

ALL DAY LONG

Bowl de Granola.....	R\$ 62
Iogurte, frutas maceradas, geleia de blueberry	
Pancake/Waffle.....	R\$ 49
Maple Syrup, manteiga da casa	
Brioche com Frutas Vermelhas.....	R\$ 48
Compota de frutas vermelhas, creme de baunilha, morango	
Tapioca.....	R\$ 42
Peito de peru com queijo Minas	
Steak & Eggs.....	R\$ 79
Tiras de angus grelhado, salsa verde, ovo frito	
Ovos Benedict.....	R\$ 58
Pão de croissant, salmão defumado, molho béarnaise, pimenta preta	
Seleção de Viennoiserie.....	R\$ 53
Croissant, pain au chocolat, palmier	
Salada Caesar de Frango.....	R\$ 85
Frango, alface romana, bacon, croutons, molho	
Salada Caesar com Camarão.....	R\$ 119
Camarão, alface romana, bacon, croutons, molho	
Salada Niçoise.....	R\$ 82
Atum, mix de folhas, ovo cozido, tomate, cebola roxa, vagem holandesa	
Salada de Espinafre.....	R\$ 79
Tofu grelhado, tartare de tomate, azeite trufado	
Omelete de Presunto e Queijo.....	R\$ 47
Ovos orgânicos, presunto cozido, muçarela, mix de folhas, tomate, palmito	
Omelete de Cogumelos.....	R\$ 52
Ovos orgânicos, cogumelo shiitake, cogumelo paris, mix de folhas, tomate, palmito	

SOPAS & CREMES

Sopa Francesa de Cebola Gratinada.....	R\$ 64
Vinho tinto, manteiga, torrada, Grana Padano gratinado	
Sopa de Tomate.....	R\$ 45
Batata, cebola, azeite, ovo perfeito	
Canja de Galinha Caipira.....	R\$ 42
Cenoura, cebola, arroz, tomate, batata	
Creme de Legumes.....	R\$ 43
Abobrinha, cenoura, brócolis, alho, azeite	

SANDUÍCHES & TOASTS

Club Sanduíche Frango.....	R\$ 69
Pão de forma, frango, ovo, bacon, muçarela, tomate, alface, maionese, fritas	
Club Sanduíche Salmão.....	R\$ 78
Pão de forma, salmão, ovo, bacon, muçarela, tomate, alface, maionese, fritas	
Tivoli Burger.....	R\$ 94
Brioche, blend de mignon e ancho, cheddar, bacon, anel de cebola empanado, fritas	
Misto Quente.....	R\$ 58
Pão de forma, muçarela, presunto, fritas	
Sanduíche Praia do Forte.....	R\$ 82
Baguete, filet mignon, cebola, tomate, muçarela, alface, fritas	
Sanduíche Vegano de Tofu.....	R\$ 72
Baguete, tofu empanado, cebola, tomate, alface	
Croque Madame.....	R\$ 65
Pão de croissant, molho béchamel, queijo Gruyère, presunto, mostarda Dijon, ovo perfeito, fritas	
Toast de Avocado.....	R\$ 62
Brioche, ovos mexidos, creme de queijo	
Toast de Tartar de Atum.....	R\$ 79
Brioche, gergelim, ponzu, tarê, sunomono	

MUST

ENTRADAS

Carpaccio.....	R\$ 92
Angus, lascas de Grana Padano, mostarda, alcaparras, rúcula	
Ceviche.....	R\$ 67
Pescado do dia, leite de tigre, milho peruano	
Crudo de Salmão.....	R\$ 73
Avocado, quinoa, azeite trufado	
Steak Tartare.....	R\$ 108
Angus steak, alcaparra, mostarda à L'Ancienne, molho inglês, fritas	
Ovo Perfeito.....	R\$ 68
Creme de batata, cogumelos grelhados, salsa de tartufo	

PARA COMPARTILHAR

Arancini – 04 unidades.....	R\$ 76
Bacalhau, muçarela, tapenade de azeitona preta	
Arancini Vegano – 04 unidades.....	R\$ 68
Cogumelos, arroz, leite de amêndoas	
Croqueta de Costela – 04 unidades.....	R\$ 59
Costela em baixa temperatura, maionese defumada	
Pastel Palito – 04 unidades.....	R\$ 63
Muçarela, salsa de tartufo	
Burrata Empanada/Clássica.....	R\$ 127
Lascas de presunto Parma, salsa de tartufo, torradas da casa	
Huevos Rotos.....	R\$ 64
Batata, presunto Parma, ovos fritos, páprica	
Tartare & Potato – 04 unidades.....	R\$ 79
Angus, mil folhas de batata	
Charcuterie.....	R\$ 146
Presunto Parma, terrine de campagne, Brie, Grana Padano, chutney da casa	
Ostras – 06 unidades.....	R\$ 82
Limão siciliano, flor de sal	
Mariscos na Concha.....	R\$ 94
Ervas frescas, vinho branco, azeite	
Crudos da Casa.....	R\$ 126
Atum, camarão, pescada, salmão, vinagrete de limão siciliano, sal trufado	
Tako Empanado – 2 unidades.....	R\$ 64
Gohan, nori, atum, wakame, ponzu, tarê	

SEM GLÚTEN SEM LACTOSE VEGANO

PESCA SUSTENTÁVEL EGG FREE

PRINCIPAIS

Filet Mignon à Café de Paris.....	R\$ 152
Purê de batata com queijos, brócolis romanesco, manteiga à Café de Paris	
Picadinho do Chef.....	R\$ 115
Filet mignon, arroz branco, farofa de bacon, ovo perfeito, banana empanada	
Schnitzel Tivoli.....	R\$ 89
Peito de frango, pank, muçarela de búfala, risoto de açafraão	
Salmão Grelhado.....	R\$ 97
Risoti, molho oriental, tarê	
Caldeirada de Frutos do Mar.....	R\$ 133
Camarão, lula, polvo, mexilhões, arroz	
Polvo Grelhado.....	R\$ 113
Purê de couve-flor, molho romesco	
Bacalhau Nunca Chega.....	R\$ 162
Lascas de bacalhau, cebola caramelizada, ovo, presunto Parma, azeitona preta, chips de batata	
Espaguete de Camarão.....	R\$ 162
Fonduta de Grana Padano, farofa de limão, salsa de tartufo	
Fettuccine à la Carbonara.....	R\$ 82
Cebola, bacon, gema de ovo orgânico, Grana Padano	
Pappardelle com Ragu de Javali.....	R\$ 153
Cebola, tomate, alho, tomilho	
Nhoque de Batata Gratinado.....	R\$ 103
Creme de Gorgonzola Dolce e nozes	

SOBREMESAS

Brownie de Chocolate.....	R\$ 57
Praliné de amêndoas, sorvete de mascarpone, mousse de doce de leite	
Pudim Tivoli - Provavelmente, o melhor do Planeta!.....	R\$ 49
Leite condensado, ovos, açúcar	
Churros do Chef.....	R\$ 60
Doce de leite, Nutella	
Pavlova.....	R\$ 48
Mousse de limão siciliano, frutas vermelhas, sorbet de maracujá, cassis	
Profiteroles.....	R\$ 52
Chocolate, café, sorvete de Baileys	
Seleção de Sorvetes by Marco Polo.....	R\$ 48
Gianduia crocante, maracujá, pistache, frutas vermelhas, sorvete de Baileys	
Frutas da Estação.....	R\$ 46
Frutas da época servidas em fatias	

TAXA DE 13% DE SERVIÇO OPCIONAL.
ITENS E VALORES SUJEITOS A ALTERAÇÃO.
PROCON E VIGILÂNCIA: PRAÇA DO CARMO, S/Nº – SÃO PAULO, TELEFONE: 151.

ALL DAY LONG

Granola Bowl.....	R\$ 62
Yogurt, mashed fruits, blueberry jam	
Pancake/Waffle.....	R\$ 49
Maple Syrup, homemade butter	
Brioche with Berries.....	R\$ 48
Berries jam, vanilla cream, strawberry	
Tapioca.....	R\$ 42
Turkey breast with Minas cheese	
Steak & Eggs.....	R\$ 79
Grilled angus strips, green sauce, perfect fried eggs	
Eggs Benedict.....	R\$ 58
Croissant bread, smoked salmon, béarnaise sauce, black pepper	
Viennoiserie Selection.....	R\$ 53
Croissant, pain au chocolat, palmier	
Chicken Caesar Salad.....	R\$ 85
Chicken, romaine lettuce, bacon, croutons, sauce	
Caesar Salad with Shrimp.....	R\$ 119
Shrimp, romaine lettuce, bacon, croutons, sauce	
Nicoise Salad.....	R\$ 82
Tuna, mixed greens, boiled egg, tomato, red onion, dutch green beans	
Spinach Salad.....	R\$ 79
Grilled tofu, tomato tartare, truffle oil	
Ham and Cheese Omelette.....	R\$ 47
Organic eggs, ham, mozzarella, mixed vegetables, tomatoes, heart of palm	
Mushroom Omelette.....	R\$ 52
Organic eggs, shiitake mushroom, Paris mushroom, mixed greens, tomato, heart of palm	

SOUPS & CREAMS

French Onion Soup au Gratin.....	R\$ 64
Red wine, butter, tost, Grana Padano au Gratin	
Tomato Soup.....	R\$ 45
Potato, onion, olive oil, perfect egg	
Chicken Soup.....	R\$ 42
Carrot, onion, rice, tomato, potato	
Vegetable Cream.....	R\$ 43
Zucchini, carrot, broccoli, garlic, olive oil	

SANDWICHES & TOASTS

Chicken Club Sandwich.....	R\$ 69
Bread, chicken, egg, bacon, mozzarella, tomato, lettuce, mayonnaise, fries	
Salmon Club Sandwich.....	R\$ 78
Bread, salmon, egg, bacon, mozzarella, tomato, lettuce, mayonnaise, fries	
Tivoli Burger.....	R\$ 94
Brioche, filet mignon and ancho blend, cheddar, bacon, breaded onion rings, fries	
Grilled Ham and Cheese Sandwich.....	R\$ 58
Bread, mozzarella, ham, fries	
Praia do Forte Sandwich.....	R\$ 82
Baguette, filet mignon, onion, tomato, mozzarella, lettuce, fries	
Vegan Tofu Sandwich.....	R\$ 72
Bread, tofu, onion, tomato, lettuce	
Croque Madame.....	R\$ 65
Croissant bread, béchamel sauce, Gruyère cheese, ham, Dijon mustard, perfect egg, fries	
Avocado Toast.....	R\$ 62
Brioche, scrambled eggs, cream cheese	
Tuna Tartar Toast.....	R\$ 79
Brioche, sesame, ponzu, tare, sunomono	






MUST

APPETIZERS

Carpaccio.....	R\$ 92
Angus beef, Grana Padano chips, mustard, capers, arugula	
Ceviche.....	R\$ 67
Fish of the day, leche de tigre, Peruvian corn	
Salmon Crudo.....	R\$ 73
Avocado, quinoa, truffle oil	
Steak Tartare.....	R\$ 108
Angus steak, caper, L'Ancienne mustard, Worcestershire sauce, fries	
Perfect Egg.....	R\$ 68
Potato cream, grilled mushrooms, truffle sauce	

TO SHARE

Arancini - 04 pieces.....	R\$ 76
Cod, mozzarella, black olive tapenade	
Vegan Arancini - 04 pieces.....	R\$ 68
Mushrooms, rice, almond milk	
Short Rib Croquette - 04 pieces.....	R\$ 59
Low temperature ribs, smoked mayonnaise	
Pastel/Brazilian Fried Pastry - 04 pieces.....	R\$ 63
Mozzarella, truffle sauce	
Breaded/Classic Burrata.....	R\$ 127
Prosciutto di Parma chips, truffle sauce, homemade toast	
Huevos Rotos.....	R\$ 64
Potatoes, Prosciutto di Parma, fried eggs, paprika	
Tartare & Potato - 04 pieces.....	R\$ 79
Angus beef, potato mille-feuille	
Charcuterie.....	R\$ 146
Prosciutto di Parma, campagne terrine, Brie, Grana Padano, homemade chutney	
Oysters - 06 pieces.....	R\$ 82
Lemon, fleur de sel	
Mussel.....	R\$ 94
Fresh herbs, white wine, olive oil	
Homemade Crudos.....	R\$ 126
Tuna, shrimp, hake, salmon, lime vinaigrette, truffle salt	
Breaded Tako - 2 pieces.....	R\$ 64
Gohan, nori, tuna, wakame, ponzu, tare	

-  GLUTEN FREE
-  DAIRY FREE
-  VEGAN
-  SUSTAINABLE FISHING
-  EGG FREE

MAIN COURSE

Filet Mignon au Café de Paris.....	R\$ 152
Mashed potatoes with cheese, romanesco broccoli, Café de Paris butter	
Chef's Picadinho.....	R\$ 115
Filet Mignon, white rice, bacon farofa, perfect egg, breaded banana	
Tivoli Schnitzel.....	R\$ 89
Chicken breast, panko, buffalo mozzarella, saffron risotto	
Grilled Salmon.....	R\$ 97
Risoni, oriental sauce, tare	
Seafood Stew.....	R\$ 133
Shrimp, squid, octopus, mussels, rice	
Grilled Octopus.....	R\$ 113
Cauliflower puree, romesco sauce	
Cod Nunca Chega.....	R\$ 162
Cod chips, caramelized onion, egg, Parma ham, black olives, potato chips	
Shrimp Spaghetti.....	R\$ 162
Grana Padano fondue, lemon farofa, truffle sauce	
Carbonara Fettuccine.....	R\$ 82
Onion, bacon, organic egg yolk, Grana Padano	
Wild Boar Ragu Pappardelle.....	R\$ 153
Onion, tomato, garlic, thyme	
Potato Gnocchi au Gratin.....	R\$ 103
Gorgonzola Dolce cream and walnuts	

DESSERTS

Chocolate Brownie.....	R\$ 57
Almond praline, mascarpone ice cream, dulce de leche mousse	
Tivoli Pudding - Probably the best on the Planet!.....	R\$ 49
Condensed milk, eggs, sugar	
Chef's Churros.....	R\$ 60
Dulce de leche, Nutella	
Pavlova.....	R\$ 48
Lemon mousse, red fruits, passion fruit sorbet, cassis	
Profiteroles.....	R\$ 52
Chocolate, coffee, Baileys ice cream	
Ice Cream Selection by Marco Polo.....	R\$ 48
Crunchy gianduja, passion fruit, pistachio, red fruits, Baileys ice cream	
Seasonal Fruits.....	R\$ 46
Sliced seasonal fruits	

OPTIONAL 13% SERVICE TIP.
ITEMS AND PRICES SUBJECT TO CHANGE.
PROCON (CONSUMER PROTECTION OFFICE) AND SURVEILLANCE:
PRAÇA DO CARMO, S/Nº - SÃO PAULO, PHONE: 151.