



*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\$ 39,00
Couvert Especial Cesto de pães, sardela, patê de gorgonzola, azeitonas pretas azapa e manteiga.	R\$ 48,00
Carpaccio Finíssimas fatias de filé mignon bovino, molho especial da casa, parmesão e rúcula. Acompanha fatias de pão italiano.	R\$ 66,00
Mix de Bruschettas (4 unidades) Feitas com pão italiano, sendo duas cobertas por mozzarella de búfala, tomate seco, manjeriço, outras duas cobertas por uma trilogia de funghi. Todas gratinadas com parmesão.	R\$ 46,00
Antepasto Século Verde Presunto cru, mozzarella 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\$ 58,00
Calabresa caracol Linguiça calabresa especial, recheada com queijo provolone. Acompanha cesto de pão italiano e vinagrete.	R\$ 81,00
Pancetta Carne suína condimentada com temperos especiais. Acompanha barbecue de frutas vermelhas.	R\$ 57,00
Arancini (6 unidades) Receita clássica siciliana de bolinho de risoto, recheado com mozzarella.	R\$ 68,00
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\$ 68,00
Batata frita -400gr	R\$ 58,00
Burrata Com tomate confit , molho pesto, manjeriço fresco, presunto cru, alho <i>confit</i> e <i>torradas</i>	R\$ 84,00

SALADAS

Salada Século Verde Composta por <i>mix</i> de folhas, erva-doce, palmito, tomate, parmesão e torradas de alho	R\$ 59,00
Salada do chef com Creme Balsâmico <i>Mix</i> de folhas, fatias de pera, queijo gorgonzola, nozes e creme balsâmico	R\$ 54,00
Salada Verano Rúcula, queijo boursin ao molho de mostarda e mel.	R\$ 60,00

PARA CRIANÇAS

Filet Mignon grelhado - arroz, feijão e fritas	R\$ 49,00
Spaghetti com almôndegas ao sugo	R\$ 43,00

VEGANO

Melanzane à parmegiana com farfale ervas e legumes Berinjela grelhada, mozzarella vegana, molho ao sugo, acompanha farfale de rúcula guarnecido com shitake, cenoura, abobrinha italiana e tomate cereja.	R\$ 94,00
---	-----------

MASSAS

Escolha sua massa



Spaghetti



Fettuccine



Garganelli

Escolha seu molho

Sugo

Tomates italianos selecionados com temperos naturais da nossa horta

R\$ 56,00

Arrabbiata

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

R\$ 67,00

Pesto

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

R\$ 92,00

Putanesca

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

R\$ 82,00

Siciliana

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

R\$ 82,00

Funghi

Crema de leite com *funghi secchi* flambados

R\$ 86,00

Ragù di Maiale

Molho ao sugo, tomates frescos e calabresa artesanal da casa

R\$ 76,00

Bolonhesa Cremoso

À bolonhesa com toque de molho branco.

R\$ 60,00

Carbonara

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

R\$ 94,00

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\$ 67,00

À Moda da Casa

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

R\$ 90,00

Fiorentina

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

R\$ 86,00

4 Formaggi

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

R\$ 90,00

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\$ 98,00
Risoto de Camarão <i>Porção de 400gr</i>	R\$ 166,00
Risoto à Marinara Arroz arbóreo, camarão, vôngole, polvo, marisco e tomates frescos	R\$ 157,00

CARNES

Medalhão de Mignon Ao molho Rôti com mostarda e creme de leite Acompanhado de risoto de alho-poró	R\$ 156,00
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\$ 88,00
Filet Mignon à Parmegiana Acompanha arroz e fritas ou <i>fettuccine</i> na manteiga.	R\$ 106,00
Filet Mignon com Brie Acompanha risoto de <i>funghi</i> .	R\$ 152,00
Filet Mignon au Poivre Vert Acompanha risoto de endívias com pimenta do reino verde.	R\$ 152,00
Ossobuco de Vitela Vitela assada no próprio molho, com temperos naturais e acompanha risoto milanês, feito com o legítimo açafrão Italiano.	R\$ 142,00
Lombo de Cordeiro Acompanha crostade pistache e risoto de ervas	R\$ 144,00

CARNES ESPECIAIS GRELHADAS

Bife de Chorizo 300gr in natura	R\$ 105,00	Carré de cordeiro 380gr in natura	R\$ 139,00
Bife Ancho 300gr in natura	R\$ 106,00	T-Bone 400gr	R\$ 134,00
Fraldinha 300gr in natura	R\$ 105,00	Prime Rib 500gr	R\$ 140,00
Picanha 300gr in natura	R\$ 126,00		

ACOMPANHAMENTOS

ESPECIAIS

Risoto de Parmesão 250gr em média	R\$ 50,00
Risoto de queijo brie com tomate cereja 300gr em média	R\$ 58,00
Risoto de Funghi secchi 300grem média	R\$ 66,00
Risoto de Rúcula com limão siciliano 250gr em média	R\$ 56,00
Legumes na manteiga	R\$ 44,00
Batata doce, abobrinha italiana, brócolis, couve-flor, cenoura, tomate cereja e abóbora-cabotiá	

SIMPLES

Arroz	R\$ 14,00	Queijo parmesão	R\$ 10,00
Feijão	R\$ 14,00	Purê	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\$ 21,00		

L A S A N H A S

Verde à Bolognese

Massa fresca artesanal de espinafre, molho à bolonhesa, queijo prato, presunto e gratinada com parmesão

R\$ 88,00

Lasanha Melanzane

Berinjela, mussarela de búfala com molho ao sugo, burrata e gratinada com parmesão.

R\$ 78,00

Lasanha ao Funghi

Molho branco, *funghi secchi*, *shitake*, *champignon*, queijo prato e gratinada com parmesão

R\$ 96,00

Lasanha 4 Formaggi

Massa fresca artesanal, creme de leite, gorgonzola, provolone, queijo prato e mozzarella

R\$ 98,00

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

Parpadelle à moda da casa

Massa fresca artesanal, recheada com *queijo de cabra* ao molho branco com *queijo pecorino* e *pimenta do reino*.

R\$ 94,00

Agnolotti

Massa fresca artesanal, de espinafre, recheada com *queijo brie*, damasco e pistache ao molho branco gratinado com parmesão

R\$ 101,00

Gnocchi Ripieni

Recheado com carne seca e catupiry ao creme de abóbora gratinado com parmesão

R\$ 78,00

Agnolotti de Camarão

Massa fresca artesanal recheada com camarão, *queijo brie* ao molho pomodoro.

R\$ 122,00

Mezzaluna

Massa fresca artesanal, recheada com *queijo de cabra* ao molho branco com *queijo pecorino* e *pimenta do reino*.

R\$ 86,00

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

Spaghetti Al Mare

Massa fresca artesanal, camarões rosa, polvo, lula, vôngoles, mariscos, tomates frescos e manjeriço

R\$ 164,00

Lombo de Bacalhau

Lombo de bacalhau *Gadus Morhua*, com purê de batata e confit de alho com tomate cereja.

R\$ 190,00

Garganelli Maremonti

Massa fresca artesanal, camarões rosa grande, *funghi secchi* ao molho branco e gratinado com parmesão

R\$ 149,00

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

Salmão grelhado

Risoto de laranja e aspargos frescos ao Beurre Blanc

R\$ 125,00

Pescada à Fiorentina

Creme de espinafre, camarões com arroz branco e batatas *sauté*

R\$ 125,00

Badejo grelhado

Com legumes salteados na manteiga

R\$ 118,00

Polvo ao Molho Romesco

Acompanha purê

R\$ 182,00

S O B R E M E S A S



Tiramisù

R\$ 39,00

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

Panna cotta

R\$ 38,00

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

Pudim de leite condensado

R\$ 28,00

O queridinho do Brasil, elaborado com os melhores ingredientes.

Sobremesa do Sommelier

R\$ 35,00

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

Profiteroles

R\$ 35,00

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

Sorvete com calda de Frutas Vermelhas ou Ganache de Chocolate

R\$ 30,00

Gelato de Papaia com Licor de Cassis Gabriel Boudier

R\$ 39,00

B E B I D A S

S E M Á L C O O L

Água com/sem gás	R\$ 9,10
Acqua Panna 250ml	R\$ 20,00
Água S.Pellegrino c/ gás 250ml	R\$ 20,00
Coca cola/zero	R\$ 10,40
Guaraná/zero	R\$ 10,40
Schweppes Citrus	R\$ 10,40
Sprite	R\$ 10,40
Tônica Antartica/Zero	R\$ 10,40
Itubaina Retrô LN	R\$ 13,00
H2OH Limão/Limoneto	R\$ 14,00
Red Bull	R\$ 19,00
Tropical, Tradicional e No Suggar	
Café expresso	R\$ 12,00

SUCOS NATURAIS

Abacaxi, Abacaxi com hortelã,	R\$ 16,90
Acerola, Laranja, Limão,	2 sabores
Maracujá e Morango	R\$ 19,90

SUCOS MITTO

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 manjerição	
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, Tangerina, Grenadine, Cramberry, Framboesa, Amora, Melancia e Lichia	R\$ 19,90
--	-----------



CHOPP

Verificar disponibilidade com garçom

Amstel 300 ml	R\$ 14,90
Heineken 300 ml	R\$ 15,90
Bluemoon 420 ml	R\$ 23,90

CERVEJAS ARTESANAIS

Baden Baden 600 ml

Cristal, Witbier, IPA e Golden Ale	R\$ 25,90
---	-----------

DRINKS SEM ÁLCOOL

Green Mule	R\$ 25,60
Xarope de maçã verde, limão, uva thompson, água c/gás e espuma de menta	
Pink lemonade	R\$ 25,60
Xarope de grenadine, limão siciliano e água c/gás	
Morango silvestre	R\$ 25,60
Xarope de morango, xarope de tangerina, limão e água c/gás	
Lemon pear	R\$ 25,60
Purê de pera, limão siciliano e água c/gás	

GIN

Gin Tropical	R\$ 41,00
Gin, redbull tropical, suco de laranja e suco de abacaxi	
Strawberry Gin	R\$ 41,00
Gin, xarope de morango, água tônica, morangos e espuma de gengibre	
Século Verde Gin	R\$ 41,00
Gin, maçã verde, limão, Espumante Brut e Hortelã	
Gin Tônica	R\$ 41,00
Gin, limão siciliano e água tônica	

	Clássicas	Magníficas
Cachaça Japi	R\$ 30,90	R\$ 33,90
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

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\$ 36,00
Carajillo Licor43,café espresso e xarope de açúcar (opcional)	R\$ 39,50
Fitzgerald GinTanqueray, xarope de açúcar, limão siciliano e angostura bitter	R\$ 41,00
Don Margarita Tequilasilver,triple sec e suco de limão	R\$ 38,00
Mojito Run,hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás	R\$ 38,00
Moscow Mule Vodka, suco de limão, xarope de açúcar, xarope de gengibre e espuma de gengibre	R\$ 41,00
Limoncello Spritz Limoncello artesanal da casa, espumante brut, agua com gás, xarope de limão siciliano	R\$ 41,00
Negroni/Negroni Smoked Gin tanqueray ten, campari e vermouth carpano, defumado com casca de laranja	R\$ 41,00
Old Fashioned Bourbon whiskey, cubo de açúcar, angostura bitter e cereja amarena	R\$ 41,00
Jorge Amado CachaçaGabriela, maracujá, limão taiti e xarope de açúcar	R\$ 39,00
Clericot (taça) Espumantebrut,triple sec, xarope de açúcar, uvas, frutas vermelhas, laranja	R\$ 36,00
Manhattan Whisky Black Label, vermouth carpano, orange bitter, bitter aromático e cereja amarena	R\$ 41,00
Frangelico Black Russian Vodka Absolut, licor Frangelico e Licor de Café Cabra Lab	R\$ 41,00

DRINKS AUTORAIS

Jack Apple Pear Jack Daniels apple, purê de pera, suco de laranja	R\$ 41,00
Holly Berries Gin,purêdemirtilo, xarope de framboesa, xarope de amêndoas e limão	R\$ 41,00
Sommelier Jack Jack Daniels nº7, frutas vermelhas, purê de jabuticaba, suco de limão, soda	R\$ 41,00
Kuapuru Campari,suco de cupuaçu, xarope de gengibre, suco de laranja, limão e açúcar	R\$ 41,00
Jameson Citric WhiskyJameson,purê de pêssego, limão siciliano, água tônica, espuma de gengibre e mel	R\$ 41,00
Santo Capim Vodka,capimlimão, maracujá, limão siciliano, xarope de açúcar e mel	R\$ 41,00

DRINKS JACK DANIEL'S

Jack & Coke Jack Daniel's nº7, coca cola e rodela de limão	R\$ 40,00
Jack Honey & Lemonade Jack honey, limão siciliano e refrigerante de limão	R\$ 40,00
Maracujack Jack Daniel's nº7, maracujá, xarope de açúcar e refrigerante citrus	R\$ 40,00



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 Doce de leite/café/chocolate & pasta de amendoim	R\$ 30,00	Tequila Don Julio Blanco	R\$ 55,00
		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