirgem

CAPRETTO AL FORNO
paleta de cabrito assado ao molho demi-glace

RISO LESSATO ALLO CHAMPAGNE E SCAMPI
Arroz Italiano com lagostin, cozido suavemente em champagne

PORCHETTA ARROSTO
Tradicional assado de porco, recheado com ervas aromáticas

CONTORNI

VERDURE AL FORNO
Seleção de vegetais assados com azeite e ervas

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO
Purê de Batata cremoso, aromatizado com Trufas Negras

INSALATA DI LENTICCHIE E MELOGRANO
Salada de Lentilhas e Romã, com ervas frescas e azeite extravirgem

BUFFET BAMBINI

FARFALLE ALLA PANNA E PROSCIUTTO
Massa "gravatinha" com creme de leite fresco e presunto cozido

POLPETTINE DI MANZO AL SUGO
Mini almôndegas com molho de tomate ao sugo

DOLCI

PANETTONE ARTIGIANALE CON MASCARPONE
Clássico natalino com creme de mascarpone

CROSTATA DI MANDORLE E ALBICOCCHE
Torta rústica com delicado recheio de amêndoas e damascos

TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO CON FRUTTI ROSSI
Torta mousse de chocolate com frutas vermelhas

FRUTTA FRESCA
Frutas frescas da estação

VALORES:

Até 31/10/26
R$ 890 por pessoa

A partir de 1/11/26
R$ 990 por pessoa

Crianças até 10 anos
R$ 370 por pessoa

OBSERVAÇÕES:

- Inclusos: águas com e sem gás e refrigerantes.
- Valor da rolha de vinho: R$ 100
- A reserva será confirmada mediante pagamento integral (pix) CNPJ: 48.659.363/0001-60
- Bebidas não descritas acima serão cobradas à parte.
- Desistências até 1/12/26 serão reembolsadas em 60% do valor pago.

CLIQUE AQUI PARA INFORMAÇÕES E RESERVAS