

COZINHA
DOS CHEFS

MONTE
REI





Mais do que um destino, o Monte Rei é um convite para desacelerar e viver o tempo em meio à natureza.

A natureza da Quarta Colônia, a vista do horizonte e o silêncio acolhem você e quem você ama. Cada detalhe é pensado para proporcionar momentos de presença, descanso e conexão.

Seja em uma estadia nas cabanas, em um evento onde a natureza se torna parte da decoração ou em uma refeição especial, o Monte Rei é o destino para quem valoriza experiências.



Aqui, a gastronomia é parte essencial dessa experiência.

No Restaurante Cozinha dos Chefs, a cada temporada, um novo chef convidado assume a cozinha e apresenta sua interpretação por meio de pratos que carregam técnica, sensibilidade e história.

É uma proposta viva, que se transforma constantemente e convida você a descobrir novos sabores a cada visita.

No Monte Rei, acreditamos que os melhores momentos são aqueles vividos com calma, em boa companhia e cercados por tudo aquilo que faz sentido.

Sinta, aproveite e permita-se *viver essa experiência.*





¹ Burrata Mare e Montagna 🇮🇹

Entradas

- ¹ **Burrata Mare e Montagna** By Chef Bruno Zappe 🍷 **R\$89**
Camarões salteados, bacon crocante, cebola roxa, tartar de tomate italiano, pesto de folhas verdes e tiras de massa de pizza artesanal.
- ² **Burrata Al Monte** By Chef Caco Pereira **R\$75**
A cremosidade da burrata com tomates frescos confitados ao molho de pesto, crispy de proscuto cruo e tortilhas.
- ³ **Camarão Abraçadinho** By Chef Caco Pereira **R\$69**
Clássico da casa, camarões abraçados por massa crocante, dourados, suculentos e acompanhados de geleia de pimenta (8 unidades).
- ⁴ **Trio de Bruschettas** By Chef Bruno Zappe **R\$37**
A mistura perfeita entre a cuca italiana e os sabores de ragu de linguiça artesanal, aioli verde e pickles de cebola roxa e queijo gorgonzola com cebola caramelizada, tomate confit e alcaparras (6 unidades).
- ⁵ **Bolinhos de Bacalhau** By Chef Caco Pereira **R\$43**
Tradição portuguesa com massa leve e interior cremoso acompanhado de limão e azeite de oliva regional (6 unidades).
- ⁶ **Batata Frita com Pó de Salsa** By Chef Bruno Zappe **R\$27**
Batatas com croque perfeita e toque aromático da salsa acompanhado de molho da casa.

Petiscos

- ⁷ **Mini Pastéis** By Chef Bruno Zappe **R\$27**
Recheio de queijos da Quarta Colônia e ragu de linguiça artesanal (6 unidades).
- ⁸ **Tábua Regional** By Chef Bruno Zappe **R\$75**
Queijo colonial, copa, salame, pães rústicos, polenta frita, cuca italiana, frutas e molho da casa.
- ⁹ **Iscas de Filé** By Chef Caco Pereira **R\$69**
Iscas de filé mignon acompanhadas de tortilhas e molho da casa.





Saladas

- ¹⁰ **Carpaccio de Pêra** By Chef Bruno Zappe **R\$49**
Mesclun de folhas verdes, pêra laminada, nozes caramelizadas, gorgonzola, presunto Parma e redução de balsâmico com framboesa.
- ¹¹ **Salada do Chef** By Chef Bruno Zappe **R\$39**
Mix de folhas verdes, tomate italiano, queijo colonial, azeitonas, pesto e folhas de manjeriço.

Risotos e *Grãos*

- ¹² **Risoto de Salmão** By Chef Bruno Zappe **R\$61**
Salmão suave finalizado com toque aromático de espumante Brut Rosé Domus Mea.
- ¹³ **Risoto Rei** By Chef Caco Pereira **R\$59**
A leitura do Monte Rei sobre um risoto clássico e intenso com iscas de mignon, gorgonzola e cebola caramelizada.
- ¹⁴ **Risoto do Chef** By Chef Caco Pereira **R\$57**
Risoto de alho poró, queijo brie, pêra caramelizada ao aceto e amêndoas.
- ¹⁵ **Arroz Thai** By Chef Bruno Zappe 🍱 **R\$119**
Arroz salteado com camarão, filé suino, pimentões, cebola roxa, abacaxi, molho shoyu e amêndoas tostadas (serve duas pessoas).





Massas

¹⁶ **Agnolini de Frango** By Chef Bruno Zappe **R\$59**

Massa delicada recheada com frango, servida sobre fonduta de queijos e finalizada com geleia de damasco.

¹⁷ **Linguini com Camarões** By Chef Caco Pereira **R\$83**

Linguini com molho de camarões salteados, azeite de oliva regional, alcaparras, nozes, champignon e uva passa.

¹⁸ **Sorrentino do Pomar** By Chef Bruno Zappe **R\$85**

Recheio de banana salteada ao molho aurora com camarões.

¹⁹ **Ravioli Aberto** By Chef Bruno Zappe 🍷 **R\$69**

Carne de panela desfiada sobre fonduta de queijos com manjeriço.





Carnes

- ²⁰ **Beef Bourguignon** By Chef Bruno Zappe 🍷 **R\$89**
Filé mignon ao molho de vinho com cenoura, cogumelos paris, bacon, mini cebolas e folhas tostadas.
- ²¹ **Filé com Crosta de Castanhas** By Chef Caco Pereira **R\$89**
Medalhões de filé mignon grelhados com crosta de castanha e redução de vinho acompanhados de risoto de alho poró ao perfume de limão siciliano.
- ²² **Filé ao Molho Blend de Pimentas** By Chef Bruno Zappe **R\$85**
Medalhões de filé mignon guarnecidos de fettuccine fresca ao molho aromático de pimentas.
- ²³ **Entrecot Parillero** By Chef Caco Pereira **R\$81**
Entrecot grelhado, provolone, tomates confitados e alcaparras acompanhado de batatas baby salteadas na manteiga.
- ²⁴ **Parmegiana do Monte** By Chef Bruno Zappe **R\$89**
Filé mignon em crosta de panko recheado com queijo provolone, guarnecido de risoto de tomate confitado, creme de burrata e pesto de rúcula.
- ²⁵ **Entrecot, Fritas e Molho Golf** By Chef Bruno Zappe **R\$69**
Entrecot suculento, fritas com pó de salsa e molho cremoso de conhaque e pimenta.
- ²⁶ **Escalopes de Filé ao Molho Ferrugem** By Chef Caco Pereira **R\$69**
Escalopes de filé mignon ao molho ferrugem guarnecidos de espaguete ao burro.
- ²⁷ **Salmão & Frutas Amarelas** By Chef Bruno Zappe **R\$89**
Salmão ao molho de frutas amarelas, legumes salteados e farofa de amêndoas.
- ²⁸ **Opção Kids** By Chef Caco Pereira **R\$45**
Isas de filé mignon acompanhados de arroz e fritas.





Sobremesas

²⁹ **Chocolate & Mais Chocolate** By Chef Bruno Zappe 🍷 **R\$39**

Brownie recheado com trufa meio amarga, calda de chocolate com café e bombom gelado de chocolate com castanhas.

³⁰ **Tropical de Abacaxi** By Chef Bruno Zappe **R\$25**

Servido no copo: pão de ló, leite condensado cozido, creme de nata, coco e abacaxi.

³¹ **Torta Monte Rei** By Chef Caco Pereira **R\$23**

Cheesecake com toque de limão siciliano e calda de frutas vermelhas da estação.

³² **Banoffee** **R\$23**

Doce de leite, banana, creme de baunilha e merengue.

³³ **Salada de Frutas Monte Rei** By Chef Bruno Zappe **R\$25**

Frutas em cortes especiais, brodo de ervas e flores e gelato de iogurte com amarela.



Bebidas não *Alcoólicas*

³⁴ Água Mineral 500ml	R\$6
³⁵ Água Tônica Schweppes 350ml	R\$7
³⁶ Suco Integral *	R\$10
³⁷ Coca-Cola 350ml	R\$7
³⁸ Coca-Cola zero açúcar 350ml	R\$7
³⁹ Fanta laranja 350ml	R\$7
⁴⁰ Guaraná 350ml	R\$7
⁴¹ Sprite 350ml	R\$7
⁴² Schweppes Citrus 350ml	R\$7
⁴³ Café Expresso Tradicional	R\$6
⁴⁴ Café Expresso Carioca	R\$6
⁴⁵ Chá *	R\$6

* Consulte os sabores disponíveis.



Cervejas

⁴⁶ Heineken 330ml	R\$12
⁴⁷ Heineken 0.0 330ml	R\$12
⁴⁸ Heineken 600ml	R\$23
⁴⁹ Estrella Galicia 600ml	R\$21
⁵⁰ Leistungbier 500ml *	R\$35

Doses

⁵¹ Cachaça Extra Premium Carvalho Weber Haus	R\$25
⁵² Cachaça Premium 7 Madeiras Weber Haus	R\$18
⁵³ Cachaça Envelhecida Amburana Gentil	R\$15
⁵⁴ Licores Nacionais *	R\$20
⁵⁵ Licor Cointreau	R\$19
⁵⁶ Licor 43	R\$19
⁵⁸ Johnnie Walker Red Label	R\$20
⁵⁸ Johnnie Walker Black Label	R\$24
⁵⁹ Jack Daniels	R\$21
⁶⁰ Campari	R\$15
⁶¹ Underberg	R\$15
⁶² Brandy	R\$20

* Consulte variedades. Conheça nosso Empório no piso inferior!





Drinks

63 Caipirinha **R\$25**

Limão, morango ou maracujá, cachaça prata Gentil ou vodka Smirnoff e açúcar ou mel.

64 Velha Nana **R\$28**

Cachaça envelhecida amburana Gentil, aperitivo Weber Haus banana, vermouth rosso Martini e suco de limão taiti.

65 Ginger Jack **R\$27**

Whisky Jack Daniel's, suco de limão siciliano, xarope de gengibre e água com gás.

66 Rosa Panc **R\$28**

Gin Weber Haus, Cointreau, suco de limão siciliano e xarope de cranberry.

67 Gin Tônica **R\$26**

Gin Weber Haus e água tônica.

68 Gin Amore **R\$30**

Gin 48 Pink hibisco Weber Haus, suco de limão siciliano, geleia de frutas vermelhas e água tônica.

69 Gin Tropical **R\$28**

Gin Tropical Weber Haus, maracujá e água tônica.

70 Moscow Mule **R\$30**

Vodka Smirnoff, suco de limão taiti e xarope de gengibre.

71 Aperol Spritz **R\$27**

Aperol e espumante prosecco.

72 Cosmopolitan **R\$29**

Vodka, Cointreau, suco de cranberry e limão siciliano.

73 Mojito **R\$25**

Rum branco Bacardí, suco de limão taiti, xarope simples e hortelã.

74 NY Sour **R\$27**

Whisky Bourbon, suco de limão siciliano, xarope simples e vinho tinto

75 Negroni **R\$27**

Gin Beefeater, bitter Campari e vermouth rosso Martini.



Conheça os nossos *Chefs*



Bruno Zappe

Chef de cozinha natural de Cachoeira do Sul, RS. Sua paixão pela gastronomia nasceu na infância, influenciado pela avó, onde aos 7 anos já vivia a rotina de cozinha e de eventos.

É formado em Gastronomia pela UNISC e pós-graduado em Docência Superior. Sua trajetória começou cedo, ingressando na faculdade aos 16 anos e assumindo a primeira cozinha como chef aos 19. Desde então, segue em constante evolução por meio de cursos, viagens e experiências, incluindo vivências gastronômicas em outros países.

Atua como chef de cozinha, personal chef, consultor gastronômico e colunista na área. Em 2022, foi premiado como Chef Revelação pela Revista Sabores do Sul, e na sequência conquistou o título de Melhor Chef nos anos de 2023, 2024 e 2025.

Sua cozinha é contemporânea, marcada pela criatividade, pela fusão de sabores e influências culturais, sempre buscando novas experiências e interpretações na gastronomia.

Em 2026, foi convidado para desenvolver pratos autorais para a nova temporada do Cozinha dos Chefs.



Caco Pereira

Em 1994, Caco Pereira fundou em Santa Maria a Maccherone Trattoria, restaurante especializado em massas e filés, marcando o início de sua atuação profissional na área. Ao longo de sua carreira, aprimorou sua formação com cursos ministrados por chefs renomados, nacionais e internacionais, sempre alinhado às tendências mais contemporâneas da gastronomia.

Sua cozinha é marcada pela fusão das tradições francesa, italiana e brasileira, com destaque para saladas, massas, filés e peixes, sempre apresentados com um toque autoral.

Caco foi o escolhido para elaborar o **primeiro cardápio do Cozinha dos Chefs**, assinando pratos do Monte Rei que carregam sua identidade gastronômica e **permanecem em nosso menu até hoje.**