



trio

DEZENOVE



COUVERT



Pão artesanal, azeite de manjeriçã e manteiga com flor de sal.

18

ENTRADINHAS

CROQUETA DE CAMARÃO

Com maionese de dendê.
(6 unidades)

45

CROQUETA DE ATUM

Atum confitado com parmesão, aioli tonnato e pipocas de alcaparra.
(6 unidades)

43

PASTEL DO TRIO

De carne ou de queijo.
(6 unidades)

22



SALADAS E CRUDOS

SALADA CAESAR

Alface romana, peito de frango grelhado, parmesão, bacon, croutons de pão rústico e molho caesar.

65

SALADA DO TRIO

Mix de folhas, queijo de cabra, rabanete, tomate cereja, supreme de laranja, nozes e vinagrete de mel com balsâmico.

75

STEAK TARTAR

Picado na ponta da faca com saladinha verde, aioli defumado, batata frita e torradas de focaccia.

80

TARTAR DE SALMÃO ✂

Com guacamole, creme azedo, azeite de manjeriço. acompanha saladinha verde e chips de batata doce.

89

CEVICHE DE PEIXE COM GOIABA

Ceviche de peixe branco com leite de tigre de goiaba, duas texturas de beterraba, creme de avocado e rúcula.

80



CARPACCIO DI MANZO

Com vinagrete de mostarda Dijon, alcaparras, queijo parmesão, folhas de rúcula e torradas de focaccia.

79

POKE DE SALMÃO

Salmão cru em cubos com raspas de limão, arroz gohan com furikake, edamame, tartar de manga, tomatinhos, cebola roxa, avocado, cebolinha, sunomono, molho tarê e chips de batata doce.

85

BOWL DE ROSBIFE

Rosbife de mignon, mix de folhas, salada de quinoa, rúcula, lascas de parmesão, batatas ao murro, brócolis, azeitonas, tomate cereja, ovo mollet, aioli de Dijon e torrada de focaccia.

75



TRIO DO SEU JEITO

GRELHADOS

FILET MIGNON (200g) **105**

DENVER (270g) **125**

PEITO DE FRANGO **80**

SALMÃO **120**

ESCOLHA DOIS ACOMPANHAMENTOS:

LEGUMES GRELHADOS

BATATA FRITA

SALADA VERDE

PURÊ DE BATATA

ARROZ

MOLHOS **10**

MOLHO CHIMICHURRI

AIOLI DE DIJON

VINAGRETE

MOLHO DE GORGONZOLA



PRATOS DO TRIO

MASSAS

NHOQUE DE BATATA

Com fonduta de gorgonzola e sementes de abóbora torrada.

75

RIGATONI ALLA MATRICIANA

Com molho de tomate levemente picante, guanciale e fonduta de parmesão.

85

SORRENTINO DI MANZO

Ao molho do próprio assado e fonduta de parmesão.

85

TAGLIOLINI COM SALMÃO

Salmão Gravlax, ovas de massagô e emulsão de limão siciliano.

89



CARNES E AVES

CUPIM CATUPIRY ✂

Assado por 12 horas com demi glace, mil-folhas de batatas fritas, brócolis, catupiry e chips de alho.

105

BRASATO COM NHOQUE DE BATATA

Ao pomodoro, fonduta de parmesão e farofa crocante de manjericão.

90

FILET AU POIVRE ✂

Filet mignon grelhado com batatinhas ao murro e molho poivre vert.

115

BIFE À MILANESA

Com purê de batata e rúcula.

90



BIFE ANCHO (270G) COM ARROZ BIRO BIRO

Acompanha molho vinagrete.

139

COXA E SOBRECOXA DESOSSADAS

Com creme de cogumelos paris, batatinhas ao murro e brócolis.

86

HAMBURGUER

Pão brioche, 150g de carne, queijo cheddar, alface, tomate e maionese Trio.

Acompanha batata frita.

86



PESCADOS

SALMÃO GRELHADO

Com risoto verde de aspargos e chevrè empanado.

135

RISOTO DE CAMARÃO

Arroz carnaroli com camarões grelhados, tomates frescos, molho pesto e espuma de parmesão.

140

ATUM SELADO

Com tabule de grãos, homus de beterraba, avocado, edamame, sunomono e ovo mollet.

110

PEIXE BRANCO DO DIA

Com legumes grelhados, coalhada seca e gremolata de laranja.

120

PRATOS DO DIA

85

SEGUNDA-FEIRA

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas com rosti de batata doce, coalhada seca, avocado e azeite de manjeriço.

TERÇA-FEIRA

Peixe branco com legumes salteados e emulsão de limão siciliano.

QUARTA-FEIRA

Picadinho do Trio com ovo mollet empanado, purê de abóbora, farofa de banana, arroz, couve e feijão preto à parte.

QUINTA-FEIRA

Strogonoff com arroz branco e batata palha feita na casa.

SEXTA-SEXTA

Polpetone recheado com queijo meia cura, molho pomodoro e tagliolini na manteiga de sálvia.

EXECUTIVO

119

ENTRADA SALADA VERDE

Mix de folhas, rabanete, tomate cereja, nozes e vinagrete de mel com balsâmico.

ou

CARPACCIO DI MANZO

Com vinagrete de mostarda Dijon, alcaparras, queijo parmesão, folhas de rúcula e torradas de focaccia.

PRATO PRINCIPAL

PRATO DO DIA

ou

OMELETE 

SOBREMESA

GANACHE DO TRIO

ou

PUDIM DE LEITE 

ou

FRUTA   



SOBREMESAS

BOLO QUENTE DE BRIGADEIRO

Com sorvete de baunilha e calda morna de chocolate.

38

GANACHE DO TRIO

Torta de banana com ganache de chocolate, doce de leite, chantilly e raspas de chocolate ao leite e branco.

32

TORTA ROMEU E JULIETA

Massa sablet com goiabada e calda quente de requeijão.

36

COCADA QUENTE

Acompanha sorvete de creme.

36

PUDIM DE LEITE

Com calda de caramelo.

26

FRUTA

Abacaxi ou manga.

17

DRINKS

ÁGUA SEM GÁS **9**

ÁGUA COM GÁS **9**

ÁGUA DE COCO **20**

SUCOS **18**

CAFÉ **9**

CHÁ **12**

REFRIGERANTES **10**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Citrus,
Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero,
Tônica e Tônica Zero.



DRINKS SEM ÁLCOOL

CHÁ VERDE

Capim santo, xarope de coco e suco de limão taiti.

25

SUCO DE TOMATE

Temperado com pimenta tabasco, molho inglês e suco de limão taiti.

25

RED TEA

Chá mate, framboesa, pêsego e hortelã.

25

LEMON TEA

Chá mate com limão e açúcar de coco.

22

CHÁ DE FRUTAS SILVESTRES

Com frutas vermelhas.

24

MANGAMORA

Manga e xarope de amora.

25

SODA ITALIANA

Amora | Capim limão | Maracujá com gengibre

Tangerina | Gengibre

24



trio
EVENTOS E GASTRONOMIA

@trio.restaurantes | @trioeventosegastronomia
www.grupotrio.com.br

