

## **Bem-vindo ao Gávio.**

A palavra experiência é sinônimo de conhecimento, destreza e domínio, assim como a nossa trajetória. Sabemos que ela é o caminho para a perfeição. Vivemos, aprendemos, construímos, inspiramos e nos preparamos para criar o inédito.

Foi exatamente isso que fizemos aqui no Gávio.

Nosso nome homenageia Marco Gávio Apício, o pioneiro da gastronomia, o qual reconheceu que os alimentos vão além da funcionalidade e mostrou que ingredientes frescos e de alta qualidade, combinados com técnicas de preparo, criam sabores e memórias inesquecíveis.

No Gávio, harmonizamos a referência à culinária italiana, seleção rigorosa de ingredientes, atenção a cada detalhe, gastronomia autêntica, coquetelaria única e arquitetura incomparável.

Isso faz parte da nossa essência.

Do clássico ao inédito surpreendente.  
Gávio, feito para encantar.

*Ricardo Cappucci*

GÁVIO

COUVERT por pessoa

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PANE DI FERMENTAZIONE NATURALE, FOCACCIA CON BURRO I OLIO D’OLIVA</b>                                     | 20 |
| Cesta com uma seleção de pães artesanais, incluindo focaccia, acompanhada por manteiga e azeite extra virgem |    |

ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>POLENTA GIALLA CON RAGÙ DI FUNGHI</b>                                                                                                                                 | 59  |
| Polenta amarela finalizada com manteiga e queijo parmesão, coberta por cogumelos frescos salteados 180g                                                                  |     |
| <b>VITELLO TONNATO</b>                                                                                                                                                   | 69  |
| Delicadas fatias de lagarto de vitelo, cobertas com um cremoso molho à base de atum e alcaparras italianas 190g                                                          |     |
| <b>TORTELLINI AL BRODO</b>                                                                                                                                               | 82  |
| Tortellini recheado com um delicado preparo de rabada, servido em consomê de carne aromático que realça a intensidade e a profundidade dos sabores. 180g                 |     |
| <b>CARPACCIO DI MANZO I STRACCIATELLA</b>                                                                                                                                | 82  |
| Carpaccio de filé mignon com stracciatella (creme à base de queijo mozzarella de búfala), folhas de rúcula selvática, pinoli e azeite extra virgem 150g                  |     |
| <b>FRITTURA MISTA DI MARE</b>                                                                                                                                            | 110 |
| Delicioso mix de camarões, peixe e lula empanados e fritos. Acompanhados de molho alichela e aioli 250g                                                                  |     |
| <b>BURRATA CON POMODORINI ARROSTITI I FOGLIE DI RUCOLA</b>                                                                                                               | 84  |
| Burrata cremosa, acompanhada de mini tomates assados e folhas rúcula selvática 260g                                                                                      |     |
| <b>SALMONE AFFUMICATO</b>                                                                                                                                                | 69  |
| Lâminas delicadas de salmão levemente defumado, servidas com rúcula selvática. Um encontro sutil entre frescor, intensidade e textura. 250g                              |     |
| <b>CRUDO DI MANZO CON TARTUFO</b>                                                                                                                                        | 88  |
| Tartar de mignon, temperado com gema curada e cebolette, realçado pelo aroma intenso de trufa. Servido sobre uma irresistível base crocante de massa de pizza frita 200g |     |
| <b>TARTARE DI TONNO CON PESTO DI NOCCIOLE I PANNA ACIDA</b>                                                                                                              | 75  |
| Delicioso tartar de atum fresco, temperado com pesto de avelãs tostadas e creme azedo, finalizado com azeite extra virgem e flor de sal 190g                             |     |

## FREGOLA CON FOIE GRAS

134

Massa típica da Sardenha, servida com foie gras selado, um clássico da culinária italiana 180g

# INSALATA

## INSALATA MEDITERRANEA DI GÁVIO

62

Folhas diversas, queijo de cabra cremoso, tomate-cereja, pepino, azeitonas pretas e cebola roxa 180g

## INSALATA DI PARMA

68

Rúcula selvática com lascas queijo parmesão e finas fatias de presunto parma 120g

## PASTA RIPIENA

MASSA RECHEADADA

## RAVIOLE DI MARE

165

Ravioli recheado com sabores do mar, servido sobre lagostins e acompanhado pela sutileza de uma farofa fina de pão tostado.

## CARAMELLE DI CODA DI MANZO

132

Massa artesanal recheada com um ragú de rabadá, uma generosa camada de fonduta de queijo parmesão, com folhas de rúcula selvática 230g

## RAVIOLI ALLA CAPRESE

94

Massa verde artesanal recheada com um com um cremoso mix de mozzarellade búfala e ricota, servida com molho clássico de tomate e raspas de limão siciliano 230g

## RAVIOLI AL TARTUFO

138

Massa artesanal recheada com queijo pecorino e ricota, finalizada com um intenso molho à base de trufas 200g

# PASTA

## CACIO I PEPE

89

Massa longa artesanal ao molho de queijo pecorino e pimenta do reino 240g

## MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

118

Massa artesanal da Sardenha, feita apenas com sêmola e água, simplicidade que revela tradição. Servida com ragù de linguiça artesanal ao vinho tinto, erva-doce fresca e molho de tomate lentamente apurado. 260g

## LINGUINE ALLE VONGOLE

132

Massa longa artesanal com um saboroso molho de vôngoles,  
preparado com alho, pimenta dedo-de-moça e salsinha 230g



**RIGATONI AL SUGO DI POMODORO CON STRACCIATELLA**

98

Massa artesanal curta com um intenso clássico molho de tomate, finalizado com stracciatella (creme à base de queijo mozzarella de búfala) e folhas de manjeriço 240g

**FETTUCCHINE AL RAGÙ DI AGNELLO, SU FONDUTA DI PECORINO ROMANO**

135

Fettuccine ao ragu de cordeiro, sobre uma fonduta de pecorino romano 250g

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE**

110

Massa verde artesanal com ragú de carne e uma cremosa fonduta de queijo parmesão 360g

RISOTTO

**RISOTTO AL NERO DI SEPPIA**

168

Risoto cremoso com tinta de lula, camarão e lula 360g

**RISOTTO DI ZUCCA**

95

Risoto à base de abóbora com queijo de cabra e crocante de abobrinha 260g

**RISOTTO AI FUNGHI CONDITO CON CROCCANTINI AI FUNGHI**

145

Risoto de funghi acompanhado de um crocante crisp de cogumelo 240g

PESCI E FRUTTI DI MARE

**FILETTO DI SOGLIOLA CON UOVA DI PESCE SU LETTO DI SPINACI I SALSA AGLI AGRUMI**

149

Linguado fresco com ovas sobre cama de espinafres salteados, realçados com um molho cítrico leve 160g

**GAMBERI CON CAPPELLINI AL LIMONE**

168

Camarões grelhados com molho clássico de tomate, acompanhado de massa artesanal longa envolvida ao limone 160g

**POLPO CON CREMA DI PATATE, POMODORINI ARROSTITI I OLIO AL BASÍLICO**

175

Polvo macio, levemente grelhado, sobre um delicado creme de batatas aromatizado com azeite de manjeriço, acompanhado de tomatinhos assados 160g

**FILETTO DI PESCE E VERDURE**

115

Filé de robalo delicadamente grelhado, servido com legumes frescos mini milho, abobrinha, cenoura, cebola-roxa e tomatinhos 220g



CARNE

STINCO DI MAIALE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 148

Stinco de porco cozido lentamente a baixa temperatura com gremolate e acompanhado de um aromático risoto de açafrão 360g

CARRÉ D'AGNELLO 172

Carré francês de cordeiro assado lentamente, servido com purê de batata aveludado e finalizado com demi-glace ao vinho Marsala. 180g

COTOLETTA DI VITELLO CON INSALATA 138

Costela de vitelo empanada e frita com mix de folhas frescas temperadas, proporcionando um contraste leve e saboroso 180g

FILETTO DI MANZO E CAPPELLINI CON BURRO I SALVIA 145

Filé mignon grelhado, coberto com nosso molho demi-glace. Servido com uma massa longa artesanal salteada na manteiga e sálvia fresca 180g

TAGLIATA DI WAGYU 220

Delicado corte de wagyu Guidara fatiado e servido com folhas frescas de rúcula e tomatinhos confitados 240g

FILETTO DI ANCHO CON GNOCCHI DI PATATE, AL BURRO E SALVIA 175

File de bife ancho com gnocchi de batatas, ervilhas na manteiga e salvia 240g

CONTORNI  
ACOMPANHAMENTOS

RISOTTO AL PARMEGGIANO 35

RISOTTO AL LIMONE 35

RISOTTO ZAFFERANO 35

PURÈ DI PATATE 28

VERDURE AL FORNO 28

INSALATA MISTA 25

# DOLCI

**TIRAMISU**

44

Camadas de mousse mascarpone, café e cacau, um clássico italiano irresistível 120g

**PANNA COTTA ALLE MELE**

36

Delicada panacota, compota de maçã, crumble crocante com especiarias e amêndoas caramelizadas 150g

**TEXTURE AL CIOCCOLATO CON GELATO DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO**

52

Texturas de chocolate com diferentes cacaus acompanhado de gelato de pistache e chocolate 200g

**GELATO AL CIOCCOLATO CON OLIO D’OLIVA E FIOR DI SALE**

39

Mousse de chocolate, gelato cremoso, crocante nibs de cacau e toque de azeite com flor de sal 200g

**MERENGATA AI FRUTTI ROSSI**

44

Fina fatia de bolo macio, gelato fior di latte cremoso com frutas vermelhas e a leveza do merengue 130g

**BIGNÉ CON AMARENA E CIOCCOLATO**

45

Carolinas leves e delicadamente recheadas, servidas com compota de amarena, chocolate quente e gelato fior di latte 170g

**GELATO ITALIANO**

35

Pistache, limão siciliano, fior de latte ou chocolate 120g

Conheça nossos restaurantes:

