

Para começar ou compartilhar

COUVERT - R\$ 30

Pães macios e quentinhos servidos com patê e manteiga do dia.

DADINHO DE TAPIOCA CROCANTE - R\$ 38

Dadinhos de tapioca servidos com goiabada com um toque de pimenta (porção com 8 unidades).

SALADA DE QUINOA - R\$ 45

Mix de folhas, duo de quinoa, mix de castanhas, berinjela, abobrinha, abóbora cabotiá levemente grelhadas e damascos.

SALADA PANZANELLA - R\$ 54

Mix de folhas, tomates cerejas salteados com alho e cheiro verde, croutons de brioche, salsa verde, cogumelos defumados e alho negro.
Opção vegana sem brioche.

HACKEPETER - R\$ 58

Tartar de mignon com temperos típicos alemães servido no pão preto da casa (porção com 8 unidades).

CROQUETA DE EISBEIN - R\$ 62

Servida com grãos de mostarda e geleia de maçã da casa (porção com 6 unidades).

ARANCINI DE LINGUIÇA BLUMENAU - R\$ 69

Tradicional bolinho de arroz italiano recheado com linguiça Blumenau e servido com geleia de pimenta (porção com 6 unidades).

QUEIJO MORRO AZUL VERMONT - R\$ 89

Queijo de mofo branco envolto em uma cinta de carvalho assado com pasta de alho, ervas finas e um toque de azeite trufado. Acompanha crostinis.

TÁBUA DE FRIOS - R\$ 130

Queijo camembert, queijo brie, queijo vale do testo 3 meses, queijo família Mendes, presunto cru e salame. Acompanha geleia de cebola e figo.

CAMARÕES VG EMPANADOS - R\$ 142

Camarões VG empanados na farinha de biju com coco servido com molho agridoce (porção com 6 unidades).

Para toda hora

BATATAS FRITAS - R\$ 45

400g de batatas fritas acompanhadas de molho remolade (à base de maionese, mostarda, alcaparras, pepino em conserva, cebola e cheiro verde).

PANINI DE CAPRESE - R\$ 54

Pão ciabatta, mozzarella de búfala, tomates salteados com alho, rúcula e molho pesto.

PANINI DE COSTELA - R\$ 56

Pão ciabatta, costela desfiada com molho barbecue da casa, queijo ½ cura. Acompanha batatas fritas e molho barbecue.

VILLA BOWL - R\$ 55

Mix de folhas, tomate cereja, queijo branco, brócolis tostados na grelha, granola salgada da casa, com opção de iscas de mignon ou iscas de frango.

VILLA BURGUER - R\$ 60

Pão brioche, hambúrguer de 160g, queijo muçarela, bacon, tomate e alface. Acompanha batatas fritas, maionese verde e catchup.

WURST BURGUER - R\$ 65

Pão australiano, hambúrguer de linguiça Blumenau, queijo família Mendes Vermont, geleia de cebola e alface. Acompanha batatas fritas e maionese verde.

PIZZAS ARTESANAIS - R\$ 68

Com massas leves de longa fermentação. Sabores: marguerita e 4 queijos.

Para quem tem desejo de massa

CARBONARA - R\$ 72

Massa grano duro, cubos de pancetta, gema de ovos, queijo parmesão e pimenta preta.

GNOCCHI AO RAGÚ DE LINGUIÇA BLUMENAU - R\$ 78

Gnocchi de batata salsa com ragu de linguiça Blumenau e espuma de queijo Krauterkease Pomerode.

FETTUCCINE AO PESTO - R\$ 84

Fettuccine feito na casa, fonduta de queijo brie e molho pesto.
Opção vegana com apenas molho pesto - R\$ 64

RAVIOLI DE PATO - R\$ 88

Servido com demi glace de pato cremosa, ovo pochê, queijo parmesão e pão de fermentação natural.

Para quem veio pelos frutos do mar

LULA RECHEADA - R\$ 99

Com farofa crocante de bacon e creme de verdes.

PEIXE BRANCO DO DIA - R\$ 115

Servido com molho de moqueca, crocante de tapioca, farofa de banana da terra e arroz de coco.

POLVO COM PURÊ DE CENOURA - R\$ 122

Polvo grelhado servido com purê de cenoura com melado de cana, tomates assados e salsa verde

FETTUCCINE AL MARE - R\$ 125

Fettuccine feito na casa, polvo, camarões e um toque de limão siciliano.

POLVO GRELHADO - R\$ 142

Servido com arroz negro cremoso, aspargos e aioli de pimentões.

CAMARÃO GRELHADO - R\$ 142

Servido com gnocchi de batata, fonduta de queijo brie, mascarpone trufado e um toque de Vale do Testo 6 meses Vermont.

Para quem gosta de carne

BARRIGA DE PORCO - R\$ 78

Servida com goiabada picante, arroz negro frito, farofa crocante.

COSTELA 18 HORAS - R\$ 85

Com mousseline de mandioca, farofa crocante, vinagrete de feijão e molho roti.

OSSOBUCO - R\$ 95

Servido com polenta trufada, molho charcutiere e crocante de milho.

L'ENTRECÔTE PARISIENSE - R\$ 105

Servido com molho de mostarda e batatas fritas.

MIGNON COM RISOTO FUNGHI - R\$ 120

Com molho roti, telha de cogumelos e alho assado.

WELLINGTON (PARA 2 PESSOAS) - R\$ 209

Com duxelle de cogumelos, presunto cru, purê de batatas e roti.

*Alérgicos: não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten. Para mais opções veganas, consulte o Chef.



Para deixar tudo mais doce

SORBETS E GELATOS ARTESANAIS - R\$ 28

Consulte opções do dia
Você pode escolher até 2 sabores.

CRÈME BRULÉÉ - R\$ 42

De doce de leite feito na casa.

MILHARAL - R\$ 42

Mousse de milho verde com goiabada e mascarpone.

BOLO DE CHOCOLATE 70% - R\$ 45

Servido com creme anglaise de doce de leite com cumaru, praliné de castanhas, caramelo salgado.

MORANGO - R\$ 45

Mousse de mascarpone, geleia de morango, mousse de chocolate branco.

NINHO GATEAU - R\$ 46

Petit gateau de leite ninho com calda de avelã e gelato de Ovomaltine.

Para quem tem sede

ÁGUA ACQUA PANNA - R\$ 32

ÁGUA SAN PELLEGRINO - R\$ 32

ÁGUA SANTA CATARINA (COM OU SEM GÁS) - R\$ 9

ÁGUA DE COCO - R\$ 12

SUCO DE LARANJA INTEGRAL - R\$ 12

SUCO DE UVA INTEGRAL - R\$ 15

REFRIGERANTES (COCA-COLA, GUARANÁ, SCHWEPES E OPÇÕES ZERO) - R\$ 9

RED BULL (ORIGINAL OU SUGAR FREE) - R\$ 20

SODA ITALIANA - R\$ 15

CAFÉ ESPRESSO - R\$ 8

CAFÉ ESPECIAL BLUM 'S KAFFEE - R\$ 15

Para brindar e surpreender

BLISS - R\$ 38

Tequila, xarope de toranja, água tônica.

HEALTHY BLOSSOM - R\$ 40

Drink à base de Sakê, xarope zero, chá de hibisco e suco de abacaxi. Contém apenas 62 kcal!

LADY ROSE - R\$ 40

Drink à base de Vodka, lichia, suco de limão e xarope de laranja sanguínea. Acompanha glitter e flores comestíveis.

APFEL BRAMBLE 172 - R\$ 40

Gin, Jagermeister, suco de maçã, xarope de limão siciliano e frutas vermelhas.

RED PASSION - R\$ 40

Gin, Vodka, Lillet, frutas vermelhas e soda.

BOTIC - R\$ 45

Drink à base de rum branco, xarope de manga picante, xarope tropical, suco de limão e suco de abacaxi.

FLAMINGO - R\$ 45

Drink à base de Vodka, purê de morango, suco de limão, xarope de toranja, xarope de grenadine e suco de abacaxi.

BEESWAX - R\$ 45

Drink à base de Bourbon, suco de limão, xarope de gengibre, xarope de mel e espuma de amaretto.

JARDIM SECRETO - R\$ 46

Absolut Vodka, chá de frutas vermelhas, xarope de Romã e Espumante Brut Rosé.

VIOLET POTION - R\$ 47

Drink à base de Gin com chá de borboleta, água mineral com pó perolado, xarope de flor de sabugueiro, xarope de Falernum, ácido cítrico e purê de mirtilo.

NÃO ENCONTROU SEU DRINK FAVORITO? SOLICITE AO GARÇOM NOSSA CARTA DE BEBIDAS COMPLETA COM CLÁSSICOS, GINS, DOSES E VINHOS.

*Alérgicos: não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten.

Drinks Prediletos

CAIPIRINHAS - R\$ 38

Nossas deliciosas caipirinhas de 400ml. Consulte nossas opções de frutas. Crie sua combinação favorita. (Cachaça, Vodka ou Sakê)

GIN - A PARTIR DE R\$ 40

Consulte opções.

APEROL SPRITZ - R\$ 42

Aperol, Espumante Brut, Água Tônica Rosé.

MOSCOW MULE - R\$ 45

Vodka, Ginger Ale e suco de limão.

NEGRONI - R\$ 45

Bitter Italiano, Vermute Tinto doce e Gin.

SANGRIA - R\$ 190 A JARRA

Com frutas da estação, à base de vinho Tinto, Vermouth Branco Doce e Xarope de Açúcar

CLERICOT - R\$ 190 A JARRA

Com frutas da estação, à base de Espumante Brut, Vermouth Branco Doce e Xarope de Açúcar.

Cervejas

BLUMENAU PILSEN 500 ML - R\$ 32

BLUMENAU CAPIVARA LITTLE IPA 500 ML - R\$ 34

EISENBahn PILSEN 355 ML - R\$ 16

HEINEKEN 355 ML (OPÇÃO ZERO) - R\$ 16

STELLA ARTOIS 330 ML - R\$ 16

CHOPE GREEN PILSEN 500 ML - R\$22 / 300 ML - R\$ 17

CHOPE FRIDA BLOND ALE 500 ML - R\$24 / 300 ML - R\$ 19

