



Almoço Dia dos Pais

12 de Agosto de 2018

- Nosso Espaço -

Dotado de ambientes elegantemente decorados, atmosfera cosmopolita e vista de tirar o fôlego, o Terraço Itália é um complexo de lazer, gastronomia e eventos, com versatilidade para sediar almoços, jantares, eventos sociais e corporativos. Gastronomia e serviço impecáveis, adega com mais de 200 rótulos selecionados, fazem de suas salas, restaurante e bar, o cenário perfeito para o entretenimento e o desfrute de bons momentos na cidade de São Paulo.

- Nosso Chef -

Nascido no interior da Toscana, Pasquale Mancini retorna a São Paulo aos seus 53 anos de idade, após trabalhar em nobres endereços de sua região. Apaixonado pela simplicidade da culinária Toscana morou em uma pequena cidade montanhosa na Itália, onde teve a oportunidade de aprimorar e refinar todo o seu conhecimento gastronômico. Hoje assina o menu do Terraço Itália e coloca nele toda a sua essência toscana.

Menu Especial

Por Chef Pasquale Mancini

Delicioso buffet com variedade de antepastos, entradas e sobremesas.
Os pratos quentes contam com um sofisticado serviço empratado
com opções a sua escolha.

- Entradas -

Buffet

Pães e grissinis

Tábua de frios e queijos mistos

Salada de folhas verdes com tangerina e queijo chèvre

Coração de alface americano com camarões e molho golf

Presunto de Parma com lâminas de figos frescos

Salmão marinado com creme de ciboulette

Carpaccio de filé sobre rúcula e lascas de parmesão

Terrine de legumes com crosta de presunto Parma

Aspargos verdes com mousse de queijo e iogurte

Palmito com mix de brotos e aceto balsâmico

Lula recheada com badejo, alho poró e molho bisque

- Principais -

Empratado

Raviole recheado com mussarela e tomate concassé

Camarão com crosta de pão italiano ao molho de mini laranja
acompanhado de batata rústica

Escalope de filet empanado com tomate seco e rúcula,
arroz com castanha e damasco

Marreco confitado com mostarda de cremona e abobrinha recheada
com creme de queijo e amendoas

- Sobremesa -

Buffet

Frutas da estação

Pudim de leite ao caramelo

Mousse de chocolate com amêndoas

Panna cotta

Mousse de maracujá

Torta cremosa de pistache

Bolo de doce de leite com nozes

Torre de profiteróles recheado com zabaione

Programação e Valores

Por Chef Pasquale Mancini

Valores

- R\$ 165 por pessoa
- Incluso Buffet de entradas e sobremesas, principal Empratado, água, suco e refrigerante;
- Crianças até 06 anos não pagam. De 07 e 11 anos terão 50% de desconto (não acumulativos);

Horário | A partir das 12hs

Reservas e Forma de Pagamento

- Reservas mediante compra antecipada do pacote;
- Pagamento via link online através de cartão de crédito;

Informações Gerais

- Estacionamento e bebidas alcoólicas serão cobrados a parte;

Serviços | Valet R\$ 25 por veículo

- Ponto de táxi disponível na entrada do edifício;

Traje | Esporte fino

Cancelamentos

- Até dia 03 de Agosto com restituição integral;
- Após essa e até o dia 08 de Agosto será retido 30% do valor pago;
- Após o dia 08 de Agosto e em caso de não comparecimento, não haverá restituição dos valores pagos previamente;



Siga-nos em nossas Redes Sociais

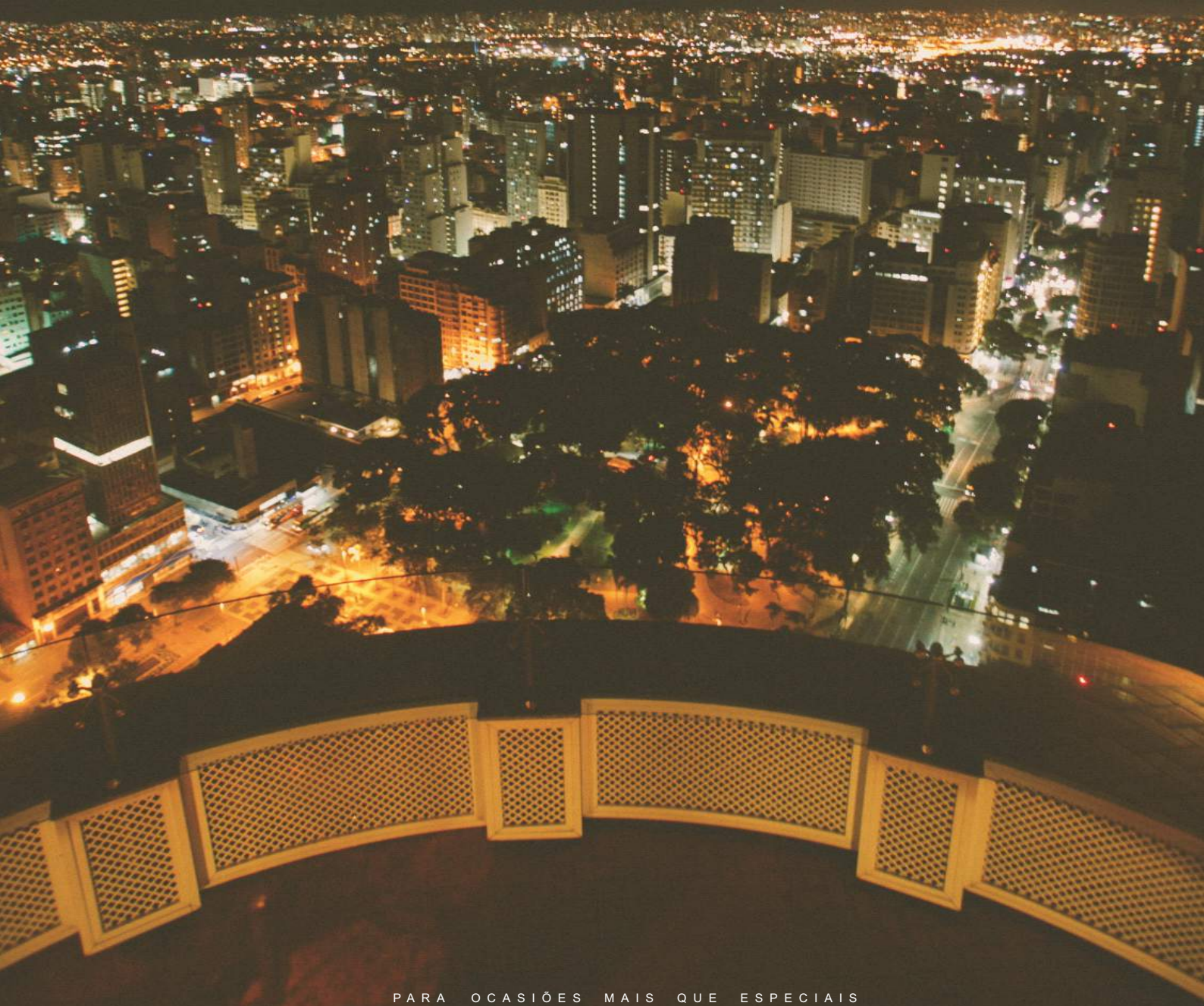
Facebook | @terraçoitalia

Instagram | @terraçoitalia

Estamos a disposição em caso de dúvidas ou para mais informações

11 2189.2929 | www.terraçoitalia.com.br

Av. Ipiranga, 344 – 41º e 42º andares – Centro/SP



PARA OCASIÕES MAIS QUE ESPECIAIS