



MENU



Sete Ais

BISTRÔ







Nosso Solarium é uma obra magnífica vinda do Vietnã, adornada com ferros trabalhados, vitrais coloridos e um teto em estilo abóbada. O telhado, composto por telhas de cobre, e o piso, revestido com ladrilhos hidráulicos, evocam a elegância do palácio de cristal, um presente da corte francesa à província do Brasil, sob o domínio da coroa portuguesa.

No nosso bistrô, oferecemos aos hóspedes uma experiência gastronômica refinada, cuidadosamente elaborada pelo Chef Camilo Alonzo. Os pratos são inspirados na cultura local, com toques de temperos e especiarias regionais, perfeitos para aqueles que desejam explorar novos sabores. Estamos prontos para proporcionar um atendimento exclusivo, conforto e elegância, tornando cada refeição um momento único e inesquecível.

Our Solarium is a stunning piece brought from Vietnam, featuring ornate ironwork, vibrant stained glass, and a vaulted ceiling. The roof, crafted from copper tiles, along with the floor adorned with hydraulic tiles, evokes the elegance of the crystal palace—a gift from the French court to the province of Brazil during the reign of the Portuguese crown.

In our bistro, we offer guests a refined culinary experience meticulously crafted by Chef Camilo Alonzo. The dishes draw inspiration from local culture, incorporating unique regional spices and flavors for those eager to explore new tastes. We are dedicated to providing exclusive service, comfort, and elegance, ensuring that each dining experience is truly unique and unforgettable.





Aperitivos
Appetizers

<p>Bolinho de bacalhau Acompanha tapenade de Azeitonas <i>Codfish fritters with olive tapenade</i></p>	R\$ 80
<p>Camarão crocante em cama de queijo empanado Acompanha geleia abacaxi com pimenta <i>Crispy shrimp in cheese bed with chilli pineapple jelly</i></p>	R\$115
<p>Croquete cremoso de linguiça Blumenau Acompanha molho french <i>Creamy blumenau sausage croquette with french dressing</i></p>	R\$ 68
<p>Pastel de camarão Acompanha molho aioli <i>Shrimp pastel with aioli sauce</i></p>	R\$ 60
<p>Queijo Brie crocante com Praline de damasco e castanhas <i>Crispy Brie with apricot and chesnut praline</i></p>	R\$ 85
<p>Croquete de carne com gorgonzola e dijon <i>Beef croquette with gorgonzola and dijon</i></p>	R\$ 80
<p>Pastel de pato com Gastric de mel <i>Duck pastel with honey Gastric</i></p>	R\$ 75
<p>Croquete de siri com espinafre Acompanha molho tártaro <i>Crab croquette with spinach with tartar sauce</i></p>	R\$ 78
<p>Polvo a moda do chef Chef's style Octopus</p>	R\$ 78





Entradas
Starters

Bruschetta Marguerita <i>Bruschetta Margherita</i>	R\$ 52
Bruschetta de maçã caramelizada com Gorgonzola <i>Caramelized apple Bruschetta with Gorgonzola</i>	R\$ 48
Trilogia de Empanadas Uruguaias; <i>Uruguayan empanadas trilogy</i>	R\$ 82
<ul style="list-style-type: none"> · Camarão com alho poró ao 4 queijos <i>Shrimp with leek and 4 cheeses</i> · Cordeiro com Gorgonzola e molho madeira <i>Lamb with Gorgonzola and Madeira sauce</i> · Tradicional de carne Uruguaiã <i>Traditional Uruguayan meat</i> 	
Canja de galinha <i>Chicken soup</i>	R\$ 48
Carpaccio de file mignon <i>Filet mignon carpaccio</i>	R\$ 80
Tartar de salmão a moda do Chef <i>Chef's style salmon tartar</i>	R\$ 75
Steak Tartar de Mignon <i>Mignon steak tartar</i>	R\$ 78
Ceviche de peixe à moda Lagoa - Acompanha chips de batata <i>Lagoa style fish ceviche with potato chips</i>	R\$ 68
Salada Caesar de frango <i>Chicken Caesar Salad</i>	R\$ 64
Salada Caesar de polvo <i>Octopus Caesar Salad</i>	R\$ 78

Vegano Vegan

Creme de abóbora com gengibre <i>Pumpkin cream with ginger</i>	R\$ 52
Tartar vegano - Abacate, cebola roxa, manga, coentro, azeite <i>Vegan tartar - Avocado, red onion, mango, coriander and olive oil.</i>	R\$ 62
Couscous marroquino com legumes, coco tostado e damasco <i>Moroccan couscous with vegetables, toasted coconut and apricot.</i>	R\$ 52
Quinoa com legumes <i>Quinoa with vegetables</i>	R\$ 70



Principais
Main Dishes

Massas Pasta

Espaguete com camarões e limão

Lemon shrimp spaghetti

R\$ 105

Linguini a bolonhesa

Bolognese linguini

R\$ 80

Conchiglione de ragu de Cordeiro

Lamb ragout conchiglioni

R\$ 98

Mini penne com iscas de mignon

Mini penne with mignon strips

R\$ 86

Risoto Risotto

Risoto limão siciliano

Sicilian lemon risotto

Sem glÚten/ contém lactose

R\$ 78

Risoto de Moqueca com Relish de pimentão

Moqueca risotto with pepper Relish

R\$ 95

Risoto al mare com camarões ao quatro queijos

Risotto al mare with shimps and four cheeses

R\$ 98

Risoto de brócolis com camarões grelhados

Broccoli risotto with grilled shrimp

R\$ 98

Arroz de pato

Duck rice

R\$ 94



Peixes Fish

Bacalhau à moda Quinta <i>Quinta´s style codfish</i>	R\$ 192
Salmão grelhado com Aligot de batata doce e geleia de cebola roxa <i>Grilled salmon with sweet potato aligot and red onion jelly</i>	R\$ 135
Moqueca de camarão com arroz de coco e farofa de castanhas <i>Shrimp moqueca with coconut rice and chesnutt farofa</i>	R\$ 95
Linguado com Mousseline de brócolis e vinagrete de castanhas <i>Sole fish with broccoli Mousseline and chestnut Vinaigrette</i>	R\$ 98
Peixe crocante com risoto de abóbora <i>Crispy fish with pumpkin risotto</i>	R\$ 120
Salmão grelhado com legumes tostados ao molho siciliano <i>Grilled salmon with roasted vegetables in Sicilian sauce</i>	R\$ 135
Congrio grelhado com mousseline de brócolis e vinagrete de castanhas <i>Grilled conger fish with broccoli mousseline and chestnut vinaigrette</i>	R\$ 120

Ovino Sheep

Stinco de Cordeiro com risoto de aspargo <i>Lamb shank with asparagus risotto</i>	R\$185
Carré de Cordeiro com Aligot de gruyere <i>Rack of lamb with gruyere cheese aligot</i>	R\$190



Bovino
Bovine



Filé Mignon com risoto pimenta Poivre <i>Filet mignon with poivre pepper risotto</i>	R\$ 140
Filé Mignon com Aligot de mandioquinha <i>Filet mignon with cassara aligot</i>	R\$ 140
Filé Mignon com talharim ao molho Alfredo <i>Filet mignon with Tagliatelle in Alfredo sauce</i>	R\$ 148
Entrecote com risoto de Gorgonzola <i>Entrecote with Gorgonzola risotto</i>	R\$ 135

Vegano
Vegan



Espaguete de legumes com cogumelos ao molho pomodoro <i>Vegetable spaghetti with mushrooms in pomodoro sauce</i>	R\$ 77
Arroz negro com ragu de cogumelos e tomate confit <i>Black rice with mushroom ragout and tomato confit</i>	R\$ 90
Moqueca de palmito com arroz de coco e farofa de castanhas <i>Palm heart moqueca with coconut rice and chestnut farofa</i>	R\$ 90





Sobremesas
Desserts

<p>Sorvete com praliné de castanha e banana flambada (vegano) Ice cream with chestnut praline and flambéed banana (vegan)</p>	R\$ 48
<p>Torta gelada de café com calda de chocolate e champanhe Chilled coffee tart with chocolate and champagne sauce</p>	R\$ 50
<p>Crème brûlée <i>Crème brulee</i></p>	R\$ 42
<p>Panqueca Uruguaia de doce de leite flambada e sorvete de creme <i>Uruguayan pancake with flambéed Dulce de Leche and ice cream</i></p>	R\$ 52
<p>Petit gâteau com sorvete de creme <i>Petit gâteau with vanilla ice cream</i></p>	R\$ 52





Bebidas
Drinks

Drinks da casa

House drink

Aperol Spritz	R\$ 48
Aperol on the rocks	R\$ 45
Negroni	R\$ 55
Gin Tônica	R\$ 48
Gin Tônica Frutas	R\$ 48
Caipirinha (vodka ou cachaça)	R\$ 50

Uísque

whisky

Johnnie Walker Black Label	R\$ 48
Jack Daniels	R\$ 45
Buchanans	R\$ 55

Cerveja

Beer

Cerveja Corona 330 ml	R\$ 18
Cerveja Heineken 330 ml	R\$ 18

Bebidas sem álcool

Non-alcoholic drinks

Água Platina 300 ml	R\$ 12
Água Mineral Perrier 330 ml	R\$ 39
Refrigerantes (Sodas)	R\$ 12
Jarra de suco 500 ml (Juice)	R\$ 32
Café expresso	R\$ 12
Chá	R\$ 12
Soda Italiana	R\$ 32







**Sete Ais**
BISTRÔ

Bistrô Aberto ao público

Descubra sabores únicos e autênticos no Sete Ais Bistrô, onde a cultura local se encontra com sofisticação. Aberto ao público das 18h às 23h em Florianópolis, o bistrô é o cenário perfeito para um jantar romântico, com pratos elaborados que encantam o paladar. Venha criar momentos inesquecíveis em um ambiente acolhedor

Discover unique and authentic flavors at Sete Ais Bistrô, where local culture meets sophistication. Open to the public from 6 PM to 11 PM in Florianópolis, the bistro is the perfect setting for a romantic dinner, featuring exquisite dishes that delight the palate. Come create unforgettable moments in a cozy and charming atmosphere!

 Reservas: +55 48 9606-1284

 @bistroseteais

 quintadasvideiras.com

 R. Afonso Luís Borba, 113 - Lagoa da Conceição, Florianópolis - SC



Sete Ais

BISTRÔ

[Clique aqui!](#)