

Sanduíche Especial

Nosso Pão Sírio especial aberto.

ROSBIFE. R\$ 48,00

Marca registrada do Mundo Selvagem!
Deliciosas e finas fatias de rosbife
coberta com mussarela, rúcula, tomate
seco e parmesão.

FILÉ MIGNON. R\$ 56,00

Filé mignon em tiras com o delicioso
molho de queijo mussarela, tomate,
alface e parmesão.

★ ABOBRINHA. R\$ 39,00

Para quem não come carne, uma opção
vegetariana. Abobrinha, pesto, granola
salgada, queijo brie, tomate cereja,
rúcula e parmesão.

Bruschetas

PARMA. R\$ 48,00

Pão com tomate confitado e laminas de
presunto tipo parma.

CLÁSSICA. 31,00

Essa não pode faltar! Tomate
deliciosamente aromatizado sobre
torrada de pão.



SALMÃO. R\$ 56,00

Essa bruscheta inovadora combina com
pasta e queijo cabra com limão siciliano
e laminas de salmão defumado.

GORGONZOLA. R\$ 44,00

Derretido sobre uma camada de tomates
no pão.

MIX DE BRUSCHETAS. R\$ 44,00

Uma de cada para você se deleitar nessa
explosão de sabores.

Aperitivos

Para acompanhar.

PEIXE À MILANESA NO PANKO

Isclas de congrio empanados com nossa super crosta de gergelim, amêndoas e panko. Acompanha molho de mostarda, limão siciliano e maionese da casa.

Porção 500g. R\$ 98,00

Meia porção 250g. R\$ 56,00

CAMARÃO NA PANKO

Crocante e delicioso, acompanha molho de mostarda, limão siciliano e maionese da casa.

Porção 500g. R\$ 120,00

Meia porção 250g. R\$ 69,00



★ **BOLINHO DE CONGRIO. R\$ 59,00**

Delicioso bolinho feito aqui mesmo com um toque do aroma da Bahia, recheado com queijo, servido com um molho de limão siciliano. **(06 unidades)**



★ **CEVICHE. R\$ 64,00**

Peixe branco (ou salmão) delicadamente combinado com cebola roxa, limão, manga, coentro, hortelã, pimenta e chips de batata doce.

OSTRAS GRATINADAS. R\$ 68,00

Fresquinhas direto da ilha da magia! Preparamos aqui com nosso bechamel defumado e o melhor queijo parmesão. **(08 unidades)**

Aperitivos

Para acompanhar.



★ CARPACCIO DE CARNE. R\$ 48,00

Esse é mais um queridinho do Mundo Selvagem! Feito na nossa cozinha, finíssimas laminas de carne servido com rúculas, mostarda, alcaparras, parmesão e torradas do nosso pão.

★ CARNE A MODA ALEMÃ. . . . R\$ 98,00

Tiras de carne grelhado, servido com nosso molho roti e cerveja preta. Acompanha pão, farofa e batata frita.

BURRATA (200g). R\$ 89,00

Novidade que a gente deu o nosso toque, servida com o nosso molho de tomate pelati feito por nós com tomates super selecionados, pesto e baby rúculas. Acompanha pão artesanal. Simplesmente incrível.

★ TRILOGIA DE BRIE. R\$ 59,00

Servido em três versões, empanado na panko, assado na massa filo e ao natural. Para se deliciar, vem com geleias caseiras feita por nós, de abacaxi com pimenta e frutas vermelhas. Acompanha pão.



Saladas

★ CAPRESE. R\$ 54,00

O clássico que todo mundo ama! Tomate cereja, mussarela de búfala, mix de folhas com redução de balsâmico.



CAESAR SALAD. R\$ 54,00

Preparada com alface americana, frango grelhado, tradicional molho caesar, croutons e queijo parmesão.

★ ITALIANA ESPECIAL. R\$ 58,00

Mix de folhas, tomate seco, mussarela de búfala, berinjelas assadas e uma deliciosas bruschetas de alho. Molho de limão com ervas de Provence.

SALADA MIX. R\$ 58,00

Essa salada é perfeita com Mix folhas frescas, abacate, castanhas picantes, tomate cereja, azeitona pretas, queijo de cabra e regada com um vinagre de framboesa para dar um aroma mais que especial.

SALADA VERDE COM SALMÃO E MAÇÃ. R\$ 56,00

Mix de folhas frescas com salmão defumado, maçã e queijo parmesão, regado com um molho saborosíssimo feito com gorgonzola e mel.



Carnes

Sabores da terra.



★ FILEMIGNON. R\$ 115,00

Filemignon grelhado com nosso molho roti feito com muito carinho, enriquecido de cogumelos frescos. Acompanha risoto de tomate cereja e champignon.

FILE AO GORGONZOLA. R\$ 110,00

Filemignon grelhado com molho cremoso de gorgonzola. Acompanha tagliatelle na manteiga ghee com toque especial de crispy de cebola.

FILE CABERNET. R\$ 98,00

Filemignon grelhado com intenso molho de vinho cabernet, acompanha batata rústica.

FRANGO NA MOSTARDA. . . . R\$ 68,00

Frango macio e suculento grelhado e temperado com páprica e molho de mostarda. Servida com batatas aromatizadas na manteiga e ervas.

★ CARRÉ DE CORDEIRO. . . . R\$ 105,00

Carré de cordeiro servido com risoto milanês e redução de framboesa.



Frutos do Mar

Sabores da terra.

★ CIRANDA DE CAMARÃO. . . R\$ 110,00

Esse é o queridinho do Mundo Selvagem! Camarões grelhados regado com molho de manga, crispy de gengibre, lascas de amêndoas, guarnecido com um risoto de tomate seco com rúcula.



CAMARÃO MARROQUINO. . . . R\$ 94,00

Camarões grelhados com toque de limão e ervas, acompanha nosso cuscuz com especiarias feito por nós.

PEIXE COM CROSTA. R\$ 120,00

Filé de peixe com crosta especial de amêndoas. Acompanha risoto de limão siciliano.



LINGUADO SICILIANO R\$ 98,00

Linguado grelhado regado na manteiga ghee com limão siciliano e alho. Acompanha arroz jasmim com brócolis e páprica.

PEIXE COM BANANA DA TERRA R\$ 112,00

Peixe grelhado e guarnecido com purê de banana da terra, juliete de legumes e aromatizado com azeite de ervas.

★ POLVO GRELHADO R\$ 149,00

Polvo grelhado acompanhado de lâminas de batata na manteiga ghee e molho roti, aromatizado com azeite de ervas.

Massas

★ CAMARÃO SICILIANO. R\$ 96,00

Tagliatelle de grano duro com camarões e um molho cremoso de limao siciliano.



★ NHOQUE COM MIGNON. . . . R\$ 76,00

Mais uma delícia feita na casa! Nhoque de batata baroa feito artesanalmente, regado com nosso molho de tomate pelati e iscas de filé mignon.

★ TAGLIATELLE A LA PARMA. . . R\$ 76,00

Presunto parma, pesto, mussarela de búfala, amêndoas e manjericão.

Risotos

★ CAMARÃO PROVENÇAL. . . . R\$ 89,00

Clássico preparo italiano com arroz arbóreo, camarão, azeitonas pretas, açafraão, pimentões e parmesão.

★ LINGUIÇA BLUMENAU.R\$ 62,00

Porque a gente valoriza os ingredientes da nossa terra! Com a deliciosa linguiça Blumenau, arroz arbóreo, ervas finas, tomate cereja, alho poró, parmesão e manteiga.

★ COGUMELOS. R\$ 62,00

Mix de cogumelos frescos, arroz arbóreo, manteiga, ervas e parmesão.

★ MAÇÃ COM GORGONZOLA. . . R\$ 58,00

Este risoto é para quem gosta de agridoce. Maçã verde com gorgonzola e amêndoas, uma combinação perfeita.





Vegetarianos e Veganos

Porque a gente pensa em todo mundo.

ESCONDIDINHO DE COGUMELOS. R\$ 49,00

Purê de batata baroa e mandioca, recheado com cogumelos frescos e com um toque do nosso molho de tomate pelati que só tem no Mundo Selvagem.

CURRY VEGANO. R\$ 58,00

Mais um sucesso que vai agradar todo mundo! Tradicional curry indiano com legumes, acompanhado de arroz jasmine com cardamomo e especiarias. Uma explosão de sabores!

★SHITAKE GRELHADO. R\$ 59,00

Para quê carne se tem o delicioso shitake nesse mundo? Perfeitamente grelhado e guarnecido de Spaghetti de legumes com azeite aromático de ervas.

Monte para seu pequeno

Seu filhote merece!

- Iscas de Filé (125g). R\$ 38,00
- Iscas de Frango (125g). R\$ 22,00
- Iscas de Peixe (125g). R\$ 35,00
- Arroz Branco. R\$ 15,00
- Legumes. R\$ 15,00
- Batata Sorriso (06 und.). R\$ 18,00
- Tagliatelle na Manteiga. R\$ 20,00
- Tagliatelle Bolonhesa. R\$ 48,00
- Batata Frita. R\$ 25,00





Pratos para Compartilhar

★ ESPECIAL SELVAGEM

Pensando em compartilhar um prato família elaboramos com carinho, uma opção deliciosa que acompanha batata doce grelhada, palmito, legumes e tomates salteados, cebola, pimentões grelhados, banana da terra assada, farofa e arroz com ervas e castanha.

Escolha a proteína que vai acompanhada de 2 molhos:

Mignon

(Mostarda e Roti) **R\$ 220,00**

Peixe

(Siciliano e Maracujá). **R\$ 220,00**

Frango

(Mostarda e Pelatti). **R\$ 170,00**

Costelinha

(Barbecue e Chimichurri). **R\$ 170,00**

MOQUECA BAIANA **R\$ 205,00**

Preparada exatamente como na Bahia! Essa moqueca é preparada com peixe, camarão, banana da terra, leite de coco, azeite de dendê e coentro.

★ PARMEGIANA ESPECIAL. . **R\$ 198,00**

Nossa parmegiana de filé mignon com um molho pelatti feito por nós e uma camada de mozzarella e presunto de Parma, tudo isso sobre uma cesta de parmesão. Acompanha salada e arroz ou pode ser com tagliatelle.



Sobremesas

PETIT GATEAU. R\$ 32,00

Nosso famoso e delicioso bolinho de chocolate meio amargo, cremoso por dentro, servido com ganache e sorvete de creme.

★ TORRE CROCANTE. R\$ 28,00

Camadas de massa filo com creme de doce de leite, nozes e geleia de frutas vermelhas.



CREME BRULÉ. R\$ 29,00

Clássico da culinária francesa com fava de baunilha e aquela crosta crocante.

TAÇA DE SORBET. R\$ 25,00

Sorvete sem lactose e sem açúcar.



★ PETIT GOIABADA. R\$ 32,00

Bolinho de goiabada cremoso por dentro servido com sorvete de queijo.

👤👤 FONDUE DE CHOCOLATE. . R\$ 88,00

Acompanha frutas da estação.

(04 pessoas)



Mundo selvagem.

Bebidas

Água sem gás.	R\$ 7,00
Água com gás.	R\$ 7,00
Coca-Cola.	R\$ 9,00
Coca-Cola Zero.	R\$ 9,00
Tônica.	R\$ 9,00
Tônica Zero.	R\$ 9,00
Guaraná.	R\$ 9,00
Guaraná Zero.	R\$ 9,00
Energético.	R\$ 22,00

Sucos

Laranja (Natural).	R\$ 14,00
Morango (Natural).	R\$ 14,00
Limonada suíça (Natural).	R\$ 14,00
Abacaxi (Polpa).	R\$ 14,00
Maracujá (Polpa).	R\$ 14,00
Suco misto.	R\$ 16,00
Suco de uva integral.	R\$ 19,00
Casa da Madeira.	

Drinks sem álcool

SODA ITALIANA. R\$ 20,00

Escolha o sabor: Maçã verde, limão siciliano, melancia ou frutas vermelhas.

SODA BLEND. R\$ 22,00

Misture dois sabores de soda italiana: Maçã verde, limão siciliano, melancia ou frutas vermelhas.

SUMMER DAY. R\$ 26,00

Morango, suco de abacaxi, açúcar e guaraná.

Cafés e Chás

Café Lavazza. R\$ 9,00

Chá quente. R\$ 8,00

Chá gelado batido com limão. . R\$ 14,00



Drinks Clássicos

NEGRONI. R\$ 34,00

Vermouth Rosso, Campari e Gin Seagers.

★ **MOSCOW MULE. R\$ 34,00**

Vodka, suco de limão, espuma de gengibre e Angostura.



APEROL SPRITZ R\$ 34,00

Aperol, laranja e espumante.

MOJITO. R\$ 32,00

Rum, limão e água com gás.

DRY MARTINI. R\$ 28,00

Gin e Martini Dry.

MARGARITA. R\$ 36,00

Tequila, licor fino e suco de limão.

SEX ON THE BEACH. R\$ 32,00

Vodka, licor de pêssigo, suco de laranja e Grenadine.

Drinks Autorais

★ **SOUR SELVAGEM. R\$ 36,00**

Whisky, Rum artesanal de tangerina, limão siciliano e limão.

PASSION FRUIT CACHAÇA. . . . R\$ 30,00

Simple maracujá, Ypióca Ouro, gengibre e canela.

BLEND RED FRUIT. R\$ 32,00

Simple frutas vermelhas, vodka, licor de morango, Aperol e água com gás.

COFFEE 43. R\$ 32,00

Licor 43, café, limão siciliano e limão.



Drinks com Gin

SUMMER GIN. R\$ 32,00

Gin, limão siciliano, mel e água tônica.

SOUTH SIDE. R\$ 34,00

Gin, xarope de tangerina, água com gás e espumante.

FASHION GIN. R\$ 30,00

Gin, hortelã, limão siciliano e tônica.

PÉROLA NEGRA. R\$ 32,00

Gin, jabuticaba ou amora e água tônica.

STRAWBERRY GIN. R\$ 32,00

Gin, morango e água tônica.

G&T ROSE. R\$ 32,00

Gin, licor de melancia e água tônica.

Substitua o Gin nacional:

GIN TANQUERAY. + R\$ 12,00



★ Jarra de Clericot

CLERICOT DE VINHO BRANCO. R\$ 90,00

Vinho branco com frutas.

CLERICOT ESPUMANTE. . . . R\$ 120,00

Espumante com frutas.

Caipirinhas Selvagens

**VODKA, SAQUÊ, CACHAÇA,
STEINHAEGER OU BACARDI. . . R\$ 32,00
ABSOLUT. R\$ 38,00
VODKA IMPORTADA. CONSULTE**

LEÃO

Maracujá, abacaxi e capim limão.

BUFALO

Amora e morango.

COBRA CORAL

Gengibre, limão siciliano, limão taiti, manjeriçã e pimenta rosa.

ELEFANTE

Uva verde, maçã verde e gengibre.

ZEBRA

Tangerina com gengibre.

GIRAFÁ

Morango, maracujá e limão.

ONÇA

Kiwi, maracujá e morango.

MACACO

Banana, maracujá e canela.



Caipirinhas Tradicionais

Sabores: Limão, abacaxi, kiwi, morango ou maracujá.

**VODKA NACIONAL, SAQUÊ, CACHAÇA,
STEINHAEGER OU BACARDI. . . R\$ 28,00
ABSOLUT. R\$ 36,00
VODKA IMPORTADA. CONSULTE**

Cervejas

**Heineken (long neck). R\$ 16,00
Sol Premium (long neck). R\$ 16,00
Cerveja sem álcool (long neck) R\$ 16,00
Heineken (600ml). R\$ 22,00
Original (600ml). R\$ 20,00
Patagonia Pilsen (740ml). R\$ 28,00
Patagonia Weisse (740ml). R\$ 28,00
Patagonia IPA (740ml). R\$ 28,00
Malzbier (long neck). R\$ 16,00
Cerveja sem Glúten (long neck). R\$ 16,00**