



V E R S A L L A

COZINHA CONTEMPORÂNEA

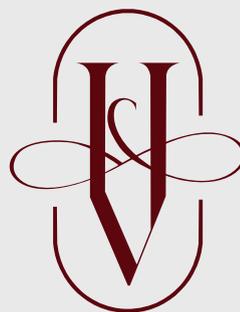
SEJA BEM-VINDO!

O Versalla é um convite para vivenciar momentos que transcendem a gastronomia, onde **exclusividade e sofisticação se encontram em um cenário deslumbrante**. Localizado no icônico Lago Negro, em Gramado, o Versalla oferece uma experiência única que reflete a beleza e a emoção de estar em um lugar extraordinário.

Nosso cardápio é um encontro perfeito entre tradições locais e inspirações internacionais. De pratos como a costela gaúcha, que homenageia as raízes da região, a massas e risotos italianos, elaborados com técnicas refinadas, cada opção é cuidadosamente preparada para surpreender e encantar.

Mais do que um restaurante, **o Versalla é uma experiência para ser gravada na memória**. Cada sabor é pensado para harmonizar com a vista deslumbrante do Lago Negro, proporcionando um momento inesquecível. Seja para um jantar romântico, uma celebração especial ou uma experiência gastronômica única, o Versalla transforma refeições em memórias inesquecíveis.

Aproveite seu momento e viva a essência de Gramado no Versalla.





ENTRADAS

Croquetas de Costela (6 uni) – R\$ 59

Uma celebração à tradição gaúcha, essas croquetas combinam a suculência da costela desfiada com uma crocância insuperável. Acompanha uma geleia de pimenta artesanal para intensificar os sabores.

Burrata Crocante – R\$ 89

A leveza do queijo fresco de búfala empanado com farinha panko traz um contraste irresistível de texturas. Servida com tomates confit cozidos lentamente no azeite, folhas frescas de manjeriço e torradas crocantes.

Bolinho de Bacalhau (8 uni) – R\$ 69

Tradição portuguesa em sua melhor forma: bolinhos de bacalhau desfiado, com cremosidade equilibrada por especiarias selecionadas. Acompanha geleia de pimenta artesanal.

Salada da Casa – R\$ 59

Um mix vibrante de folhas verdes frescas, palmito, croûtons crocantes, tomates cereja e suculentas iscas de filé mignon grelhado, finalizados com um vinagrete aromático.

Seleção de Queijos – R\$ 119

Uma curadoria de queijos premium: queijo serrano, tipo grana, gorgonzola e brie. Acompanha geleia de damasco caseira e torradinhas artesanais, uma saborosa harmonia.

Seleção de Frios – R\$ 149

Uma experiência sofisticada: parmesão maturado, queijo serrano, salame italiano, copa lombo artesanal e pães rústicos feitos na casa.





RISOTOS

Risoto de Costela – R\$ 89

A fusão da tradição italiana com a alma do Sul do Brasil. Arroz arbóreo cozido lentamente com vinho branco, costela desfiada refogada com temperos aromáticos, finalizado com manteiga e parmesão para uma cremosidade impecável.

Risoto Surf and Turf – R\$ 99

Um casamento de sabores marcantes: camarões graúdos, bacon crocante e tomates confit em um risoto preparado com vinho branco e finalizado com um toque de manteiga e parmesão.

Risoto Sicilian Porro – R\$ 69

Leveza e sofisticação. Um risoto aromático com alho-poró refogado e um toque refrescante de raspas e suco de limão siciliano, finalizado com parmesão.





MASSAS

Penne Gorgonzola – R\$ 69

Isclas de filé mignon grelhadas no azeite intenso, envoltas em um molho cremoso de nata e gorgonzola derretido, servidas com penne al dente.

Fettuccine Alfredo – R\$ 59

Uma releitura do clássico italiano, com isclas de filé de frango grelhado, nata e uma generosa porção de parmesão ralado.

Espaguete All Mare – R\$ 79

Camarões flambados e legumes frescos salteados no azeite se unem a um molho cremoso de limão siciliano. Vivacidade e sofisticação.

Espaguete Alla Nerano – R\$ 59

Uma receita autêntica italiana com lâminas de abobrinha fritas no azeite, finalizadas com molho cremoso de parmesão.

PRATO KIDS – R\$ 49

Espaguete, isclas de filé suculentas e batata smile crocante. Delicioso e divertido.





ESPECIAIS DA CASA

Filé e Cogumelos – R\$ 139

Corte alto de filé mignon grelhado no ponto perfeito, servido com um delicado molho à provençal de cogumelos frescos e guarnecido com batatas rústicas douradas.



Filé Martin – R\$ 149

Medalhões de filé mignon ao molho poivre aromático, acompanhados de risoto cremoso de alho-poró e uma crocante batata rösti.



O Parmegiana – R\$ 139

Filé mignon suculento, empanado e coberto com molho rústico de tomates frescos e queijo gratinado. Acompanha batatas rústicas crocantes.



Salmão – R\$ 119

Posta de salmão grelhado ao ponto, finalizada com um delicado molho de maracujá e mel. Acompanha purê aveludado de mandioquinha e crumble crocante, um contraste perfeito.



Quatro Camarões – R\$ 149

Arroz cremoso com ervilhas frescas, presunto e parmesão, acompanhado de camarões gigantes recheados e panados, exuberante e irresistível.





SOBREMESAS

Torta de Ninho – R\$ 34

Base crocante e um recheio cremoso de leite Ninho, perfeito para os amantes de doces clássicos.

Torta Dois Chocolates – R\$ 34

Uma fusão de chocolate branco e meio amargo em uma base crocante. Um equilíbrio entre doçura e intensidade.

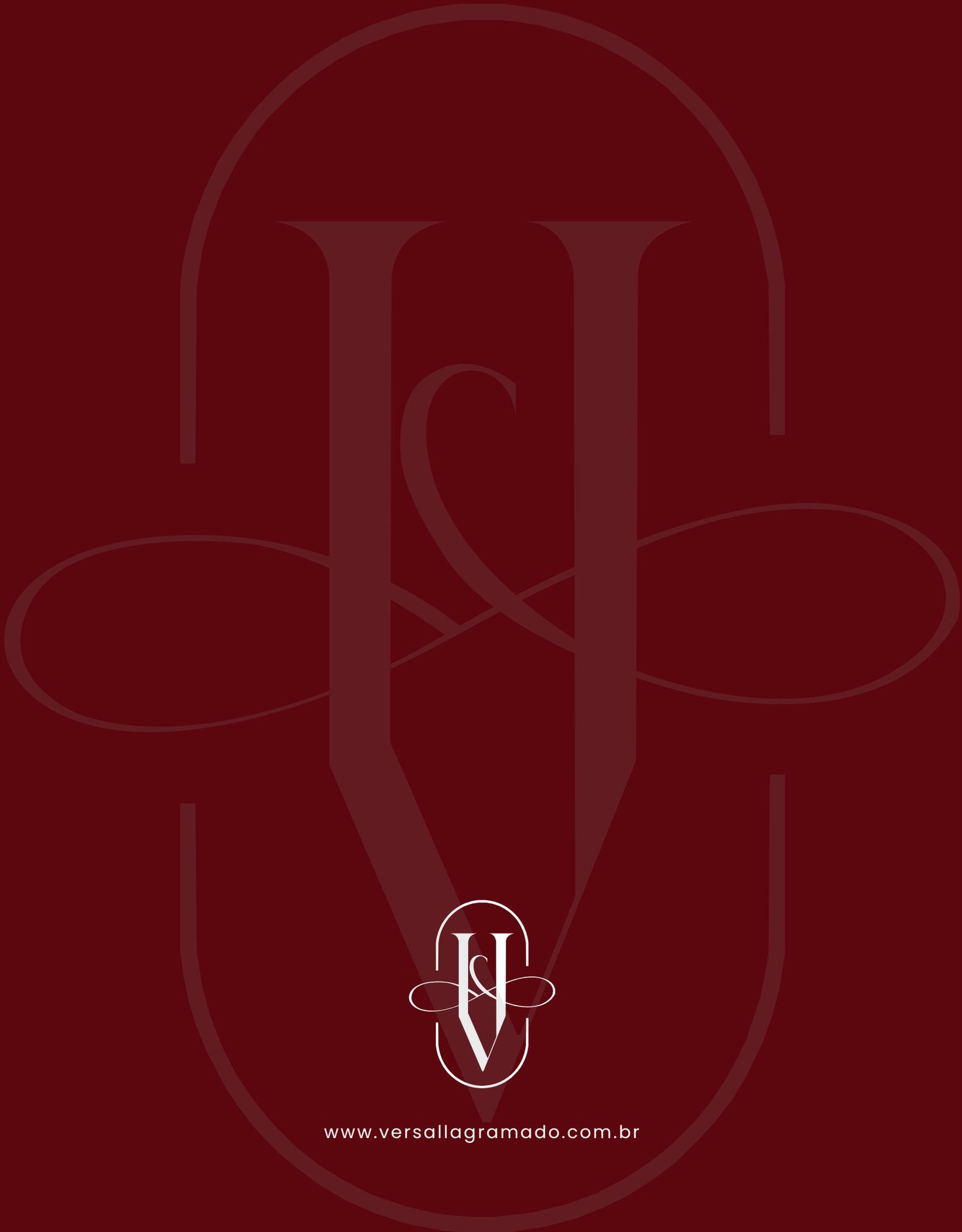
Torta Cheesecake – R\$ 34

A clássica cheesecake com base crocante, recheio cremoso de cream cheese e uma calda vibrante de frutas vermelhas com um toque de vinho.

Taça Brownie – R\$ 32

Pedaços de brownie macio, sorvete de creme e chantilly, montados em camadas que garantem uma explosão de sabores e texturas.





www.versallagramado.com.br