



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.

...

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 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 chefs 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.

Couvert

Pães artesanais, manteiga noisette, caponata de berinjela, patê do dia
(serve 2 pessoas)

40

Entradas

Steak tartar de mignon e torradas em manteiga noisette

55

Folhado de burrata com confit tomate cereja e pesto de manjeriço
(vegetariano)

58

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

45

Pancetta e camarão grelhado, compota artesanal de abacaxi,
pimenta e especiarias

56

Galantini de confit de pato, magret defumado e cogumelos

60

Trilogia Arancini Gianttura (camarão, cupim e cogumelos)

52

Tábua Terra e Mar Gianttura

Cogumelos à provençal, presunto parma, pancetta, burrata assada em massa folhada,
queijo brie, parmesão, gorgonzola, polvo e camarões grelhados.

(serve 2 pessoas)

190

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

169

T-bone de cordeiro ao molho chasseur, cogumelos grelhados e
purê de couve-flor braseada

155

Mignon grelhado ao Poivre Vert e gratin de batata

134

Mignon grelhado ao molho Roquefort e risoto de funghi porcini

140

Confit de Canard ao molho de capim limão, mousseline de abóbora e ovo pochê tinto

125

Magret de pato grelhado ao molho de laranja

Acompanha risoto de brie e maçã verde

130

MAR

Bacalhau (gadus morhua) confitado. Acompanha batatas ao murro,
confit de tomate cereja e azeitonas azapa

180

Pescada amarela grelhada com crosta cítrica ao molho beurre rouge e torta ratatouille

145

Camarões ao molho champagne e linguine artesanal em manteiga de camarão

152

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

122

Couscous marroquino de frutos do mar (camarões, polvo, luva e marisco)

140

Risotos / Massas

Escalope de mignon ao molho lardon com massa fresca artesanal
e molho Alfredo 105

Linguine artesanal alla carbonara, crocante de pancetta e queijo pecorino 105

Alla Bella. Risoto mantecato com nacos de mignon e verniz de roti 98

Risoto de camarão e pupunha in natura 115

Lasanha de costela assada com queijo tipo canastra 110

Sofioli com ragu de cogumelos frescos e molho de tomate 86
(vegetariano)

Ravioli de mussarela de búfala, ragu de tomate fresco e manjeriço 96
(vegetariano)

Risoto de queijo brie, confit de tomate cereja e rúcula 92
(vegetariano)

Pratos Gianttura

Cupim confitado com polenta cremosa. Acompanha salada de agrião com
vinagrete de marisco e lula
125

Ossobuco com polvo e polenta trufada brustolada
135

Mignon provençal Gianttura, com camarões, lula e legumes salteados
146

Polvo Gianttura com pancetta, tapenade de azeitonas.
Acompanha batatas assadas ao murro e palmito pupunha.
152

Sobremesas

Pavlova, creme de limão siciliano com geleia e frutas vermelhas

40

Petit gâteau de goiabada e gelato artesanal de queijo brie

42

Duetto de Cannoli
(chocolate tufado e creme anglaise de cumaru)

40

Patê à choux com creme anglaise e gelato artesanal de amarena

42

Brownie de chocolate e gelato artesanal de frutas vermelhas

40

Crème brûlée com geleia de frutas vermelhas

40

Degustação de sorvetes
(gelatos artesanais de manjeriço, frutas vermelhas, queijo brie e amarena)

40

Prato Kids

Massa fresca artesanal com molho (sugo, manteiga ou Alfredo)

Iscas de mignon

52

Iscas de frango

42

Cardápio Bebidas

Drinks Clássicos

Negroni / 42

Gim, Laranja, campari e vermute tinto

Aperol Spritz (opção zero álcool) / 42

Prosecco, Aperol, água com gás e laranja

Limoncello Spritz / 45

Prosecco, Limoncello, água com
gás e limão siciliano

Arancello Spritz / 45

Prosecco, Arancello, água com gás e laranja.

Caipirinha (limão ou morango) / 38

Vodka/ Cachaça/ Saque/ Espumante

Mojito / 42

Rum branco, suco de limão, água
gaseificada, xarope de açúcar e hortelã

Fit Gerald / 45

Gin, xarope Monin cranberry, suco de
limão, xarope simples e angostura

Piña Colada/ 48

Rum, leite de coco, suco de abacaxi,
creme de leite e leite condensado

...

Gin tônica / 42
(opção zero álcool)
Gin e tônica

Dry Martini/ 43
Dry Martini extra, gin

Carajillo/ 45
Licor 43 e café expresso

Drink do dia / 48
Consulte o garçom

Doses

Cointreau / 30

Licor 43 / 35

Vodka Absolut / 28

Gin / 30

Licor Amarula / 30

Jagermeister / 30

Cachaça branca / 28

Whisky Red Label / 40

Campari / 32

**Whisky Black Label ou
Chivas / 45**

Cervejas

Stella Artois (330ml) / 16

Patagônia (330ml) / 18

Heineken (330ml) / 18

Softs

Refrigerante, H₂O / 10

Água mineral / 8

Suco de Uva (Prats) / 16

Soda italiana / 25

Suco de Laranja (Prats) / 16

Café expresso / 10