



# **MENU PRINCIPAL**

**AZEITES**

**ENTRADAS**

**PRINCIPAL**

**ITALIANO**

**SOBREMESAS**

**GRILL**

**PIZZAS**

**BEBIDAS**

**DRINKS**

# AZEITES

Leve o sabor do Le Vélo, para a sua casa.

<b>Azeite de alecrim</b>	<b>80</b>
<b>Azeite de tomilho</b>	<b>80</b>
<b>Azeite de alho e flor de sal</b>	<b>80</b>
<b>Azeite de trufa branca</b>	<b>90</b>

# CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã é servido das 09h às 11h,  
somente aos sábados, domingos e feriados.

Serve duas pessoas.

## CAFÉ DA MANHÃ

### Le Vélo

- Café ou café com leite
- Suco de laranja ou verde
- Frutas
- Coalhada da casa
- Granola
- Mel
- Pães diversos da casa
- Bolo
- Geléia
- Manteiga
- Cream cheese
- Frios
- Ovo ou tapioca
- Mini panquecas

90

### Do Lago

- Café ou café com leite
- Suco de Laranja ou verde
- Pães diversos
- Bolo
- Mel
- Geléia
- Manteiga
- Cream cheese
- Mini panquecas

75

# ENTRADAS

## PETISCOS

<b>Dadinho de Tapioca</b>	40
Servido com geléia de pimenta e maracujá	
<b>Pastel de Queijo</b>	35
Massa crocante recheada com queijo meia cura (6 unidades)	
<b>Pastel de Camarão</b>	45
Porção de pastéis recheados com camarões suculentos e cremoso Catupiry. (6 unidades)	
<b>Batata Frita</b>	35
Batata frita com maionese de páprica	
<b>Torresmo de Rolo</b>	55
Barriga de porco enrolada, assada e depois frita a pururuca	
<b>Croquete de Salmão ou Atum</b>	28
Delicioso croquete de salmão ou atum, com duas opções de molho: Aioli ou Páprica com mostarda e mel (6 peças)	
<b>Croquete de Cordeiro</b>	50
Em nosso cardápio desde a inauguração. É servido com molho de mostarda e mel (6 unidades)	

## ENTRADAS

<b>Brusqueta Napolitana</b>	<b>40</b>
Fatias de pão artesanal, regada com azeite de oliva, tomate-cereja fresco, manjericão e uma cobertura de muçarela	
<b>Couvert</b>	<b>30</b>
Seleção de pães da casa, caponata, manteiga de cebola e surpresa da semana	
<b>Brusqueta de Parma</b>	<b>45</b>
Fatias de pão artesanal, regada com azeite de oliva, tomate-cereja confitado, presunto de parma e um toque de manjericão fresco	

## SALADAS

<b>Salada Caesar</b>	<b>30</b>
Alface, crouton, lascas de parmesão e molho caesar	
<b>Mix de Folhas</b>	<b>20</b>
Mix de folhas, tomate, cebola roxa e lascas de parmesão	
<b>Salada de Polvo</b>	<b>55</b>
Polvo com mix de pimentões, cebola roxa, salsa, azeite e vinagrete	

## VEGETARIANO & VEGANO

<b>Risotto de Funghi</b>	<b>70</b>
Delicioso risotto preparado com funghi	
<b>Salada Le Vélo</b>	<b>35</b>
Mix de folhas, queijo meia cura, cenoura laminada, tomate-cereja, azeitona preta e molho de mostarda e mel	
<b>Prato do dia Veg</b>	<b>60</b>

# PRINCIPAL

<b>Ancho ao Molho Dijon</b> Suculento corte de Ancho, servido com molho dijon e batata rústica	90
<b>Risotto com Tilápis</b> Tilápis grelhada com molho de abacaxi e garnecido com risotto de leite de coco e camarões	90
<b>Salmão Arroz Negro</b> Suculento salmão grelhado, servido com arroz negro, crispy de pupunha ao molho de laranja e gengibre	95
<b>Frango Marguerita</b> Suculento filé de peito, coberto com mussarela derretida, tomates-cereja frescos e pesto aromático de manjericão, arroz e mix de folhas	65

<b>Arroz Frito</b>	55
Arroz salteado em óleo de gergelim torrado com vegetais fresquinhos e cubinhos de filé mignon	
<b>Robalo</b>	85
Robalo grelhado, garnecido com delicioso risoto de limão-siciliano	
<b>Polvo à Lagareiro</b>	119
Clássico da gastronomia portuguesa. O polvo é assado, acompanhado de legumes e batatas aos murros. Este prato combina tradição e sabor a cada garfada	
<b>Baião a Moda do Chef</b>	70
Clássico prato nordestino preparado a moda do Chef. Com feijão-de-corda, carne seca desfiada, manteiga de garrafa, pimentões e queijo coalho, acompanhado de aipim frito	
<b>Picadinho Le Vélo ao Vinho e Cogumelos</b>	75
Cubos de filé mignon na ponta da faca, salteados e envoltos em um delicado molho de vinho tinto com cogumelos frescos. Servido com arroz cremoso de açafrão e farofa crocante de banana, que traz um toque levemente adocicado ao prato. Uma combinação elegante e cheia de sabor	
<b>Peixe do Dia</b>	85
Posta de peixe grelhado no ponto perfeito, com sabor realçado por um delicado molho de moqueca à base de leite de coco e camarão ou molho de mostarda, camarão e alcaparras. Acompanha batatas ao murro, douradas e aromáticas	

## INFANTIL

<b>Carninha</b>	50
Isca de mignon grelhadas, com opções de acompanhamento: arroz, feijão e batata sorriso, ou spaghetti na manteiga	
<b>Franguinho</b>	45
Isca de frango grelhadas, com opções de acompanhamento: arroz, feijão e batata sorriso, ou spaghetti na manteiga	

<b>Bolognese</b>	50
Spaghetti ao ragù de bolonhesa	

# ITALIANO

<b>Cassarece e Parma</b> Pasta com molho Alfredo, Parma crocante e ervilhas frescas	69
<b>Fiore Di Pappardella</b> Pasta Recheada de creme gorgonzola e mussarela, delicioso molho Funghi e cogumelos paris salteados na manteiga	89
<b>Ravioli Pomodoro</b> Pasta recheada com mussarela ao molho de tomate e manjericão fresco	79
<b>Gnocchi Due Torre</b> Nhoque de batata tostados na manteiga, molho de parmesão e ragu genovese	89

<b>Gamberretti</b>	95
Raviolis de queijo e tomilho ao molho de limão siciliano com camarões rosa	
<b>Alla Carbonara</b>	85
Spaghettini "fatto a mano", Gemas, pecorino Romano, Guanciale, espuma de queijo e pimenta preta	
<b>Gnocchi Ripiene</b>	89
Nhoque recheado com mussarela e gorgonzola, suave molho funghi	
<b>Tortei Di Zucca</b>	79
Recheio de abóbora assada e parmesão salteado na manteiga e salsinha, espuma de queijo e sementes crocantes	
<b>Penne Toscano</b>	79
Pasta artesanal, Ragu de linguiça Toscana, cogumelo e perfume de limão siciliano	
<b>Lasagnetta</b>	95
Ragu de carne, molho bechamel e mussarela	
<b>Gnocchi de Batata com Ragu de Cordeiro</b>	85
Combinação surpreendente de sabores, nhoque artesanal servido com ragu de cordeiro	
<b>Spaguetti com Camarão</b>	85
Delicioso spaghetti com molho pomodoro, camarões, pesto e farofa panko crocante	
<b>Massa com Frutos do Mar</b>	95
Com molho romesco, azeite de ervas e muçarela de búfala	
<b>Paillard Di Filetto</b>	85
Mignon com delicioso fettuccine ao molho de queijo	
<b>Filé Vélo</b>	119
Tornedor de mignon banhado em demi-glace, sob uma torre de rigatone gratinado com parmesão ao molho alfredo	
<b>Penne com Camarão Crocante</b>	85
Penne envolto em um cremoso molho de parmesão, realçado pelo toque delicado da mostarda dijon e leve dulçor do mel. Acompanha sete camarões empanados em crosta crocante e finalizados com raspas de limão, trazendo equilíbrio perfeito entre cremosidade, acidez e textura	

# SOBREMESAS

<b>Cheesecake Invertida</b>	30
Desconstrução da tradicional cheesecake, servida na taça com goiabada cascão e farelos de crumble especial	
<b>Tiramisù</b>	30
Clássica sobremesa italiana feita com camadas de biscoito embebido em café, creme mascarpone e cacau em pó	
<b>Sorvete</b>	18
Sorvete fabricado em Miguel Pereira. Sabores: Chocolate, tapioca, pistache e creme	
<b>Pudim de Leite</b>	18
O queridinho	
<b>Brownie com Sorvete</b>	35
Delicioso brownie de chocolate com calda de doce de leite, crumble de biscoito e sorvete de creme	
<b>Pavlova</b>	33
Cestinha de merengue francês, sorvete de creme e calda de frutas vermelhas	

# GRILL

Especial de Fim de semana

De sexta a domingo, das 12h às 16h.

## PETISCOS

<b>Linguiça de Pernil</b>	<b>27</b>
Deliciosa linguiça de pernil, servida com chimichurri da casa (3 unidades)	
<b>Linguiça de Costela</b>	<b>32</b>
Suculenta e defumada, grelhada no ponto perfeito, acompanhada de molho especial da casa (3 unidades)	

## CORTES

Aqui você escolhe a sua proteína preferida, servida com 3 acompanhamentos

<b>Costelinha Suína</b>	<b>95</b>
Para quem gosta de porco, vale a dica da costelinha suína que é servida com um delicioso barbecue de goiabada	
<b>Chorizo</b>	<b>p/1 75</b>
Um delicioso corte argentino com uma generosa camada de gordura na lateral	<b>p/2 150</b>
<b>Picanha</b>	<b>p/1 95</b>
Tradicional corte do churrasco brasileiro	<b>p/2 180</b>

## ACOMPANHAMENTOS

<b>Batata</b>	<b>35</b>	<b>Arroz branco</b>	<b>19</b>
<b>Farofa de bacon</b>	<b>19</b>	<b>Vinagrete</b>	<b>13</b>
<b>Mix de folhas</b>	<b>20</b>	<b>Feijão tropeiro</b>	<b>30</b>

# PIZZAS

A partir das 18h

Tradicional pizza italiana com massa de longa  
fermentação, de no mínimo 48 horas.

Todas as pizzas de borda tradicional poderão ser servidas com um molho a sua escolha, com um pequeno acréscimo:

**Mel puro c/ raspas de limão siciliano** 12

**Acrescentar borda de Catupiry** 19

## TRADICIONAIS (30cm)

<b>Mozzarella</b> Molho de tomate e queijo muçarela	69
<b>Alho Especial</b> Molho de tomate, queijo muçarela, alho e catupiry	78
<b>Calabresa</b> Molho de tomate, muçarela, calabresa e cebola	78
<b>Portuguesa</b> Molho de tomate, muçarela, calabresa fatiada, presunto, pimentão, ovo cozido, azeitona preta, cebola e orégano	78
<b>Pollo com Catupiry</b> Molho de tomate, muçarela, frango, milho e catupiry	78

## TRADICIONAIS MAIS + (30cm)

<b>Quatro Queijos</b> Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão	84
<b>Catuperoni</b> Molho de tomate e queijo muçarela, peperonni e catupiry	84
<b>Bacon Artesanal</b> Molho de tomate, muçarela, fatias de bacon artesanal, cebola, alho assado e orégano	84
<b>Artesanal Passion Fruit</b> Molho tomate, muçarela, linguiça picante artesanal, cebola roxa assada e geléia de maracujá	84
<b>Caprese das Acáias</b> Molho de tomate, muçarela, tomate e tapenade de azeitonas e manjericão	84
<b>Le Vélo Country</b> Molho de tomate, muçarela, frango, bacon e cream cheese	84
<b>Carbonara</b> Molho branco, muçarela, bacon, ovo gema mole e grana padano	84
<b>Zucchini</b> Molho de tomate, muçarela e abobrinha	84

<b>Pepperonni</b>	84
Molho de tomate, queijo muçarela e peperonni	
<b>Brócoli Bacon Supreme</b>	84
Deliciosa pizza que une o sabor do brócolis e gotas de catupiry finalizada com alho frito, orégano e bacon em cubos	
<b>Alho-Poró Elegance</b>	84
Pizza super cremosa com o sabor do peito de peru defumado junto com o catupiry e finalizada com alho poró	
<b>ESPECIAIS (30cm)</b>	
<b>Parma</b>	94
Molho de tomate, muçarela, parma, rúcula e parmesão	
<b>Gamberetti</b>	94
Molho tomate, muçarela, camarão, alho-poró e catupiry	
<b>Marguerita</b>	94
Molho de tomate pelati, muçarela fior de latte e manjericão, finalizado com azeite	
<b>Le Vélo</b>	94
Molho tomate, muçarela, tomate confit, crispy de parma e um delicioso queijo de cabra	
<b>DOCES (25cm)</b>	
<b>Nutella</b>	69
Deliciosa pizza de Nutella e lâminas de amêndoas torradas	
<b>Nutella com Morango</b>	69
Deliciosa pizza de Nutella com morango	
<b>Banana Nevada</b>	69
Muçarela, banana fatiada, com chocolate branco forneado e caramelizado	
<b>Pistachella</b>	69
Uma combinação irresistível de creme de pistache suave e morangos frescos.	
<b>M&amp;M's</b>	84
Massa leve, cobertura de chocolate derretido e uma chuva de M&M's crocantes.	
<b>Kitkat</b>	80
Chocolate cremoso com pedaços crocantes de KitKat sobre uma massa quentinha. Uma explosão de sabor	

# BEBIDAS

Água Prata s/ gás (300ml)	13	Sprite	8
Água Prata c/ gás (300ml)	15	H2O Limão / Limoneto	8.5
Suco Del Valle	8	Tônica Schweppes	7
Sucos Naturais	18	Schweppes Citrus	7
Fanta Guaraná (Normal / Zero)	8	Fuze Ice Tea Pêssego	7
Fanta Laranja / Uva	8	Mate da Casa	19
Guaraná Antártica (Normal / Zero)	8	Mate Leão (Natural / Limão)	7
Soda Italiana Sabores	16	Ice Tea Limão	7
		Café Expresso	7.5

## CERVEJA E CHOPP

<b>Chopp Vale Beer (Summer &amp; Pilsen)</b>	<b>14</b>	<b>Cerveja Heineken</b>	<b>14</b>
<b>Cerveja Corona</b>	<b>14</b>	<b>Cerveja Heineken Zero</b>	<b>14</b>
<b>Cerveja Gold Terezópolis (500ml)</b>	<b>19</b>	<b>Cerveja Stella Artois</b>	<b>12</b>
<b>Cerveja Budweiser</b>	<b>12</b>	<b>Cerveja Brahma</b>	<b>12</b>

## OUTRAS BEBIDAS

<b>Magnífica Tradicional</b>	<b>9</b>	<b>Amarula</b>	<b>20</b>
<b>Magnífica Envelhecida</b>	<b>14</b>	<b>Cointreau</b>	<b>23</b>
<b>Red Bull</b>	<b>15</b>	<b>Licor 43</b>	<b>27</b>
<b>Whisky Red Label</b>	<b>25</b>	<b>Vodka Grey Goose</b>	<b>20</b>
<b>Whisky Black Label</b>	<b>30</b>		
<b>Shot de Limão</b>	<b>2</b>		

# DRINKS

## DRINK ASSINATURAS

<b>Le Vélo 43</b>	39
Licor 43, Amarula, café, cream cheese e nibs de cacau	
<b>Le Vélo Gin</b>	39
Gin, tônica, frutas vermelhas e espuma de groselha	
<b>Mojito do Lago</b>	33
Rum, licor, 43, morangos frescos, monin morango, água e hortelãs	
<b>Javary Tropical</b>	39
Gin, monin tangerina, schweppes citrus e especiarias	
<b>Melhor Clima</b>	38
Red Label, cointreau, sprite, xarope artesanal de gengibre, limão siciliano e espuma de gengibre	
<b>Aperol Sour</b>	33
Aperol, limão, xarope simples, clara de ovo e pimenta do reino	

## DRINK CLÁSSICOS

<b>Moscow Mule</b>	35
Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma artesanal de gengibre	
<b>Boulevardyer</b>	35
Campari, Red label, vermute tinto e zest de laranja	
<b>Cosmopolitan</b>	35
Vodka, cointreau, monin cranberry e suco de limão	
<b>Aperol Spritz</b>	35
Aperol, espumante Brut, água gaseificada e laranja	
<b>Margarita</b>	33
Tequila, cointreau e suco de limão	
<b>Mojito</b>	35
Rum, limão tahiti, água gaseificada e hortelã	
<b>Capipirinha</b>	28
Tradicional caipirinha feita com Cachaça Magnífica e limão tahiti. Para realizá-la com outras frutas, consulte nossa equipe	
<b>Capipivodka (Smirnoff)</b>	30
Caipivodka feita com vodka Smirnoff e frutas (Consultar nossa equipe)	
<b>Caipivodka (Absolut)</b>	35
Caipivodka feita com vodka Absolut e frutas (Consultar nossa equipe)	
<b>Caipisaquê</b>	33
Caipisaquê feito com saquê e frutas (Consultar nossa equipe)	
<b>Gin Tônica</b>	39
Gin Tônica feita com gin, água tônica, limão siciliano e especiarias selecionadas	