



CASA VIDEIRA

RESTAURANTE & CAFÉ

C A R D Á P I O

M E N U



S A L A D A S

SALADS



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

COUVERT

Cesta de pães, manteiga de ervas, pasta de tomate seco e azeitona preta com pesto.

Breads, herb butter, dried tomato and black olive with pesto.

R\$ 28



SALADAS | SALADS

SALADA CAESAR | CAESAR SALAD

Alface americana, frango, molho cesar, parmesão e croutons.

Lettuce, Chicken, caesar sauce, parmesan and crouton

R\$ 39



SALADA CAPRESE | CAPRESE SALAD

Tomate, mussarela de búfala, rúcula, pesto de manjeriço, parma e castanhas finalizada com redução de balsâmico.

Tomato, buffalo mozzarella, arugula, basil pesto, parma ham and nut finished with balsamic

R\$ 39

SALADA DE RÚCULA COM PALMITO TOSTADO

ARUGULA SALAD WITH TOASTED PALM HEART

Rúcula, palmito tostado, cebola em lascas cítricas e molho de mostarda de dijon e mel.

Arugula, toasted palm heart, citrus onion chips, dijon mustard and honey.

R\$ 38



E N T R A D A S

STARTERS



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

ENTRADAS | STARTERS

CRISPY PORK BELLY

Barriga de porco pururuca, maçã glaceada em vinho tinto sobre crumble de castanhas defumada e molho de goiabada picante.

Toasted pork belly, apple glazed in red wine, smoked nut and spice guava sauce.

R\$ 29

SFERA DI PARMIGIANO

*ESFERA DE PARMESÃO
PAMERSAN SPHERE*

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Esfera de parmesão, sobre pasta de tomate seco e finalizado com coroa de anchova ou aliche.

Parmesan sphere, dried tomato sauce with anchovy or aliche.

R\$ 48

BRUSCHETTA CREAMY CHEESE WITH FLAKED SALMON

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Queijo cremoso e lascas de salmão.

Pão italiano tostado, lascas de salmão, cream cheese, finalizado com cebolinha.

Bruschetta, cream cheese and flaked salmon.

R\$ 38

FILLET BREAD AND CREAMY CHESSE

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Pão, filé e queijo cremoso.

Baguete francesa rustica tostadas no azeite, tiras de filé mignon, finalizada com catupity.

Filet, cream cheese and bread.

R\$ 43

BRUSCHETTA DE QUEIJO BRIE FINALIZADA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

*BRUSCHETTA WITH
BRIE CHEESE
FINISHED WITH
RED FRUITS SAUCE*

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Pão italiano tostado, fatias de queijo brie levemente derretidas e finalizadas com calda de frutas vermelhas.

Italian toasted bread, brie slightly melted and finished with red frutis sauce.

R\$ 39



VINAGRETE DE ABACAXI COM POLVO FINALIZADO COM CAMARÃO ROSA

R\$ 47

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Tentáculos de polvo laminado, vinagrete de abacaxi levemente ácido, finalizados com camarões rosa e acompanha pães.

Pineapple vinaigrette, with Octopus tentacles, shrimp and bread.



GRATAN DE BATATA FINALIZADO COM AZEITE TRUFADO E TOMILHO

R\$ 25

Lâminas de batata, molho branco com ervas, queijo parmesão gratinado e finalizado com azeite trufado.

Potato gratin, White sauce with herbs, parmesan, finished with truffled olive oil and thyme

CARPACCIO

R\$ 65

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Carpaccio, mix de folhas, alcaparras fritas, azeite de ervas, parmesão em lascas e alho assado finalizado com molho de mostarda dijon.

Carpaccio, mix of lettuce, fried caper, herb olive oil, shaved parmesan, baked garlic finished with dijon mustard.



CROQUETE DE COSTELA | MEAT CROQUET

R\$ 49

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Costela lentamente cozida e desfiada, com requeijão cremoso, especiarias, empanada em farinha panko e finalizada com aioli defumado.

Slow cooked rib breaded, cream cheese, spices.

BOLINHO DE BACALHAU | COD FISH CROQUET

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Bacalhau gadus morhua desfiado, alho frito, batata asterix, especiarias e acompanha molho de pimenta da casa e fatias de limão.

Codfish croquet, fried garlic, potatoe and home made spice sauce on the side.

R\$ 59



BRUSCHETTA DE PARMA E RÚCULA

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Pão italiano tostado, muzzarella de búfala, presunto parma e rúcula fresca finalizado com redução balsâmico.

Italian toasted bread, bufallo mozzarella, parma ham and arugula with balsamic.

R\$ 38

BOLINHO DE ALIGOT | 2P ALIGOT CROQUET

(PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)

Bolinho de aligot com muito queijo gruyere e mussarela finalizado com geleia de bacon.

Aligot with gruyere cheese, mozzarella, finished with bacon jam.

R\$ 45



P R A T O
P R I N C I P A I S

MAIN DISHES



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

MASSAS | PASTA

SACOTINI

Sacotini de ricota trufada ao molho de grana padano.
Stuffed with truffled ricotta in grana padano sauce.

R\$ 68

GNOCCHI DE BATATA DOCE ROXA | *PURPLE SWEET POTATO*

Gnocchi ao molho branco com queijo da canastra finalizado com nozes e pingos de azeite de ervas.
Gnocchi in White sauce with cheese finished with herbs olive oil.

R\$ 69

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA | *CASSAVA GNOCCHI*

Gnocchi de mandioquinha tostados na manteiga, acompanha escalopinhos de mignon selados ao molho gorgonzola.
Cassava gnocchi, toasted with butter, mignon escalope sealed with gorgonzola sauce.

R\$ 89

RAVIOLI

Ravioli verde recheado de mussarela de búfala e manjeriçã finalizado com molho vermelho e tomates assados e queijo levado ao forno para gratinar.
Green ravioli stuffed with buffalo mozzarella and basil in red sauce, roasted tomatoes gratin with cheese.

R\$ 68

PAPPARDELLE

Papardelle feito na casa, com ragu de fraldinha e finalizado com lascas de brie.
Home made papardelle, with meat ragu and brie cheese.

R\$ 63

SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Spaguetti, creme de ovos com parmesão, pimenta preta e guanciale.
Spaguetti, eggs cream with parmesan, black pepper and guanciale.

R\$ 62

FETTUCCINE PAR LA MER (PELO MAR)

Fettuccine puxado na manteiga, alho, cebola, pimenta dedo de moça, paeleiro, alho poró, cheiro verde, mariscos, camarões, polvo, lula e finalizado com raspas de limão
Fettuccine, garlic, onion, red pepper, shellfish, shrimp, Octopus and squid finished with lemon zest.

R\$ 135





R I S O T O
D O C H E F

CHEF'S RISOTTO



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

RISOTOS DO CHEF | CHEF'S RISOTTO

RISOTO DE AÇAFRÃO DA TERRA COM COSTELA

R\$ 98

Risoto finalizado com açafrão da terra e parmesão, acompanha costela temperada com dry rub da casa, lentamente assada a 120c° finalizando com molho com base do assado e rúcula.

With saffron and parmesan, goes with slow roasted ribs finished with based arugula sauce.

RISOTO DE CAMARÃO | SHRIMP RISOTTO

R\$ 98

Risoto, tomate cereja, alho poró, camarões e finalizado com molho de tomate com paeleiro.

Shrimp risotto finished with tomato sauce, tomato and leek.

RISOTO PARIS

R\$ 119

Risoto com cogumelos paris e tomilho acompanha filé mignon com molho base do glaceado.

With Paris Mushrooms, goes with sirloin served in its own cooking sauce.

RISOTO MALBEC

R\$ 110

Risoto finalizado com vinho malbec argentino, acompanha fraldinha red ao molho de queijo azul.

Finished with Argentine malbec wine, goes with red meat in blue cheese sauce.

RISOTO DE ABÓBORA | PUMPKIN RISOTTO

R\$ 85

Risoto de abóbora finalizado com gorgonzola e parma e nozes tostados por cima.

Pumpkin risotto finished with gorgonzola, parma ham and toasted nuts.



RISOTO DE HORTELÃ COM CARRÉ | MINT RISOTTO

R\$ 120

Risoto finalizado com pesto de hortelã, acompanha carré de cordeiro.

Mint risotto, finished with pesto, goes with rack of lamb.

RISOTO DE ERVAS COM SALMÃO

R\$ 98

Risoto finalizado com pesto de ervas acompanha filé de salmão grelhado.

Herb's risoto, goes with grilled samon.



R I S O T O
S I M P L E S

SIMPLE RISOTTO



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

RISOTOS SIMPLES | *SIMPLE RISOTTO*

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO | *CICILIAN LEMON* COM SALMÃO | *WITH SALMON*

R\$ 95

Risoto finalizado com limão siciliano acompanha filé de salmão grelhado

Finished with secilian lemon and goes with grilled salmon.



RISOTO DE PARMESÃO | *RISOTTO WITH PARMESAN* COM FILÉ MIGNON | *AND MIGNON*

R\$ 89

Risoto finalizado com parmesão acompanha filé mignon e molho demi glace.

Finisehd with parmesan and goes with sirloin steak and demi glace sauce.

RISOTO DE COGUMELOS | *MUSHROOMS RISOTTO*

R\$ 79

Risoto finalizado com mix de cogumelos.

Made with mix of mushrooms.



P R A T O S
D O C H E F

CHEF'S DISHES



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

PRATOS DO CHEF | CHEF'S DISHES

POLVO MÁRMARA | *OCTOPUS MÁRMARA*

Tentáculos de polvo com arroz negro cremoso, cebolas chalotas tostadas e molho de pimentões tostados e azeite de manjerição.

Octopus tentacles with creamy black rice, toasted onion and pepper with basil olive oil.

R\$ 110

ROBALO ALA COSTEIRA | *SEA BASS*

Robalo grelhado com manteiga de amêndoas sobre batatas assadas, palmito tostado e tomates assados e armazenados no azeite de alecrim e tomilho.

Grilled sea bass with almond butter, baked potatoes, toasted tomatoes and palm heart.

R\$ 118



POLVO SANTORINI | *OCTOPUS SANTORNI*

Polvo salteado na manteiga de frutos do mar com tomilho e alecrim, batatas bolinha confitadas e fritas tendo uma textura crocante, aioli de alho assado e páprica defumada e para finalizar lâminas de alho frito com salsa tropical.

Octopus sautéed in sea food butter, thyme, Rosemary, small potato fried balls, roasted garlic aioli finished with fried garlic slices.

R\$ 125



SALMÃO À MODA DO CHEF | *CHEF'S SALMON*

Salmão grelhado com manteiga de ervas, camarões salteados, molho curry com mel de laranjeira, salada a moda do chef.

Grilled salmon in butter herbs, sautéed shrimps, curry sauce with Orange tree honey and salad.

R\$ 95

CARRÉ DE CORDEIRO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA | *RACK OF LAMB WITH MASHED CASSAVA*

Carré de cordeiro selado na manteiga, purê de mandioquinha e farofa de castanha brasileira finalizado com redução de hortelã.

Rack of lamb sealed in butter, mashed cassava, brazilian nut farofa, finished with mint reduction.

R\$ 120



LINGUADO | *HALIBUT (WHITE FISH)*

Linguado ao molho de espumante, beterrabas cítricas, batatas e cenoura salteadas e criske de couve.

Halibut in sparkling wine sauce, citrus beets, sautéed potatoes and carrots with kale crispy.

R\$ 89

CHORIZO COM ALIGOT DE BATATA | *CHORIZO STEAK*

Chorizo angus selado na manteiga de sálvia, com aligot de batata com muito queijo e alho assado.

Angus steak chorizo sealed in sage butter, goes with potato aligot with cheese and baked garlic.

R\$ 110

GALETO | *CHICKEN*

Galeto desossado e marinado com especiarias, com risoto de laranja e envolto por folhas de rúcula.

Boneless chicken with Orange risoto and arugula.

R\$ 79

ANCHO BLACK COM ARROZ VIDEIRA

Ancho black angus acompanha arroz videira montado por tomates tostados, rúcula fresca, alho frito em laminas e molho chimichurri.

Ancho steak, goes with rice, toasted tomatoes, fresh arugula, fried garlic and chimichurri sauce.

R\$ 99

BACALHAU | CODFISH

Posta de bacalhau selada e confitada em baixa temperatura com folhas de louro e alho, batatas bolinhas ao murro, laminas de cebola confitada, azeitona preta e acompanha arroz com ervilhas.

Sealed codfish with garlic, mashed potatoe, onion, black olive and rice with peas.

R\$ 139

FILE MIGNON | SIRLOIN

File mignon ao molho poivre, com purê de batata finalizado com azeite trufado, lascas de grana padano e cebolas brulées.

Sirloin in poivre sauce, mashed potatoe finished with truffled olive oil, grana padano in slices and onion brulée.

R\$ 97





P R A T O S P A R A
2 P E S S O A S

FOR 2 PEOPLE



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

PRATOS PARA 2 PESSOAS | FOR 2 PEOPLE

BACALHAU | CODFISH

Bacalhau montado sobre cama de batatas, cebola, pimentões, tomates, azeitonas pretas, ovos e acompanha arroz branco.

Codfish with potatoes, onion, pepper, tomatoes, black olive, eggs and rice on the side.

R\$ 280

PIRARUCU ASSADO

Pirarucu sobre cama de legumes, farofa de banana, arroz branco, purê de batata com alho e salada do chef.

Pirarucu with legumes, banana yuca flour, rice, mashed potato with garlic and chef's salad.

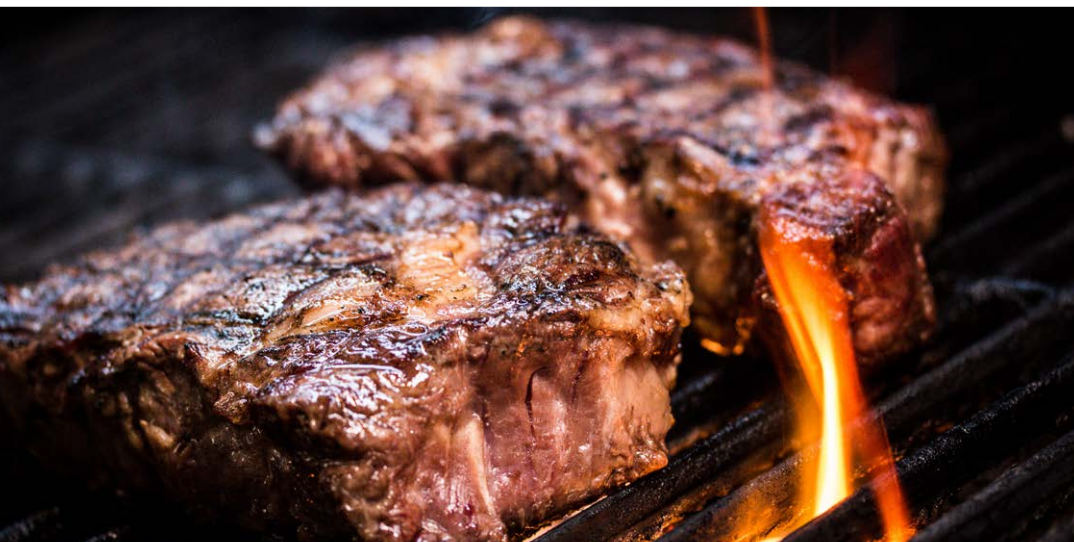
R\$ 250

TÁBUA ANGUS

Steak de chorizo 300g, steak de ancho 300g, acompanha arroz branco ou arroz com alho frito, vinagrete da casa, farofa de cebola, batata chips e molho chimichuri.

About one 10,5oz Chorizo steak and one ancho steak, rice or rice with fried garlic, vinaigrette, onion yuca flour, potato chip and chimichurri sauce.

R\$ 260



ADICIONAIS | ADDITIONAL SIDE

LEGUMES | VEGETABLES

R\$ 15

PURÊ DE BATATA | MASHED POTATO

R\$ 12

BATATA FRITA | FRENCH FRIES

R\$ 12

ARROZ | RICE

R\$ 8

PÃO | BREAD

R\$ 6





S O B R E M E S A

DESSERT



CASA VIDEIRA
RESTAURANTE & CAFÉ

SOBREMESA | *DESSERT*

CHEESCAKE DE FRUTAS VERMELHAS

RED FRUITS
CHESSCAKE

R\$ 25



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

BANANA FLAMBADA COM SORVETE
DE CREME E GANACHE

FLAMBÉED BANANA WITH CREAM ICE CREAM AND GANACHE

R\$ 22

AFFOGATO

R\$ 22

CREME DE PAPAYA
COM CREME DE CASSIS

PAPAIA WITH
CASSIS CREAM

R\$ 25

TIRAMISÙ MONTADO

R\$ 24



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



CASA VIDEIRA

RESTAURANTE & CAFÉ