



TRIO



DEZE
NOVE



Couvert

Pão Artesanal 18

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

Entradinhas

Croqueta de Carne 35

Com aioli de Dijon.
(6 unidades)

Croqueta de Camarão 55

Com maionese de dendê.
(6 unidades)

Pastel do TRIO 25

De carne ou de queijo.
(6 unidades)

Carpaccio di Manzo (50g) 35

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

Salada Verde 30

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

Berinjela à 45

Parmegiana ✓

Berinjela empanada e frita, com molho de tomate e queijo parmesão ralado.

Tuile de Arroz 47

com Crudo de Atum

Três tuiles de arroz com páprica picante, cruído de atum e limão-siciliano.

Saladas e Crudos

Salada Caesar 70

Alface romana, peito de frango grelhado, parmesão, bacon, croutons de focaccia e molho Caesar.

Steak Tartar 95

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

Tartar de Salmão 95

Com guacamole, creme azedo, azeite de manjeriço. Acompanha saladinha verde e chips de batata-doce roxa.

Carpaccio di Manzo (100g) 79

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

Poke de Salmão 95

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 roxa.

Bowl de Rosbife 92

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

Atum Selado 110

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

PRATOS DO TRIO

Massas e Risotos

Nhoque de Batata 78 ✓

Com fonduta de gorgonzola e sementes de abóbora torradas.

Risoto de Cogumelos 78 ✗✓

Arroz carnaroli, cogumelos variados e queijo parmesão.

Carnes, Peixes e Aves

Escalope ao Limone 125 ✗

Filet mignon ao molho cremoso de limão com risoto de parmesão e crocante de alho-poró.

Brasato com Nhoque de Batata 95

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

Filet au Poivre 125 ✗

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

Bife à Milanese 95

Com purê de batata e rúcula.

Bombom de Alcatra Grelhado 139 ✗✗

Acompanha arroz Gohan e molho oriental.

Flat Iron com Arroz Biro-Biro 149 ✗✗

Acompanha molho chimichurri.

Coxa e Sobrecoxa Desossada 89 ✗

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

Salmão Grelhado 135

Com risoto verde de aspargos e chèvre empanado.

Atum em Crosta de Gergelim 110

Com redução de balsâmico e mel, farofa de castanhas e mousseline de mandioquinha.



TRIO do Seu Jeito

Filet mignon 131
Bombom de alcatra 125
Flat Iron 159
Peito de frango 80
Salmão 120

Escolha dois acompanhamentos:

Legumes grelhados | Batata frita | Salada verde
Purê de batata | Arroz | Feijão | Fettuccine na manteiga (✓)

Molhos 10

Molho Chimichurri | Aioli de Dijon | Poivre

Pratos do Dia

89

Segunda-feira

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas com ragu de lentilha, acompanha arroz branco.

Terça-feira ✂

Saint Peter com legumes salteados e emulsão de limão-siciliano.

Quarta-feira

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

Quinta-feira

Strogonoff de carne com arroz branco e batata palha feita na casa.

Sexta-feira

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

Executivo

129

Entrada

Salada Verde ✂✂✓
ou
Carpaccio di Manzo (50g)

Prato Principal

Prato do Dia
ou
Omelete com Legumes

Sobremesa

Ganache do TRIO
ou
Pudim de Leite
ou
Fruta ✂✂✓



Sobremesas

Bolo Quente de Brigadeiro 42

Com sorvete de baunilha e calda morna de chocolate.

Ganache do TRIO 35

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

Tartelete de Mousse de Chocolate 39

Com castanhas e caramelo salgado.

Cocada Quente 42

Acompanha sorvete de creme.

Pudim de Leite 33

Com calda de caramelo.

Fruta 25 ✂️🍷✓

Abacaxi ou manga.

Bebidas

Água com e sem gás 9,90

Chá 15

Consulte as infusões.

Cafés

Expresso 13 | Expresso duplo 15

Macchiato 15 | Macchiato duplo 18

Refrigerantes 10,90

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

Drinks sem álcool

Chá Verde 25

Hortelã, xarope de coco e suco de limão-taiti.

Suco de Tomate 32

Temperado com pimenta

Tabasco, molho inglês

e suco de limão-taiti.

Lemon Tea 22

Chá mate com limão

e açúcar de coco.

Soda Italiana 24

Amora | Gengibre

Maracujá com gengibre.

Mangamora 25

Purê de manga e xarope natural de amora.

Abacaxi com Hortelã 24

Melão e Maracujá 24

Purê de melão com toque de maracujá e leve acidez do limão.

Melão e Amora 24

Melão cremoso combinado ao dulçor fresco da amora e final cítrico de limão.

Infusão Cítrica 24

de Limão e Pepino

Limão-taiti batido na coqueteleira com pepino.

Soda Verde 24

Mix natural de maçã verde e pera, com limão e gaseificação leve.



TRIO

© trio.restaurantes © trioeventosegastronomia
www.grupotrio.com.br