

Entradas

Croquetas de Costela Confitada - 55

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas e empanada em farinha especial. Servidas sobre creme aveludado de parmesão (5 unidades).

Costela de Tambaqui - 119

Fritada de costelas de tambaqui (400g).

Tosta de Costela Xna10 - 49

Nosso Pane Xna10 tostado recebe molho pomodoro artesanal, costela bovina confitada por 6 horas e muçarela gratinada, unindo crocância, cremosidade e muito sabor em cada pedaço.

Tosta Margherita - 33

Nosso Pane Xna10 tostado recebe molho pomodoro da casa, muçarela, tomates-cereja e manjerição fresco, em uma releitura da clássica combinação italiana.

Tosta 4 Queijos - 35

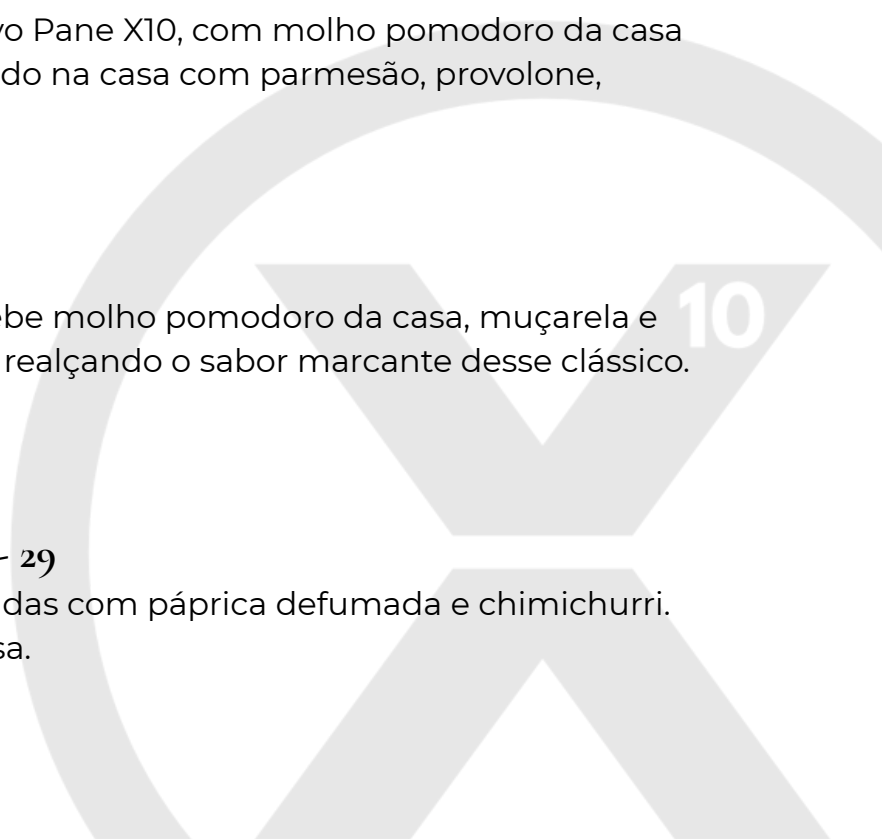
Preparada sobre nosso exclusivo Pane X10, com molho pomodoro da casa e o Blend de 4 Queijos, elaborado na casa com parmesão, provolone, gorgonzola e cheddar.

Tosta Pepperoni - 33

Nosso Pane Xna10 tostado recebe molho pomodoro da casa, muçarela e generosas fatias de pepperoni, realçando o sabor marcante desse clássico.

Fritas com Toque Defumado - 29

450g de batatas fritas temperadas com páprica defumada e chimichurri. Acompanha a maionese da casa.



Carnes

Filé à Parmegiana - 99

O Prato mais pedido da casa.

Filé mignon selecionado, empanado e gratinado com muçarela, finalizado com nosso molho pomodoro artesanal. Acompanha arroz branco e fritas crocantes.

Filé ao Gorgonzola - 99

Filé mignon selecionado e empanado, coberto por cremoso molho de gorgonzola. Acompanha arroz branco e fritas crocantes.

Filé aos 4 Queijos - 99

Filé mignon selecionado e empanado, coberto pelo nosso cremoso blend de quatro queijos: parmesão, gorgonzola, provolone e cheddar. Acompanha arroz branco e fritas crocantes.

Strogonoff de Filé - 89

Tiras de filé mignon e cogumelos shiitake flambados no conhaque, envolvidos em cremoso molho preparado com creme de leite fresco e parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Filé & Pepperoni - 89

Talharim envolvido em nosso molho pomodoro artesanal com pepperoni levemente picante, servido com tiras de filé mignon grelhadas. Finalizado com parmesão e salsinha fresca.

Frutos do Mar & Peixes

Bobó de Camarão - 89

Camarões médios envolvidos em cremoso bobó de aipim com leite de coco, mix de pimentões e um toque de pomodoro da casa.

Acompanhamento de arroz e batata palha.

Arroz Cremoso de Camarões - 79

Arroz cremoso preparado com camarões grelhados, nosso molho pomodoro, pimentões, creme de leite fresco e parmesão.

Pirarucu ao Creme de Parmesão & Shiitake - 79

Cubos nobres de pirarucu grelhados com cebola e cogumelos shiitake, envolvidos em um cremoso molho de queijo parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Tambaqui com Biro-Biro - 89

Costelas de tambaqui fritas até ficarem douradas e crocantes, acompanhadas do nosso arroz Biro-Biro preparado com bacon, cebola, manteiga, ovo, salsinha e batata palha.

Camarão à Baiana & Pasta - 89

Camarões médios salteados à perfeição, envolvidos em uma cremosa e aveludada emulsão de leite de coco, pimentões coloridos e um toque do nosso molho pomodoro artesanal. Uma combinação aromática e cheia de identidade servida com talharim.

Mix com Camarões Grelhados - 79

Seleção de folhas verdes frescas com tomates cereja, castanhas de caju e parmesão, servida com camarões grelhados na manteiga.

Moqueca de Pirarucu com Camarões (2 pessoas) - 230

Elaborada e servida na tradicional caçarola de barro, combina cubos de pirarucu e camarões em um aromático molho de leite de coco, pomodoro, cebola e pimentões coloridos. Acompanha arroz branco e pirão preparado com o próprio caldo da moqueca.

Carnes Especiais

Coxas de Jacaré & Provolone - 99

Coxas de jacaré grelhadas, servidas sobre talharim envolvido em cremoso molho de provolone.

Avestruz ao Gorgonzola & Arroz Biro-Biro - 99

Filé de avestruz grelhado coberto por creme de gorgonzola servido com arroz Biro-Biro preparado com bacon, cebola, manteiga, ovo, salsinha e batata palha.

Rã às Ervas com Purê - 99

Rã inteira perfeitamente selada na manteiga com mix de ervas finas, alho e redução de vinho branco. Servida sobre um cremoso purê de aipim artesanal com queijo provolone.

Carré Francês & Frutas Vermelhas - 109

Carré francês de cordeiro servido sobre cremoso purê de aipim com parmesão, finalizado com redução de vinho do Porto e frutas vermelhas flambadas no conhaque.

Costela de Cabrito Alla Campaña - 89

Costelas de cabrito envolvidas em molho pomodoro com cebola e pimentões grelhados, servidas sobre cremoso purê de batata-doce com parmesão.

Aves

Strogonoff de Frango com Shiitake - 59

Cubos selecionados de frango e cogumelos shiitake flambados no conhaque, envolvidos em um aveludado molho de strogonoff artesanal com toque de queijo parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Mon Amour - 69

Uma criação do Chef Régis em homenagem a Luciane. Talharim envolvido em cremoso molho de cheddar com sobrecoxa grelhada, bacon e shiitake. Finalizado com parmesão, salsinha e batata palha crocante.

Frango aos 4 Queijos - 59

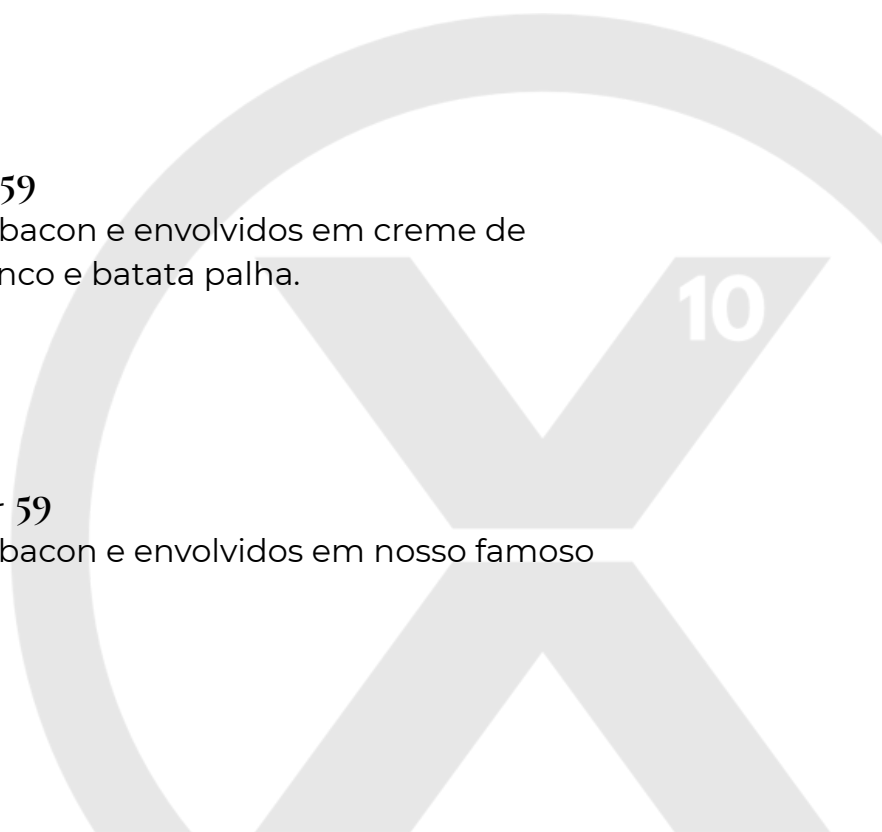
Cubos de frango grelhados com ervas, envolvidos em cremoso molho de quatro queijos — parmesão, gorgonzola, provolone e cheddar. Acompanha arroz branco e batata palha crocante.

Frango ao Parmesão & Bacon - 59

Cubos de frango grelhados com bacon e envolvidos em creme de parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha.

Frango ao Pomodoro & Bacon - 59

Cubos de frango grelhados com bacon e envolvidos em nosso famoso molho pomodoro com talharim.



Outros Pratos

Talharim ao Gorgonzola & Figo Turco - 69

Talharim envolvido em cremoso molho de gorgonzola com figos turcos, combinando a intensidade do queijo com o delicado dulçor da fruta.

Croquetas aos 4 Queijos - 69

Nossas famosas croquetas crocantes de costela bovina confitada por 6 horas sobre nhoques envolvidos em um cremoso molho de quatro queijos, preparado com parmesão, provolone, gorgonzola e cheddar. Finalizado com salsinha.

Alla Carbonara - 59

Talharim envolvido em creme aveludado de gemas e parmesão, finalizado com bacon crocante e pimenta-do-reino moída na hora. Sem creme de leite.

Calabresa ao Pomodoro com Nhoques - 49

Nhoques envolvidos em molho pomodoro da casa, preparados com calabresa finamente fatiada e grelhada com cebola e finalizados com um delicado toque de mostarda.

Berinjela à Parmegiana - 69

Rodelas de berinjela grelhadas e intercaladas em camadas com queijos muçarela, parmesão e o nosso exclusivo molho pomodoro rústico. Uma opção vegetariana leve, suculenta e cheia de sabor.

A Arte do Xis

X Costela ao Gorgonzola - *O Xis Mais Pedido da Casa* - 59

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas (150g), queijo gorgonzola (40g) e muçarela (70g) no pão de 15cm prensado com maionese da casa e mix de folhas.

X Costela aos 4 Queijos - 55

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas (150g), harmonizada com blend de 4 queijos (parmesão, gorgonzola, provolone e cheddar no pão de 15cm prensado com maionese da casa e mix de folhas.

X Costela ao Provolone - 55

Nossa tradicional costela bovina confitada por 6 horas (150g), harmonizada com queijo provolone no pão de 15cm prensado com maionese da casa e mix de folhas.

X Filé Acebolado - 75

150g de filé mignon grelhado com cebolas selecionadas, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, mostarda, ketchup e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Calabresa Acebolada - 45

Calabresa finamente fatiada, grelhada com cebolas selecionadas, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Frango & Bacon aos 4 Queijos - 53

Cubos de frango grelhados com bacon envolvidos em um cremoso blend de parmesão, provolone, cheddar e gorgonzola, com ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

X Coração - 53

150g de corações de frango selecionados e grelhados no ponto certo, muçarela, ervilhas frescas, milho, tomate, ovo, ketchup, mostarda e maionese da casa, no pão de 15 cm prensado. Acompanha mix de folhas frescas.

Menu Kids

Frango Kids - 35

Cubos de coxa de frango grelhados na manteiga acompanhados de batatas fritas crocantes.

Talharim com Frango Kids - 37

Cubos de frango grelhados na manteiga acompanhados de massa talharim.

Mignon Kids - 45

Iscas macias de filé mignon grelhadas acompanhadas de batatas fritas crocantes.

Talharim com Mignon Kids - 49

Iscas macias de filé mignon grelhadas na manteiga acompanhadas de massa talharim.

Sobremesas

Frutas Vermelhas ao Porto - 45

Frutas vermelhas flambadas no conhaque e vinho do Porto, servidas quentes com sorvete de flocos e crocante de castanhas.

Pudim de Leite Condensado - 19

Pudim cremoso de leite condensado.

Petit Gateau Doce de Leite - 39

Bolo macio com recheio cremoso e quente de doce de leite. Servido com sorvete de flocos e castanhas crocantes.

Petit Gateau Chocolate - 39

Massa leve com centro de chocolate meio amargo derretido. Servido quente com sorvete de flocos e castanhas crocantes.

Taça de Sorvete - 25

Uma generosa taça de cremoso sorvete de flocos, servida com cobertura.

Vinho do Porto Poças Tawny (Dose 50ml) - 22

Produzido na icônica região do Douro, em Portugal, este sofisticado vinho fortificado estagia em cascos de madeira, revelando um paladar aveludado com notas marcantes de frutas secas, figos e nozes. Possui um dulçor na medida certa e acidez equilibrada, sendo o encerramento perfeito para a sua refeição e o par ideal para as nossas sobremesas.

Bebidas

Água Mineral - com e sem gás - 8

Sucos Naturais

Laranja - 17

Limonada Suíça - 19

Abacaxi - 19

Abacaxi com Hortelã - 21

Morango - 21

Refrigerantes - 9

Chope Brahma

300ml - 18

400ml - 24

Cervejas Especiais

Alcapone Ipa 500ml - 29

Alcapone Ipa sem Glúten 500ml - 29

Alcapone Premium Lager 500ml - 29

Alcapone Premium sem Glúten 500ml - 29

Alcapone Red Ale 500ml - 29

Alcapone Red Ale sem Glúten 500ml - 29

Outras Cervejas

Heineken Zero 350ml - 15

Heineken 600ml - 27

Original 600ml - 25

Corona 600ml - 27

Serramalte 600ml - 27

Drinques

Aperol Spritz - 49

Maracujack - 45

Mojito - 39

Gin Tônica - 39

Chocante - 49

Lagoa Azul - 39

Negroni - 45

Piña Colada - 45

Caipira de Vodka - 39

Caipira de Cachaça - 29

Sem Álcool - 30

Doses

Old Parr - 39

Buchanan's - 39

Jack Daniel's - 39

JW Black - 39

JW Red - 29

Campari - 29



Vinhos

Brasil

Tinto - Guatambu Rastros do Pampa **Pinot Noir** - 119
Tinto - Guatambu Rastros do Pampa **Cabernet Sauvignon** - 119
Branco - Guatambu Luar do Pampa **Gewurztraminer** - 109
Branco - Guatambu Luar do Pampa **Chardonnay** - 109
Tinto - Lídio Carraro Faces **Merlot** - 99
Rosé - Lídio Carraro Faces **Pinot Noir** - 99
Tinto - Lídio Carraro Dativas **Pinot Noir** 2021 - 207
Tinto - Valduga Vila-Lobos **Cabernet Sauvignon** 2020 - 360
Branco - Amitie Viognier 2022 - 265

Argentina

Tinto - San Telmo **Malbec** 2024 - 89
Rosé - San Telmo - 89
Tinto - Finca La Linda **Malbec** 2024 - 179
Tinto - Finca La Linda **Cabernet Sauvignon** 2024 - 179
Tinto - Sauros Select **Malbec** 2022 - 270
Tinto - La Posta Pizzella **Malbec** 2023 - 270
Tinto - La Posta Fazzio **Malbec** 2021 - 270

Chile

Tinto - Laguna Andina **Pinot Noir** - 96
Tinto - Laguna Andina **Carménère** - 96
Tinto - Vestisquero Grey **Cabernet Sauvignon** 2020 - 270
Tinto - Bisquert La Joya Gran Reserva **Syrah** 2021 - 227

Taças - Tinto / Branco 300ml - 29

Taças - Tinto / Branco 150ml - 15

Portugal

Branco - Aldeia das Serras Terras do Dão - 79
Tinto - Aldeia das Serras Terras do Dão - 79
Branco - Leivity Verde - 99

França - Branco | Calvet Chabis 2020 - 612
Itália - Branco | DelleVeneze **Pinot Grigio** - 149
Eslovênia - Branco | Puklavac & Friends **Sauvignon Blanc** - 189
Romênia - Tinto | Byzantium Feteasca - 189
África do Sul - Tinto | Lyngrove Reser **Shiraz Pinotage** 2019 - 249

Espumantes

Ponto Nero Live Brut Rosé - 115
Ponto Nero Live Brut - 115
Casa Valduga Premium Nature - 165
Amitié Brut Rosé - 125
Cava Jaume Serra Brut - 111
Ponto Nero Live Zero - 115

