



RESTAURANTE
CONTEMPORÂNEO

Embarque numa jornada gastronômica no Sécuro Verde Restaurante, que combina tradição e inovação, usando ingredientes locais para criar pratos que encantam. Em meio a 20.000 metros de natureza, desfrute de sabores contemporâneos em harmonia com o ambiente.

Cada prato é uma obra de arte culinária, expressando maestria e paixão pelos sabores regionais. Surpreenda-se com a fusão de técnicas modernas e tradições, elevando a experiência gastronômica.

Junte-se a nós no Sécuro Verde Restaurante, onde a culinária contemporânea encontra a serenidade da natureza.



ESTÂNCIA 92
Mais que carne, uma celebração



Alguns itens do cardápio podem estar indisponíveis devido a sazonalidade dos insumos.

ENTRADAS

Cesto de Pães e Manteiga Pão italiano, pão de ervas, pão de calabresa e <i>focaccia</i> , todos produzidos artesanalmente em nossa padaria	R\$ 38,00
Couvert Especial Cesto de pães, sardela, patê de gorgonzola, azeitonas pretas azapa e manteiga	R\$ 46,00
Carpaccio Finíssimas fatias de carne bovina, molho especial da casa, parmesão e rúcula. Acompanha fatias de pão italiano	R\$ 64,00
Mix de Bruschettas (4 unidades) Feitas com pão italiano, sendo duas cobertas por <i>mozzarella</i> de búfala, tomate seco, manjericão, outras duas cobertas por uma trilogia de <i>funghi</i> . Todas gratinadas com parmesão	R\$ 46,00
Antepasto Século Verde Presunto cru, <i>mozzarella</i> de búfala, tomate seco, azeitonas azapa, berinjela italiana e parmesão Acompanha cesto de pães	R\$ 99,00
Cappelletti in brodo Caldo preparado com frango caipira e temperos naturais cozido por 6 horas, servido com nosso delicioso cappelletti artesanal	R\$ 57,00
Calabresa caracol Linguiça calabresa especial, recheada com queijo provolone Acompanha cesto de pão italiano e vinagrete	R\$ 79,00
Picanha na chapa Isclas de picanha, queijo coalho, com cebolas roxas grelhadas e pimentas biquinho Acompanha cesto de pão italiano, vinagrete e farofa	R\$ 153,00
Pancetta Carne suína condimentada com temperos especiais Acompanha barbecue de frutas vermelhas	R\$ 55,00
Arancini (6 unidades) Receita clássica siciliana de bolinho de risoto, recheado com <i>mozzarella</i>	R\$ 66,00
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta - 300gr in natura Elaborado com delicioso queijo coalho, acompanhado por nossa geleia caseira de abacaxi com pimenta	R\$ 66,00
Batata frita - 400gr	R\$ 57,00
Burrata Com tomate confit, molho pesto, manjericão fresco, presunto cru, alho <i>confit</i> e torradas	R\$ 82,00

SALADAS

Salada Século Verde Composta por <i>mix</i> de folhas, erva-doce, palmito, tomate, parmesão e torradas de alho	R\$ 57,00
Salada do chef com Creme Balsâmico <i>Mix</i> de folhas, fatias de pera, queijo gorgonzola, nozes e creme balsâmico	R\$ 53,00

PARA CRIANÇAS

Filet Mignon grelhado - arroz, feijão e fritas	R\$ 48,00
Spaghetti com almôndegas ao sugo	R\$ 42,00

MASSAS

Escolha sua massa



Spaghetti



Fettuccine



Garganelli

Escolha seu molho

Sugo

Tomates italianos selecionados com temperos naturais da nossa horta

R\$ 55,00

Arrabbiata

Molho ao sugo, tomates frescos, pimentões vermelhos e amarelos, azeite e pimenta dedo de moça

R\$ 65,00

Pesto

Manjericão, azeite, alho, pinos, queijo pecorino romano e parmesão

R\$ 90,00

Putanesca

Molho ao sugo, tomates frescos, aliche, azeitona preta, azeite e alcaparras

R\$ 80,00

Siciliana

Molho ao sugo, tomates frescos, *mozzarella* de búfala e manjericão

R\$ 80,00

Funghi

Creme de leite com *funghi secchi* flambados

R\$ 84,00

Ragù di Maiale

Molho ao sugo, tomates frescos e calabresa artesanal da casa

R\$ 74,00

4 Formaggi

Creme de leite, gorgonzola, provolone, queijo prato e *mozzarella*

R\$ 90,00

Carbonara

Gema de ovo, *guanciale*, queijo pecorino romano e parmesão

R\$ 92,00

MASSAS

Escolha sua massa



Gnocchi



Ravioli de Ricota
com Espinafre



Cappelletti
de Carne

Escolha seu molho

Sugo

Tomates italianos selecionados, com temperos naturais da nossa horta

R\$ 65,00

À Moda da Casa

Molho rosé com tomates frescos, manjericão, calabresa assada, catupiry original, gratinado com *mozzarella* e parmesão

R\$ 88,00

Fiorentina

Creme de espinafre, tomates frescos, *mozzarella* e gratinado com parmesão

R\$ 84,00

4 Formaggi

Creme de leite, gorgonzola, provolone, queijo prato e *mozzarella*

R\$ 88,00

AVES

Coxa de Pato Confitada Acompanha risoto de uvas	R\$ 174,00
Galeto com Polenta Cremosa Acompanha creme de <i>funghi</i> e rúcula	R\$ 99,00

RISOTOS

Risoto de pera, gorgonzola e nozes, servido em cesto de parmesão <i>Porção de 400gr</i>	R\$ 96,00
Risoto de Camarão <i>Porção de 400gr</i>	R\$ 162,00
Risoto à Marinara <i>Arroz arbóreo, camarão, vôngole, polvo, marisco e tomates frescos</i>	R\$ 153,00

CARNES

Medalhão de Mignon Ao molho Rôti com mostarda e creme de leite Acompanhado de risoto de alho-poró	R\$ 152,00
Polpettone Recheado com <i>mozzarella</i> , coberto por molho ao sugo e gratinado com parmesão, acompanhado de <i>spaghetti</i> na manteiga e sálvia	R\$ 86,00
Filet Mignon à Parmegiana Acompanha arroz e fritas ou <i>fettuccine</i> na manteiga	R\$ 103,00
Pernil de cordeiro ao molho Acompanha risoto ao <i>funghi</i>	R\$ 173,00
Ossobuco de Vitela Vitela assada no próprio molho, com temperos naturais e acompanha risoto milanês, feito com o legítimo açafrão Italiano	R\$ 138,00
Filet Mignon au Poivre Vert Acompanha risoto de endívias com pimenta do reino verde	R\$ 148,00
Lombo de Cordeiro Acompanha crosta de pistache e risoto de ervas	R\$ 140,00

CARNES ESPECIAIS GRELHADAS

Bife de Chorizo 300gr <i>in natura</i>	R\$ 102,00	Carré de cordeiro 380gr <i>in natura</i>	R\$ 135,00
Bife Ancho 300gr <i>in natura</i>	R\$ 103,00	T-Bone 400gr	R\$ 131,00
Fraldinha 300gr <i>in natura</i>	R\$ 102,00	Prime Rib 500gr	R\$ 136,00
Picanha 300gr <i>in natura</i>	R\$ 123,00		

ACOMPANHAMENTOS

ESPECIAIS

Risoto de Parmesão 250gr <i>em média</i>	R\$ 49,00
Risoto de queijo brie com tomate cereja 300gr <i>em média</i>	R\$ 56,00
Risoto de Funghi secchi 300gr <i>em média</i>	R\$ 65,00
Risoto de Rúcula com limão siciliano 250gr <i>em média</i>	R\$ 55,00
Legumes na manteiga Batata doce, abobrinha italiana, brócolis, couve-flor, cenoura, tomate cereja e abóbora-cabotiá	R\$ 43,00

SIMPLES

Arroz	R\$ 14,00	Queijo parmesão	R\$ 10,00
Feijão	R\$ 14,00	Puré	R\$ 20,00
Vinagrete	R\$ 12,00	Pappardelle na Manteiga	R\$ 20,00
Farofa	R\$ 9,00	Spaghetti alho e óleo	R\$ 31,00
Batatas fritas	R\$ 16,00		
Tutu de feijão	R\$ 18,00		

L A S A N H A S

Verde à Bolognese	R\$ 86,00
Massa fresca artesanal de espinafre, molho à bolonhesa, queijo prato, presunto e gratinada com parmesão	
Lasanha Vegetariana	R\$ 83,00
Molho <i>rosé</i> , abobrinha, berinjela, escarola, queijo prato e gratinada com parmesão	
Lasanha ao Funghi	R\$ 94,00
Molho branco, <i>funghi secchi</i> , <i>shitake</i> , <i>champignon</i> , queijo prato e gratinada com parmesão	

M A S S A S E S P E C I A I S

Manicaretti	R\$ 92,00
Massa fresca artesanal, recheada com <i>funghi secchi</i> , parmesão, presunto, queijo prato ao molho bolonhesa e gratinada com parmesão	
Agnolotti	R\$ 99,00
Massa fresca artesanal, de espinafre, recheada com queijo <i>brie</i> , passas e macadâmia ao molho branco gratinado com parmesão	
Gnocchi	R\$ 76,00
Recheado com carne seca e catupiry ao creme de abóbora gratinado com parmesão	
Rondelli	R\$ 76,00
Massa fresca artesanal recheada com frango, lombo e catupiry gratinado com molho Rossini	
Mezzaluna	R\$ 84,00
Massa fresca artesanal recheada com queijo <i>brie</i> e pistache, gratinado com molho branco, creme de goiabada e parmesão	

M A S S A S C O M F R U T O S D O M A R

Spaghetti Al Mare	R\$ 160,00
Massa fresca artesanal, camarões rosa, polvo, lula, vôngoles, mariscos, tomates frescos e manjeriço	
Garganelli Baccalà	R\$ 140,00
Massa fresca artesanal, lascas de bacalhau <i>Gadus Morhua</i> , azeitonas azapa, tomates frescos, salsinha ao molho branco e gratinado com parmesão	
Garganelli Maremonti	R\$ 145,00
Massa fresca artesanal, camarões rosa grande, <i>funghi secchi</i> ao molho branco e gratinado com parmesão	

V E G A N O

Melanzane à parmegiana com farfale ervas e legumes	R\$ 92,00
Beringela grelhada, <i>mozzarella</i> vegana, molho ao sugo, acompanha farfale de rúcula guarnecido com <i>shitake</i> , cenoura, abobrinha italiana e tomate cereja	

P E I X E S E F R U T O S D O M A R

Salmão grelhado	R\$ 122,00
Risoto de laranja e aspargos frescos ao Beurre Blanc	
Pescada à Fiorentina	R\$ 122,00
Creme de espinafre, camarões com arroz branco e batatas <i>sauté</i>	
Badejo grelhado	R\$ 115,00
Com legumes salteados na manteiga	
Polvo ao Molho Romesco	R\$ 148,00
Acompanha purê	

S O B R E M E S A S



Tiramisù

Tradicional sobremesa italiana, elaborada com mascarpone, *savoirdi* embebidas em deliciosa combinação de café e vinho *marsalla*, finalizada com chocolate em pó meio amargo

R\$ 37,00

Panna cotta

Clássica sobremesa italiana, elaborada com creme de leite, chocolate branco e calda de frutas vermelhas

R\$ 34,00

Pudim de leite condensado

O queridinho do Brasil, elaborado com os melhores ingredientes

R\$ 27,00

Sobremesa do Sommelier

Elaborada com chocolate meio amargo e maçãs, com *coulis* de frutas vermelhas ao vinho do porto e farofa de avelã

R\$ 34,00

Profiteroles

Carolinas recheadas com sorvete de pistache, cobertas por nobre *ganache* de chocolate

R\$ 34,00

Sorvete com calda de Frutas Vermelhas ou Ganache de Chocolate

R\$ 29,00

Gelato de Papaia com Licor de Cassis Gabriel Boudier

R\$ 38,00

B E B I D A S

S E M Á L C O O L

Água com/sem gás R\$ 8,90

Acqua Panna 250ml R\$ 20,00

Água S.Pellegrino c/ gás 250ml R\$ 20,00

Coca cola/zero R\$ 9,50

Guaraná/zero R\$ 9,50

Schweppes Citrus R\$ 9,50

Sprite R\$ 9,50

Tônica Antartica/Zero R\$ 9,50

Itubaina Retrô LN R\$ 13,00

H2OH Limão/Limoneto R\$ 14,00

Red Bull R\$ 19,00

Tropical, Tradicional e No Sugar

Café expresso R\$ 9,40

S U C O S N A T U R A I S

Abacaxi, Abacaxi com hortelã, R\$ 16,90

Acerola, Laranja, Limão, 2 sabores R\$ 19,90

Maracujá e Morango

S U C O S M I T T O

Uva R\$ 16,90

C H Á S G E L A D O S

MATE & ABACAXI R\$ 19,90

Chá mate, suco de abacaxi e hortelã

CAPIM LIMÃO R\$ 19,90

Chá de cidreira, suco de limão siciliano e manjericão

MATE & PÊSSEGO DAMASCO R\$ 19,90

Chá mate, xarope de pêssego com damasco sem açúcar (opcional)

MATE & MARACUJÁ MANGA R\$ 19,90

Chá mate, xarope de maracujá com manga sem açúcar (opcional)

S O D A S I T A L I A N A S

Maça Verde, Limão Siciliano, Morango, R\$ 19,90

Tangerina, Grenadine, Cramberry, Framboesa, Amora, Melancia e Lichia

★ Heineken

MONIN®

CHOPP

Verificar disponibilidade com garçom

Amstel 300 ml	R\$ 14,90
Heineken 300 ml	R\$ 15,90

CERVEJAS ARTESANAIS

<i>Baden Baden 600 ml</i>	
Cristal, Witbier, Peach, IPA e	R\$ 25,90
Golden Ale	

DRINKS SEM ÁLCOOL

Green Mule	R\$ 24,90
Xarope de maçã verde, limão, uva thompson, água c/gás e espuma de menta	
Pink lemonade	R\$ 24,90
Xarope de grenadine, limão siciliano e água c/gás	
Morango silvestre	R\$ 24,90
Xarope de morango, xarope de tangerina, limão e água c/gás	
Lemon pear	R\$ 24,90
Purê de pera, limão siciliano e água c/gás	

GIN S

Gin Tropical	R\$ 38,90
Gin, red bull tropical, suco de laranja e suco de abacaxi	
Strawberry Gin	R\$ 38,90
Gin, xarope de morango, água tônica, morangos e espuma de gengibre	
Século Verde Gin	R\$ 38,90
Gin, maçã verde, limão, Espumante Brut e Hortelã	
Gin Tônica	R\$ 38,90
Gin, limão siciliano e água tônica	

CAPIRINHAS

Clássicas

Magníficas

Cachaça Japi	R\$ 30,90	R\$ 33,90
Cachaça Jequitibá	R\$ 34,90	R\$ 39,90
Cachaça Carvalho	R\$ 34,90	R\$ 39,90
Cachaça Amburana	R\$ 34,90	R\$ 39,90
Vodka Absolut	R\$ 38,90	R\$ 41,90
Vodka Premium	R\$ 41,90	R\$ 43,90
Sakê Azuma Dourado	R\$ 33,90	R\$ 35,90

SABORES MAGNÍFICOS

- 3 Limões - Taiti, Siciliano e Cravo
- Cajú, Tangerina e Limão Siciliano
- Purê de Jabuticaba, xarope de Gengibre e Limão Rosa
- Limão, Uva Thompson e Manjerição
- Melaço de Abacaxi, Maracujá, Limão Taiti e

SABORES CLÁSSICOS

- Abacaxi
- Frutas vermelhas
- Lima da Pérsia
- Limão
- Limão Siciliano
- Maracujá
- Morango
- Tangerina



DRINKS CLÁSSICOS

Aperol Spritz Aperol, espumante brut e água com gás	R\$ 34,90
Carajillo Licor 43, café espresso e xarope de açúcar (opcional)	R\$ 38,50
Fitzgerald Gin Tanqueray, xarope de açúcar, limão siciliano e angostura bitter	R\$ 38,90
Don Margarita Tequila silver, triple sec e suco de limão	R\$ 36,90
Mojito Run, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás	R\$ 36,90
Moscow Mule Vodka, suco de limão, xarope de açúcar, xarope de gengibre e espuma de gengibre	R\$ 38,90
Limoncello Spritz Limoncello artesanal da casa, espumante brut, água com gás, xarope de limão siciliano	R\$ 38,90
Negroni/Negroni Smoked Gin tanqueray ten, campari e vermouth carpano, defumado com casca de laranja	R\$ 38,90
Old Fashioned Bourbon whiskey, cubo de açúcar, angostura bitter e cereja amarela	R\$ 38,90
Jorge Amado Cachaça Gabriela, maracujá, limão taiti e xarope de açúcar	R\$ 37,90
Clericot (taça) Espumante brut, triple sec, xarope de açúcar, uvas, frutas vermelhas, laranja	R\$ 34,90
Manhattan Whisky Black Label, vermouth carpano, orange bitter, bitter aromático e cereja amarela	R\$ 38,90
Azuma Twinings Sake Azuma Dourado, chá de morango e manga Twinings, açúcar e tônica rosé	R\$ 38,90
Frangelico Black Russian Vodka Absolut, licor Frangelico e Licor de Café Cabra Lab	R\$ 38,90

DRINKS AUTORAIS

Jack Apple Pear Jack Daniels apple, purê de pera, suco de laranja	R\$ 39,50
Holly Berries Gin, purê de mirtilo, xarope de framboesa, xarope de amêndoas e limão	R\$ 38,50
Sommelier Jack Jack Daniels n°7, frutas vermelhas, purê de jabuticaba, suco de limão, soda	R\$ 38,50
Kuapuru Campari, suco de cupuaçu, xarope de gengibre, suco de laranja, limão e açúcar	R\$ 38,90
Jameson Citric Whisky Jameson, purê de pêssego, limão siciliano, água tônica, espuma de gengibre e mel	R\$ 38,90
Santo Capim Vodka, capim limão, maracujá, limão siciliano, xarope de açúcar e mel	R\$ 38,90

DRINKS JACK DANIEL'S

Jack & Coke Jack Daniel's n°7, coca cola e rodela de limão	R\$ 39,50
Jack Honey & Lemonade Jack honey, limão siciliano e refrigerante de limão	R\$ 39,50
Maracujack Jack Daniel's n°7, maracujá, xarope de açúcar e refrigerante citrus	R\$ 39,50



DOSES

Absolut	R\$ 28,00	1922 Reserva	R\$ 33,00
Ciroc	R\$ 33,00	1922 Envelhecida	R\$ 27,00
Ketel One	R\$ 35,00	Tequila 1800 Silver	R\$ 36,00
Licor 43	R\$ 32,00	Tequila 1800 Reposado	R\$ 40,00
Licor Bardêra	R\$ 30,00	Tequila Don Julio Blanco	R\$ 55,00
Doce de leite/café/chocolate & pasta de amendoim		Conhaque Hennessy VSOP	R\$ 83,00
Baileys	R\$ 29,00	Conhaque Macieira	R\$ 37,00
Limoncello	R\$ 33,00	Steinhaeger	R\$ 25,00
Vinho do Porto Tawny	R\$ 31,00	Jagermeister	R\$ 28,00
Vinho do Porto Ruby	R\$ 31,00	Campari	R\$ 20,90
		Vinho Late Harvest Tarapacá	R\$ 32,00
		Vinho tinto suave Casa Motter	R\$ 32,00
			Taça

WHISKIES

	<i>DOSES</i>		<i>DOSES</i>
Black Label	R\$ 38,00	Macallan 12	R\$ 120,00
Gold Label	R\$ 43,00	Wild Turkey	R\$ 38,00
Blue Label	R\$ 160,00	Jack N7	R\$ 30,00
Royal Salute	R\$ 142,00	Jack Honey	R\$ 30,00
Woodford reserve	R\$ 36,00	Jack Fire	R\$ 30,00
Ballantines 17	R\$ 54,00	Jack Apple	R\$ 30,00
Chivas 18	R\$ 92,00	Jameson	R\$ 30,00
Old Parr 12	R\$ 35,00	Monkey Howler Head	R\$ 30,00





Obrigado por escolher a nossa casa para sua experiência gastronômica! Cuidamos de cada detalhe para que você possa desfrutar da nossa culinária contemporânea e de cada momento conosco.

Estamos ansiosos para recebê-lo novamente e podermos compartilhar mais momentos juntos.

Sua satisfação é a nossa maior recompensa.



Adorou sua experiência no Sécuro Verde?



Deixe sua avaliação no Google e ajude mais pessoas a descobrir esse cantinho especial!



(19) 99916-0792



@seculoverderestaurante