



# Ceia de Réveillon no Santa Collina!

Dia 31/12/2020 a partir das 21h

## Incluso:

---

- Música ao Vivo
- Drink de Boas Vindas (alcoólico e não alcoólico)
- Um Espumante Nacional por mesa
- Ilha com Mix de Castanhas, Tábua de Frios, Sardella, Alichella, Caponata, Patês, Pães Variados e Grissinis.

## Opções de Serviço:

---

### Opção 1

**Rodízio de Fondue Grill à vontade:** 8 tipos de molhos, bife ancho, filé mignon, filé de frango, linguiça aperitivo, calabresa, brócolis e cenoura baby + Fondue de Queijo com pão italiano, batata noisette e goiabada + Fondue Branco de Leite Ninho e Nutella **ou** Fondue de Chocolate Tradicional (ambos acompanhados de frutas, biscoito wafer, marshmallow e suspiro).

**Valor por pessoa: R\$ 219**

### Opção 2

**Rodízio de Fondue Especial de Réveillon à vontade:** 8 tipos de molhos, picanha, linguiça cuiabana, queijo coalho, contra filé angus, filé de frango, brócolis e cenoura baby + Fondue de Queijo com pão italiano, batata noisette e goiabada + Fondue Branco de Leite Ninho e Nutella **ou** Fondue de Chocolate Tradicional (ambos acompanhados de frutas, biscoito wafer, marshmallow e suspiro).

**Valor por pessoa: R\$ 239**

### Opção 3 – Menu Degustação: Entrada + Intermediário + Principal + Sobremesa

#### Uma opção de entrada à escolha:

##### Collina Salad

Mix de folhas nobres, palmitos, morangos, tomate seco, castanhas e cenoura Julienne regados à redução de balsâmico.

**Ou**

##### Bruschetta Caprese

Generosa fatia de pão italiano feito na casa, selado na grelha, com fatias intercaladas de mussarela de búfala e tomates italianos maduros, finalizado com molho pesto Genovese.

### Uma opção de prato intermediário à escolha:

#### **Ravióli de Pinhão em Fonduta de 3 Queijos**

Tradicional massa italiana recheada com pinhões e especiarias regado ao delicioso molho elaborado com 3 queijos.

**Ou**

#### **Ravióli Recheado com Tomate Seco**

Tradicional massa italiana recheada com uma pasta de tomate seco, salteada ao molho de Grana Padano.

### Uma opção de Prato Principal à escolha:

#### **Medalhão em Crosta de Amêndoas ao Creme de Gorgonzola**

Corte alto de filé mignon com deliciosa crosta de amêndoas laminadas regado ao creme de gorgonzola. Acompanha risoto de tomate cereja.

**Ou**

#### **Truta da Sorte**

Suculenta Truta Grelhada ao Molho de Romã. Acompanha Arroz Cremoso de Lentilhas.

**Ou**

#### **Ancho ao Chimichurri**

Corte alto extraído do contra filé argentino, grelhado e regado ao molho chimichurri. Acompanha batatas rústicas e Arroz à Piamontese.

**Ou**

#### **Truta à Tapenade de Azeitonas Chilenas**

Suculenta truta grelhada, regada ao molho de azeitonas pretas chilenas, parmesão e manjeriço. Acompanha legumes salteados e arroz milanês.

### Para adoçar (uma opção à escolha)

#### **Cheesecake de Damasco**

(Deliciosa sobremesa elaborada com cream cheese, farofa de bolacha maisena e uma deliciosa calda de damasco feita em nossa casa)

**Ou**

#### **Merengue de frutas do campo**

(Tradicional sobremesa elabora com chantilly, suspiros feito na casa, morangos e uvas, finalizado com fios de ganache meio amargo)

**Ou**

#### **Frutas Laminadas**

**Valor por pessoa do Menu Degustação: R\$ 299**

---

**Reservas através do telefone/Whatsapp: (12) 3663-6858**

Depósito de 30% para confirmação (o saldo será pago diretamente no restaurante)

Crianças de até 4 anos: Cortesia

Crianças de 5 a 10 anos: 50% do valor de adulto

Cobramos 10% de taxa de serviço

Bebidas serão cobradas a parte (caso prefira trazer seu próprio vinho, cobraremos R\$ 79,00 como taxa de rolha por garrafa).

**Endereço: Rua Dep. Plínio de Godoy, 95 – Capivari – Campos do Jordão – SP – CEP 12.460-000**