



feu

Cardápio

C'est Pas Complicqué
Sabor com simplicidade feito no fogo!

fogo e alma

@feufogoealma



FEU significa fogo em francês.

O chef Adriano Quaranta, inspirado em referências internacionais, sempre teve a vontade de abrir um restaurante descomplicado, rústico, mas ao mesmo tempo com o toque de criatividade que sempre esteve presente em todos seus restaurantes e carreira.

O conceito do restaurante permite que o chef Adriano cozinhe seus pratos preferidos, em que todos são feitos no fogo, desde carnes, até legumes e acompanhamentos. Uma cozinha descomplicada, leve e natural, que visita pratos da terra ao mar.

Além da comida "rústica" você pode desfrutar de drinks autorais, chopes importados, como também da boa e velha garrafa de vinho para compartilhar.

O FEU é um lugar descontraído para um happy hour ou jantar, buscando agradar os clientes pelo amor existente na elaboração de cada prato.

Sejam bem-vindos a essa nova experiência gastronômica, que promete te surpreender em cada detalhe!



Cê gosta né foguinho?

sabor com
simplicidade

feito no
fogo!



Para começar

Tapas de camarão Al Ajillo R\$92,00
Camarões (160g) puxados no azeite com lascas de alho, temperados com sal, pimenta do reino, salsinha e raspas de limão siciliano. Acompanhados de uma fatia de pão italiano e uma fatia de focaccia da casa.

Palmito grelhado R\$55,00
Palmito Pupunha grelhado na Parrilla e finalizado no forno a lenha, acompanha vinagrete de manga.

Carpaccio R\$55,00
Carpaccio de Mignon (100gr) feito a mão, aioli, dijonaise, saladinha de mini rúcula e pães de fermentação natural.



Cê gosta né foguinho?

*sabor com
simplicidade*

*feito no
fogo!*



Para começar

Warm Welcome R\$25,00
Nossa focaccia da casa é feita de fatias de pão italiano bem quentinhas, acompanhadas de uma manteiga cremosa de cebola caramelizada.

Pancetta Pururuca R\$45,00
Assada na parrilla em tempo de preparo de 20 minutos, com sal e limão siciliano assado, sem mais.

Tartare e Tutano R\$75,00
Mignon picado na ponta da faca, temperada ao modo clássico francês, servida em um osso bovino com tutano. Acompanha Chips de batata da casa.

Burrata e Parma R\$75,00
Burrata acompanhada de presunto parma, pesto e tomates cerejas servida em cima da deliciosa Focaccia fresquinha da casa.

Tapas de Polvo R\$95,00
Tentáculos de polvo picados, puxados no azeite com alho confitado e batatas bolinha. Acompanha pão de fermentação natural.



Cê gosta né fogão?

*sabor com
simplicidade*

*feito no
fogo!*



Na lenha

Gnocchi Pomodoro R\$44,00

Gnocchini artesanal de batata, servido com molho de tomate da casa, gratinado com queijo parmesão.

Siri Gratinado R\$49,00

Nossa versão da casquinha de siri, feita no forno a lenha.

Cotolleta de Porco R\$75,00

Cotolleta de porco parmeggiana, com molho de tomate da casa, mozzarella fresca finalizado no forno a lenha.

Lasanha de Matambre R\$65,00

Lasanha de Matambre acompanhada de molho de tomate da casa e molho branco.

Lasanha de Berinjela R\$55,00

Lasanha de berinjela assada e gratinada com parmesão.

Gnocchi R\$50,00

Gnocchi artesanal no molho branco, gratinado no forno a lenha.

Burrata ao Pizzaiolo R\$69,00

Burrata ao pizzaiolo, servida quente no molho vermelho da casa acompanhada de fatias de pão de fermentação natural.

Na parrilha

Linguiça Artesanal..... R\$44,00
Linguiças artesanais fabricadas em parceria com a Charcutaria Escorsin (SJP) nos sabores: Cheddar e pimentas, Sabor Sopa de Cebola, Alho Negro e Cerveja e Requeijão de corte. Acompanha farofa da casa.

Espeto de Camarões R\$175,00
Espeto de Camarões "Tennessee Style", temperados em especiarias, enrolados no bacon, finalizados com um xarope de Bourbon e mel.

Polvo Grelhado à Provençal R\$119,00
Polvo grelhado à provençal acompanhado de molho romesco, azeite de ervas e pó de basilico.

Frango grelhado R\$87,00
Coxa e sobrecoxa desossada servido com o tradicional molho pesto da casa.

Assado de Tiras (500 gr aprox.) R\$129,00
Assado de tiras feito na parrilla, acompanha farofa da casa.

Ancho (300 gr aprox.) R\$119,00
Assado na parrilla com uma leve passada pelo forno a lenha, finalizado com flor de sal maldon, pimenta do reino, acompanhado de alho confitado e farofa da casa.

Picanha (300 gr aprox.) R\$139,00
Assado na parrilla com uma leve passada pelo forno a lenha, finalizado com flor de sal maldon, pimenta do reino, acompanhado de alho confitado e farofa da casa.

Fraldinha (300 gr aprox.) R\$119,00
Assado na parrilla com uma leve passada pelo forno a lenha, finalizado com flor de sal maldon, pimenta do reino, acompanhado de alho confitado e farofa da casa. Ao ponto.

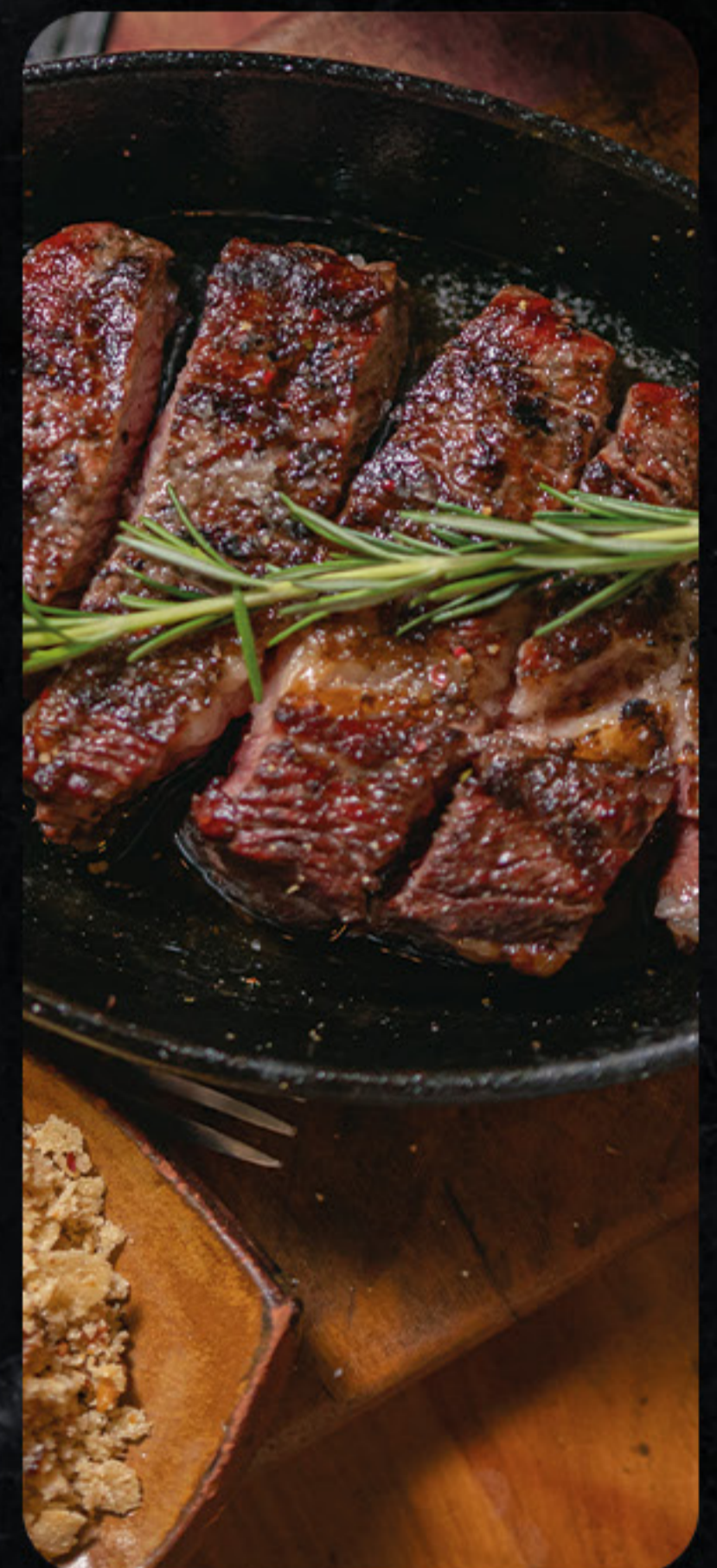
Baby Beef (300 gr aprox.) R\$115,00
Assado na parrilla com uma leve passada pelo forno a lenha, finalizado com flor de sal maldon, pimenta do reino, acompanhado de alho confitado e farofa da casa.

Denver steak (300 gr aprox.) R\$140,00
Lasanha de Matambre acompanhada de molho de tomate da casa e molho branco.

Carré de Cordeiro (550 gr aprox.) R\$129,00
Carré de Cordeiro assado na Parrilla, acompanhado de farofa da casa.

Xixo mignon R\$139,00
Espeto de mignon (400gr) com legumes (pimentões vermelho, verde e amarelo, tomate e cebola). Em média para duas pessoas.

Peixe assado R\$95,00
Peixe do dia Assado na Parrilla e lenha, acompanha Molho pesto. (500g)



fogo e alma

Sobremesas



Blueberry, Vanilla e Lavanda R\$45,00
Tortinha frita de Mirtillo com creme de baunilha, acompanhada de molho Anglaise com infusão de Lavanda.

Torta fria de Caramelo e Chocolate R\$38,00
Torta fria de caramelo e chocolate 70%, acompanhada de sorvete de canela

Tarta de Queso R\$35,00
Nossa cheesecake é feita no forno a lenha acompanhada de calda de doce de leite quente.

Torta Fria Dois Chocolates R\$38,00
Torta fria Dois chocolates (ao leite e 60%) com praliné de avelãs e mel tostadas no forno a lenha e sorvete de chocolate branco.



Feu é sabor com simplicidade.
Conforto com autenticidade.
Feu é fogo.

Um ambiente para colecionar bons momentos.

A química perfeita entre pratos, vinhos e drinks. A conexão perfeita entre sabores e pessoas.

Feu é alma.

Feito da alma, com amor e fogo.

Feu é uma experiência rústica e autoral.

O nosso nocaute na alta gastronomia, com jabs de sabores e rounds - e mais rounds - de temperos e brindes.

Feu é a nossa luta pelo simples e descomplicado. Ou melhor, pela verdadeira gastronomia e coquetelaria.

É a união de ideias na busca do sonho comum entre sócios e colaboradores.



Feu é ser
descomplicado.
Feu é fogo e alma.
Et c'est pas compliqué.

feu
fogo e alma

