

gianttura

ristorante

JANTAR | DINNER

• COUVERT •

Pães de Fermentação Natural

Manteiga temperada e caponata de berinjela

30

• ENTRADAS •

Steak tartar mignon e camarão

acompanha massa de arroz crocante

48

Brusqueta de brisket bovino

cogumelos souté em azeite de trufas

45

Folhado de burrata

com confit de tomates cerejas, rúcula e pesto de manjeriço

45

Salada do Chef

Mix de folhas, queijo brie, castanhas e mel trufado

44

Pancetta à pururuca e camarão

compota artesanal de abacaxi, pimenta e especiarias

45

• TÁBUA TERRA & MAR •

Cogumelos à provençal

presunto parma, pancetta, burrata assada em massafolhada, queijo brie, parmesão, gorgonzola, polvo e camarões grelhados.

2 pessoas 145

4 pessoas 235

• RISOTOS / MASSAS •

Linguini artesanal alla carbonara

com grana padano e gema curada

79

Alla Bella

risoto mantecato com nacos de mignon e verniz de rôti

70

Risoto de camarão

e pupunha in natura

78

Raviolloni aberto de frutos do mar

ao molho de alho poró

95

Ravioli de mussarela de búfala

ragu de tomate fresco e manjeriço

72

Risoto de queijo brie

confit de tomate cereja e rúcula

70

• PRATOS GIANTTURA •

Ossobuco com polvo

e polenta trufada brustolada

98

Entrecot grelhado

ao molho de mostarda Dijon.

*acompanha tarte de abóbora e espinafre

105

Mignon provençal Gianttura

com camarões, lula recheada e legumes salteados

115

Polvo Gianttura com pancetta

tapenade de azeitonas

*acompanha batata ao molho e cebola baby

125

• PRATOS PRINCIPAIS •

TERRA

Beef Wellington

com duxelles de cogumelos e manteiga de trufa negra

*acompanha aligot de batata com queijo meia cura e molho Lardon

130

Mignon grelhado

ao molho Roquefort e risoto de funghi porcini

105

Confit de Canard

com molho de Capim limão e legumes orientais

97

Polenta cremosa

com ragu de ossobuco

80

MAR

Grilhata

de frutos do mar

*acompanha pupunha in natura e batatas baby em manteiga de ervas

145

Camarões ao molho Champagne

e linguini artesanal à provençal

155

Bacalhau

(gadus morhua) grelhado.

*acompanha creme de ervilhas, alho defumado, confit de tomate cereja, batata e cebola baby

169

Pirarucu grelhado

com velouté de moqueca, farofa de banana da terra

e arroz negro

96

• SOBREMESAS •

Pavlova

creme de limão siciliano com geleia e frutas vermelhas

36

Petit gâteau de goiabada

e gelato artesanal de queijo brie

36

Brownie de chocolate

e gelato artesanal de frutas vermelhas

32

Creme de banana assada

com doce de leite argentino, zabaione e gelato artesanal de amarena

34

Pudim de leite

com caramelo de flor de laranjeira

25

Crème brûlée

com geleia de frutas vermelhas

30



Gianttura...
sabe o que significa?

Gianttura é uma palavra de dialeto italiano, que resume a união do improvável, de polos que jamais se atrairiam.

No restaurante representa a fusão de sabores impensáveis: da Europa ao Brasil, domar à terra, do clássico ao contemporâneo.

À frente do Gianttura está o chef Hermes Custódio, que tem sido uma referência na cozinha clássica, com vitoriosa e consolidada carreira demais de duas décadas.

Passou alguns anos no inesquecível Boulevard, de Celso Freire, saiu para inaugurar o Vin Bistro (hoje K.Sa) e algum tempo depois foi para o Castelo do Batel, onde comandou os eventos por mais de dez anos. São mais de mil cardápios de sua autoria!

Teve participação como um dos chefes renomados no badalado evento beneficente que comemorou os 100 anos do Hospital Pequeno Príncipe em New York.

Na Europa, passou por imersão gastronômica em Il Vigneto, em Alba, na Itália, e concluiu sua especialização em sous vide no Instituto Alain Ducasse, na França.

Desde 2018 também é professor do Centro Europeu, ministrando a disciplina de Cozinha Clássica.

No Gianttura o chef Hermes Custódio prepara cada prato com muita dedicação e paixão.