



C A R D Á P I O



LA FLAMMA
P R I M E M O T E L

ENTRADAS

BATATA RÚSTICA

R\$55,00

Batatas em formato canoa, temperadas e crocantes, acompanhadas de maionese da casa.

TIRAS DE MIGNON COM QUEIJO CREMOSO

R\$90,00

Tiras de filet mignon com queijo cremoso, acompanhadas de pão francês e molho da casa.

CROQUETE DE COGUMELOS

R\$50,00

Croquete de cogumelos paris, portobello, shitake e shimeji empanado na farinha panko.

ISCA DE FRANGO

R\$50,00

Isca de frango empanada na farinha panko.

STICKS DE TAPIOCA

R\$60,00

Sticks de tapioca com queijo coalho, fritos e servidos com geleia de pimenta agridoce.

PROVOLONE À MILANESA

R\$75,00

Porção de provolone à milanesa, super crocante, empanado na farinha panko.

BOLINHO DE BACALHAU

R\$55,00

Bolinhos recheados com bacalhau empanados com farinha Panko

FRANGO A PASSARINHO

R\$50,00

Frango à Passarinho Crocante

SALADAS

CAESAR SALAD FRANGO

R\$57,00

Alface americana, filet de frango grelhado em tiras, queijo parmesão, croutons e o tradicional molho caesar artesanal.

CAESAR SALAD FALAFEL

R\$57,00

Alface americana, hambúrguer de falafel, queijo parmesão, croutons e o tradicional molho caesar artesanal.



CALDOS

CALDO DE MANDIOCA COM COSTELA

R\$35,00

Acompanha queijo mussarela ralado.

CREME DE BRÓCOLIS, ERVILHA E BACON

R\$37,00

Acompanha queijo mussarela ralado.

EXECUTIVO

STROGONOFF DE FRANGO

R\$45,00

Strogonoff de frango, arroz branco e batata palha.

STROGONOFF DE FILET MIGNON

R\$65,00

Strogonoff de filet mignon, arroz branco e batata palha.

FILET DE FRANGO À PARMEGIANA

R\$45,00

Filet de frango à milanesa, acompanhado de molho de tomate e queijo mussarela, arroz branco e batata frita.

FILET MIGNON À PAMEGIANA

R\$70,00

Filet mignon à milanesa, acompanhado de molho de tomate e queijo mussarela, arroz branco e batata frita.



GASTRONÔMICO

FRANGO À CORDON BLEU

R\$75,00

Filet de frango empanado recheado com presunto e queijo ao molho bechamel, arroz com lascas de amêndoas, castanhas-de-caju, castanhas-do-pará tostadas e ervas frescas.

BIFE CHORIZO AO MOLHO MOSTARDA

R\$95,00

Bife chorizo cozido lentamente em baixa temperatura, com molho mostarda a L'Ancienne e batata Duchesse.

MEDALÃO AO FILÉ MIGNON AO MOLHO SHITAKE

R\$99,00

Medalhão de filet mignon ao molho demi-glace com shitake, preparado a baixa temperatura, com purê de batata e farofa panko de ervas.

COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE

R\$92,00

Costelinha suína assada por 24 horas ao molho barbecue artesanal com batatas rústicas.

BAIÃO-DE-DOIS

R\$90,00

Costelinhas suínas assadas e empanadas, acompanha baião-de-dois (arroz, feijão-de-corda, linguiça, bacon, carne seca e ervas frescas), queijo coalho à milanesa e couve refogada.

TALHARIM AO MOLHO DE CATUPIRY COM CAMARÕES

R\$96,00

Talharim ao molho de catupiry acompanhado de camarões com crispy de bacon.



CAPELETTI DE MARGUERITA COM
MOLHO DE TOMATE EM PEDAÇOS

R\$60,00

Capeletti de marguerita com molho de tomate em pedaços.

RAVIOLI DE MOZARELA COM LIMÃO
SICILIANO AO MOLHO 3 QUEIJOS

R\$55,00

Ravioli recheado de mozzarella com limão siciliano ao molho 3 queijos.

BABY BEEF COM NHOQUE

R\$95,00

Baby beef grelhado ao molho branco de cogumelo paris e queijo acompanhado de nhoque de batata dourado na manteiga de sálvia.

SALMÃO GRELHADO COM PURÊ DE
MANDIOQUINHA E LEGUMES

R\$99,00

Posta de salmão grelhado acompanhado de purê de mandioquinha, brócolis e cenoura.

S O B R E M E S A S

TAÇA CHURROS

R\$45,00

Taça de churros com açúcar e canela, recheada de doce de leite artesanal, duas bolas de sorvete de creme e cobertura de chocolate.

COOKIE GATEAU

R\$35,00

Um cookie triplo chocolate, duas bolas de sorvete de creme e calda de nutella para acompanhar.





HAMBÚRGUERES

LA FLAMMA BURGUER

R\$45,00

Pão de brioche com gergelim, 130g de hambúrguer de Fraldinha, queijo mozzarella, tomate, alface e maionese da casa. Acompanha 150g de batata frita

LA FLAMMA BACON

R\$49,00

Pão de brioche com gergelim, 130g de hambúrguer de Fraldinha, bacon em fatia, queijo mozzarella, tomate, alface e maionese da casa. Acompanha 150g de batata frita

PIZZAS

PIZZA DE CALABRESA

R\$35,00

PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY

R\$35,00

PIZZA DE MOZARELA

R\$35,00

pizza artesanal com massa de fermentação natural, podendo ter uma variação no tamanho de 18 a 22 cm



D R I N K S

APEROL SPRITZ

R\$ 35,00

Aperol, espumante, água com gás e laranja bahia.

GIN FIT

R\$ 45,00

Gin, água tônica, flor de hibisco e pimenta rosa.

GIN TRADICIONAL

R\$ 45,00

gin, água tônica, limão siciliano e alecrim.

GIN TROPICAL

R\$ 45,00

gin, água tônica, limão taiti, zimbro e anis estrelado.

LOVE ROSE

R\$ 33,00

Vodka, licor de rosas, licor fino de pêssego, água com gás e cereja.

NEGRONI

R\$ 40,00

Gin, vermute, campari e laranja bahia .

RAMAZZOTTI SPRITZ

R\$ 40,00

Ramazzotti rosato, espumante, água com gás e nibis de chocolate belga.

SEX ON THE BEACH

R\$ 30,00

Vodka, licor fino de pêssego, suco de laranja e cranberry.

WHISKY RED LABEL

R\$ 15,00

Dose de Whisky Red Label.



CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ PARA DOIS

R\$55,00

Dois pães francês, duas fatias presunto, duas fatias de mozzarella, torradas, manteiga, requeijão, geleia, bolinho, bolachinha, fruta da estação, leite, café preto coado e suco de laranja.

OVOS MEXIDOS COM BACON NA TORRADA

R\$24,00

2 ovos, 1 fatia de manteiga, duas fatias de bacon, 1 fatia de pão de forma feita na torradeira.

MISTO QUENTE

R\$25,00

Duas fatias de presunto e duas fatias de mozzarella no pão de forma com manteiga.

CAFÉ COADO

R\$4,00

Café preto coado.

