

## ENTRADAS DO FORNO A LENHA

### BOCCONCINI | 67

Massa fininha com queijo brie e mel. 🌿

### PIADINA DO DURVAL | 31

Massa fininha, azeite, flor de sal e orégano. 🌿

### PIADINA DE PARMESÃO | 37

Massa fininha, parmesão curado e flor de sal. 🌿

### PIADINA ROSSA | 47

Massa fininha com tomate italiano, parmesão e alho laminado. 🌿

### BURRATA AO FORNO COM RÚCULA | 77

Burrata envolta na massa de pizza, servida com tapenade de rúcula. 🌿

### CANELONE DE PIZZA | 45

Massa recheada com mozzarella artesanal, presunto e alho-poró.

### PIMENTÕES ASSADOS E RECHEADOS | 56

Pimentões recheados de carne, bacon e mussarela. 🌿

### BURGUER DO QUINTAL | 57

Nossa massa de pizza artesanal, com blend bovino especial e queijos derretidos.

Acompanham batatas rústica.



## ENTRADAS DO QUINTAL

### TIGELINHA DE COGUMELOS | 69

Cogumelos-de-Paris salteados com ervas, finalizados no azeite trufado. 🌿

### FRITAS TEMPERADAS | 44

Batatinhas fritas com ervas e páprica. 🌿

### ISCAS DE FILÉ COM GORGONZOLA | 77

Filé-mignon grelhado em tiras, servido com creme de gorgonzola. Acompanham torradas melba.

### TORRESMO DE BARRIGA | 51

Barriga suína pururucada. Acompanha geleia de pimenta artesanal.

### BATATAS DO DURVAL | 33

Batatas rústicas, temperadas com ervas especiais da casa. 🌿

### CARPACCIO DA CASA | 74

Filé-mignon em lâminas finas, com chantilly de mostarda Dijon, parmesão e raspas de limão-siciliano. Acompanha piadina.

### BOLINHO DE CHUVA COM BACALHAU | 52

Clássico da casa, feito com bacalhau, batata e cheiro-verde.

### CROQUETE DE COSTELA | 44

Bolinho crocante recheado com costela Angus desfiada. Acompanha maionese defumada da casa.

### TARTARE DO DURVAL | 69

Filé cru cortado na faca, temperado com mostarda Dijon, azeite italiano e pimenta-do-reino. Acompanha piadina.

### BURRATA PRIMAVERA | 67

Burrata com melão, parma, rúcula, azeite e raspas de limão-siciliano. Acompanham torradas crocantes. 🌿

### CAMARÕES E ERVAS | 119

Camarões salteados no azeite de ervas e tomatinhos confit.

### CAMARÃO À PROVENÇAL | 94

Camarões grelhados com ervas, vinho branco e manteiga café de Paris. Acompanha torradas.



## PRATOS

### SALADA DURVAL | 42

Mix de folhas, brócolis e abobrinha, finalizado com pesto e aceto balsâmico. 🌿

### ARROZ CALDOSO DE RABADA COM QUEIJO GRELHADO | 63

Arroz com rabada desfiada, agrião e queijo qualho grelhado na chapa.

### ISCAS DE FILÉ COM PENNE AO MOLHO POMODORINI | 61

Filé-mignon grelhado, servido com penne ao molho de tomate-cereja confitado.

### STEAK DE FILÉ COM TAGLIATELLE AO MOLHO DE QUEIJOS | 72

Steak grelhado com tagliatelle ao molho de grana padano, parmesão e gorgonzola.

### PARMEGIANA DE FILÉ-MIGNON | 98 - 2 PESSOAS

Filé-mignon empanado, com molho de tomate italiano e queijo gratinado. Acompanha arroz branco e purê da casa.

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA | 56

Berinjela laminada, abobrinha, queijo e molho de tomates frescos. 🌿

### ANCHO COM BATATAS RÚSTICAS | 89

Corte alto de ancho grelhado, servido com batatas rústicas e ervas frescas.

### BIFE ANCHO COM RISOTO AO VINHO | 88

Bife ancho Angus com risoto preparado no vinho tinto.

### MEDALHÃO DE FILÉ COM RISONI AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS | 84

Filé alto grelhado, servido com risoni e redução agridoce de frutas vermelhas.

### SALMONE ALLA MODA DEL QUINTAL | 79

Salmão no azeite de ervas, cogumelos frescos e musseline de baroa



# PRATOS

## Cortes Especiais

**CARRÉ DE CORDEIRO COM PURÊ DE INHAME TRUFADO | 127**  
Costeletas de cordeiro grelhadas, servidas com purê de inhame trufado.

**SHORT RIB COM BATATA SAUTÉ E ARROZ | 157**  
Corte alto de acém macia com batata dourada na manteiga e arroz com chimichurri. (2 pessoas)

## Do Mar

**LINGUINE MARE E MONTE | 89**  
Linguine com camarões, lulas, cogumelos e rúcula.

**BACALHAU MEDITERRÂNEO COM BATATA SAUTÉ E BRÓCOLIS | 98**  
Posta de bacalhau assada no azeite, com batatas e brócolis salteados.

**PESCA DO DIA | 87**  
Peixe do dia, servido com arroz de coco e vinagrete de banana da terra.



# PIZZAS

Todas feitas com nossa massa artesanal, assadas no forno a lenha.

## Criações do Quintal

### DI TREVE | 87

Bacon crocante, gorgonzola e geleia de pimenta sobre mozzarella.

### ZUCCHINE | 95

Linguiça picante, abobrinha grelhada e pesto caseiro.

### FONDUTA | 89

Queijo tipo fondue e geleia de amora sobre a base clássica. 🌿

### LA PREMIATA | 101

Presunto de parma, queijo brie e cogumelos frescos salteados.

### BURRATA TOSTADA | 97

Burrata, tomatinhos confit e rúcula. 🌿

### SENZAZIONE | 107

Presunto de parma, rúcula, nozes, geleia de amora e mozzarella especial.

## Clássicas com um toque da casa

### BRASILEIRÍSSIMA | 93

Carne seca desfiada, catupiry, cebola roxa e azeitona.

### ROMANA | 87

Aliche, tomate italiano e mozzarella especial.

### LA COLOMBINA | 81

Cream cheese e alho-poró refogado no azeite com vinho branco, sobre mozzarella especial. 🌿

### 4 QUEIJOS | 85

Mozzarella especial, gorgonzola, parmesão curado e catupiry. 🌿

### LOMBO CANADENSE E CATUPIRY | 94

Lombo canadense, catupiry e mozzarella especial.

### ALHO-PORÓ, BACON E CREAM CHEESE | 89

Alho-poró refogado, bacon e cream cheese sobre base de mozzarella.



### **FIRENZE | 98**

Presunto de Parma, rúcula, tomate italiano e mozzarella especial.

### **PEPPERONI | 84**

Pepperoni fatiado, azeitona preta e manjeriço.

### **Clássicas Vegetarianas 🌿**

### **AO FUNGHI | 84**

Cogumelos-de-Paris e manjeriço sobre mozzarella especial.

### **MARGHERITA | 79**

Tomate fresco, manjeriço e mozzarella especial.

### **Clássicas**

### **FRANGO COM CATUPIRY | 83**

Frango desfiado e catupiry sobre mozzarella especial.

### **MILHO E BACON | 79**

Bacon, milho e mozzarella especial.

### **PRESUNTO | 75**

Presunto fatiado e mozzarella especial.

### **PORTUGUESA | 88**

Presunto, ovo, cebola, azeitona e orégano sobre mozzarella especial.

### **CALABRESA | 85**

Calabresa levemente picante, cebola e orégano.



## S O B R E M E S A S

### TRIOLOGIA MINEIRA | 32

Banana caramelizada com canela, calda quente de goiabada e sorvete artesanal de queijo Canastra.

### CRÈME BRÛLÉE DE CUMARU | 31

Creme com crosta crocante de açúcar queimado e perfume de cumaru, a baunilha brasileira.

### MILLEFOGLIE (MIL FOLHAS) | 34

Massa crocante intercalada com frutas do bosque e chantilly.

### CÚPULA DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA | 29

Casquinha de chocolate meio amargo recheada com sorvete artesanal de baunilha, finalizada com creme de confeitiro.

### MOUSSE DE CHOCOLATE COM COULIS DE FRUTAS VERMELHAS | 29

Mousse aerado de chocolate meio amargo com calda de frutas vermelhas.

### PETIT GÂTEAU COM SORVETE | 32

Bolinho de chocolate com interior quente, servido com sorvete artesanal de baunilha.

### Gelati 2 Bolas

BAUNILHA | 16

PISTACHE | 18

CHOCOLATE | 16

QUEIJO | 10



# BEBIDAS

REFRIGERANTES | 7,50

ENERGÉTICO | 18

## ÁGUA MINERAL

Água San Pellegrino | 19

Água Mineral com ou sem gás | 6

## SUCO

Suco de Fruta Natural | 11

Suco Del Valle | 9

Suco de Uva Integral | 18

## SODA ITALIANA | 18

(Consultar sabores disponíveis)

## CHOPP

Heineken | 13

Amstel | 11

## LONG NECK

Heineken | 13

Heineken Zero Álcool | 13

Blue Moon | 17

Corona | 16

Stella Pure Gold | 17

## CERVEJA 600 ML

Heineken | 19

Original | 17

Artesanais (outras sugestões) | 21

Backer Pele Vermelha IPA | 23

Backer Capitão Senra Pilsen | 21

Backer Trigo | 21

Backer Medieval | 23

Backer Tommy Gun | 28

Backer Capitão Senra Amber | 21

Verace King kross Pale Ale | 21

Verace Low Carb, Zero açúcar,  
Zero Carboidrato 355ml | 14.5

Verace Pilsen | 18

Verace Syrena American IPA | 30

Verace New England Double IPA | 34



# BEBIDAS

## WHISKYS (DOSE)

Red Label, White Horse, Black & White, Blonde | 19  
Jack Daniel's | 24  
Black Label, Buchanan's, Chivas, Old Parr | 25  
Dimple | 30

## CACHAÇAS (DOSE)

Boazinha, Seleta, Salinas | 11  
Vale Verde | 15  
Canarinha | 18

## DESTILADOS (DOSE)

Bacardi (Carta Oro ou Prata) | 13  
Smirnoff Red | 13  
Tanqueray | 19  
Campari | 13  
Tequila Jose Cuervo | 19  
Tequila Don Julio | 24  
Martini Rosso | 14  
Martini Dry | 15  
Conhaque Fundador | 21  
Absolut | 19  
Ciroc, Grey Goose | 25  
Domecq | 11

## LICORES

Licor 43, Baileys, Drambuie, Amarula, Frangelico, Limoncello | 22

## CAFÉ

Café Expresso | 7

