



# feu

Cardápio

C'est Pas Complicé  
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 fogão?*

*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.

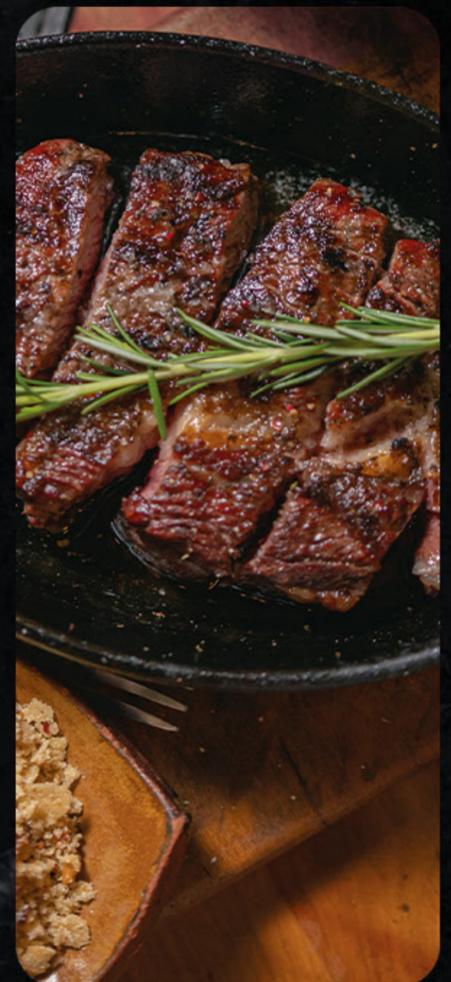
**Baby Beef (300 gr aprox.) ..... R\$115,00**  
Assado na parrilla com uma leve passada pelo forno a lenha, finalizado com flor de sal maldon, pimenta do reino, acompanhado de alho confitado e farofa da casa.

**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

