

Couvert

Pães de fermentação natural, manteiga noisette e caponata de berinjela **30**

Steak tartar de mignon e camarão
Acompanha massa de arroz crocante **50**

Folhado de burrata com confit tomate cereja e pesto de manjeriçao (vegetariano) **48**

Potage de pinhão com croutons e alho poró crocante **40**

Salada do chef (Mix de folhas, queijo brie, castanhas e mel trufado) **46**

Pancetta à pururuca e camarão, compota artesanal de abacaxi, pimenta e especiarias **52**

Steak tartar de mignon com ostras em em sous vide **52**

Entradas

Tábua

Terra e Mar Gianttura

Cogumelos à provençal, brisket, pancetta, burrata assada em massa folhada, queijo brie, **2 pessoas**
175

parmesão, gorgonzola, polvo e camarões grelhados. **4 pessoas**
265



Risotos & Massas

Escalope de mignon ao molho lardon com massa fresca artesanal ao molho Alfredo ou molho de Tomate **88**

Alla Bella. Risoto mantecato com nacos de mignon e verniz de lardon **82**

Risoto de camarão e pupunha in natura **92**

Lasanha de costela assada com queijo tipo canastra **98**

Linguini carbonara com gemas curadas em vinho tinto **85**

Ravioli de mussarela de búfala, ragu de tomate fresco e manjeriço (vegetariano) **82**

Risoto de queijo brie, confit de tomate cereja e rúcula (vegetariano e zero glúten) **79**

.....

Pratos Gianttura

Ossobuco com polvo e polenta trufada brustolada **108**

Mignon provençal Gianttura, com camarões, lula recheada e legumes salteados **122**

Polvo Gianttura com pancetta, tapenade de azeitonas. Acompanha batata ao murro e cebola baby (zero glúten) **138**

Pratos Principais

TERRA

Entrecot grelhado ao molho de mostarda Dijon, siri catado e gratin de batatas com queijo gorgonzola **115**

Beef Wellington com duxelles de cogumelos e manteiga de trufa negra. Acompanha aligot de batata com queijo meia cura e molho lardon **149**

Mignon grelhado ao molho Roquefort e risoto de funghi porcini **118**

Confit de Canard ao molho de Capim limão e legumes salteados **105**

Magret grelhado com molho de laranja e roti e risoto de brie com maçã verde **98**

Polenta cremosa com ragu de ossobuco ou com ragu de cogumelo (vegetariano) **88**

Moussiline de batata salsa com legumes grelhados (vegano) **78**

.....

MAR

Grilhata de frutos do mar. Acompanha pupunha in natura e batatas baby em manteiga de ervas (zero glúten) **158**

Camarões ao molho Champagne e linguini artesanal à provençal **162**

Bacalhau (gadus morhua) grelhado. Acompanha creme de ervilhas, alho defumado, confit de tomate cereja, batata e cebola baby **168**

Pirarucu grelhado com velouté de moqueca, farofa de banana da terra e arroz negro **99**

Peixe branco em crosta de castanhas com mousseline de batata baroa ao molho belle meuniere **99**



Sobremesas

Pavlova, creme de limão siciliano com geleia de frutas vermelhas	40
Petit gâteau de goiabada e gelato artesanal de queijo brie	40
Brownie de chocolate e gelato artesanal de frutas vermelhas	36
Creme de banana assada com zabaione e gelato artesanal de amarena	38
Pudim de leite com caramelo de flor de laranjeira	28
Crème brûlée com geleia de frutas vermelhas	35
Coulis de morango e sorvete de manjeriçã	38
Degustação de sorvetes (gelatos artesanais de manjeriçã, frutas vermelhas, queijo brie e amarena)	38

Prato Kids

Massa (Linguini ou Tagliatelle) + Proteina (Tilápia ou Alcatra) + Molho (Alfredo, ou de Tomate ou na Manteiga)	34
--	----

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, do mar à terra, do clássico ao contemporâneo.



Hermes Custódio
Chef de cozinha

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

gianttura
ristorante