

PETISCOS

Anéis de lula ao panko e aioli	R\$ 55
Batatas rústicas ao aioli	R\$ 32
Bolinho de arroz com grana padano e geleia de pimenta	R\$ 37
Espetada de camarão crocante com geleia de maçã picante	R\$ 79
Mini pão com cupim desfiado, vinagrete e queijo derretido	R\$ 38
Mini tapioca caprese com tomates, molho pesto e mussarela de búfala	R\$ 39
Mini tapioca gratinada com grana padano	R\$ 39
Panelinha de filé com funghi ao shoyu e ciabatta	R\$ 57
Panelinha de filé ao molho gorgonzola e ciabatta	R\$ 57
Par de hambúrguer com molho picante, queijo e cebola crocante	R\$ 45
Pastelzinho cremoso de camarão	R\$ 52
Pastelzinho de queijo	R\$ 39
Salsichão alemão acebolado com mostarda escura	R\$ 49
Tartare de salmão com molho oriental e tapioca	R\$ 49
Tostadas de queijo, presunto parma e rúcula baby	R\$ 45
Ceviche de polvo e peixe branco com causa limeña	R\$ 59

SALADAS

Carpaccio de carne ao molho mostarda e salada de rúcula	R\$ 49
Caprese com tomates variados marinados em aceto e mussarela de búfala	R\$ 39
Salada da horta com lâminas de cenoura, abobrinha e molho especial	R\$ 39
Salada de folhas baby, alcachofra, tomate sweet grape e búfala ao pesto	R\$ 39

MASSAS

Nhoque ao creme com gorgonzola, espinafre refogado e maçã	R\$ 67
Nhoque ao pomodoro com pesto de manjeriço	R\$ 66
Penne com camarão, abobrinha, tomates sweet grape e pimenta	R\$ 89
Ravióli de búfala ao creme com compota de figo e parma crocante	R\$ 65
Ravióli recheado com mussarela de búfala ao molho pomodoro e basílico	R\$ 59
Risoto trufado de funghi e grana padano	R\$ 74
Risoto com frutos do mar	R\$ 79

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Camarão (grelhado ou empanado) com risoto de amêndoas	R\$ 119
Peixe branco grelhado com brandade de aipim e rúcula fresca	R\$ 82
Saint Peter ao molho de camarão e purê de banana da terra	R\$ 79
Salmão com gergelim, confit de sweet grape e risoto de alho-poró	R\$ 79
Tentáculos de polvo com alho laminado e batatas douradas	R\$ 79

CARNES

Bife de chorizo grelhado com manteiga de ervas e salada da horta	R\$ 84
Tornedor ao molho gorgonzola com risoto de aspargos e amêndoas	R\$ 79
Tornedor grelhado ao molho dijon com batata rústica	R\$ 79
Tornedor ao molho de pimenta verde e nhoque ao pesto	R\$ 79
Miolo de alcatra com molho de vinho e penne Alfredo	R\$ 72
Ossobuco ao funghi e risoto cremoso	R\$ 85
Rosbife de avestruz selado com glace de roti e purê de batatas	R\$ 94

SOBREMESAS

Caribenho - Muffin, brigadeiro de banana e creme de caramelo	R\$ 26
Cheesecake com calda de morango	R\$ 27
Frutas da Estação	R\$ 22
Mousse leve de chocolate com Licor 43	R\$ 24
Óreo do Sallva - Brownie recheado com creme de baunilha e leite	R\$ 29
Pannacotta italiana (sem glúten, sem açúcar, sem lactose)	R\$ 29
Tiramissu e creme de café com caramelo	R\$ 29
Chocolate Passion - creme de maracujá com ganache de chocolate	R\$ 28

OUTRAS BEBIDAS

Água mineral com ou sem gás	R\$ 7
Água de coco (jarra)	R\$ 15
Água Panna ou San Pelegrino	R\$ 18
Café Illy ou Nespresso	R\$ 9
Energético Açaí Futuro	R\$ 9
H2OH	R\$ 9
Red bull	R\$ 19
Refrigerantes	R\$ 8
Schweppes citrus	R\$ 9
Soda Italiana	R\$ 21
Sucos naturais	R\$ 10
Sucos jarra	R\$ 21

CAIPIROSCA E CAIPIRINHA

Caipirinha tradicional	R\$ 19
Caipirinha premium	R\$ 24
Caipirosca tradicional	R\$ 24
Caipirosca importada	R\$ 27
Caipirosca premium	R\$ 29
Caipisaquê	R\$ 19

** sabores: Abacaxi, kiwi, limão, maracujá, morango, uva

CERVEJAS LONG NECK

Brahma Zero	R\$ 11
Bohemia, Budweiser, Original e Stella Artois	R\$ 12
Balde 5 und.	R\$ 48
Corona	R\$ 18
Balde 5 und.	R\$ 54

CERVEJAS ESPECIAIS E CHOPP

Colorado Appia 500ML	R\$ 27
Franziskaner Hell	R\$ 36
CHOPP Stella Artois	R\$ 14

Sallva
Bar & Ristorante

61 3522.4352

contato@sallvabsb.com.br

www.sallvabsb.com.br



@sallvabsb