



vino!

VILA LEOPOLDINA



PARA **COMPARTILHAR**

BURRATA! ✓

Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomate cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

R\$75

BURRATA GRATINADA! ✓

Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.

R\$78

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

Queijo Brie assado no forno com mel, morangos, nozes e amêndoas tostadas. Acompanha nossa focaccia.

R\$58

BATATAS RÚSTICAS! ✓

Batatas rústicas fritas servidas com maionese de funghi e finalizadas com lascas de queijo parmesão.

R\$45

CROQUETA DE BACALHAU!

Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

R\$45

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



Vinhos Tinto do Alentejo, Carménère, ou do sul da Espanha.



Vinho Verde Português, Brancos de boa acidez, como Sauvignon Blanc.

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

CAMARÕES CROCANTE!

Camarões empanados na farinha panko e fritos, servidos com marmelada de tomate picante.

R\$58

FRIOS VINO!

Seleção de queijos e frios nacionais e importados acompanhados de nossa focaccia, geleia da casa e mel.

R\$75

QUEIJOS VINO! ✓

Seleção de queijos nacionais e importados, acompanhados de nossa focaccia e geleia da casa e mel.

R\$75

CROSTINI!

Três fatias crocantes da nossa focaccia com até três sabores de cobertura:

R\$45

- Gorgonzola com peras em calda. ✓
- Caponata de berinjela com ovo de codorna cozido e bacon.
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula.
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda.
- Marguerita. ✓
- Brie com mel. ✓
- Brandade de bacalhau.

RAGÚ DE LINGUIÇA COM OVO MOLE E PÃO DA CASA!

Linguiça toscana em pedaços com molho pomodoro e um ovo mole para finalizar.

R\$58

FILET GORGONZOLA!

Iscas de filet mignon salteadas na manteiga com molho cremoso de gorgonzola, acompanha nossa focaccia artesanal.

R\$59

POLENTA FRITA!

Um clássico italiano, uma polenta frita, crocante por fora e macia por dentro, servida sobre fonduta de formaggio e coberta com parmesão ralado.

R\$45

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



Vinhos tintos Syrah, Carménère ou Nero d'Avola.

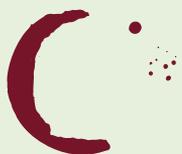


Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



Um Chardonnay sem passagem por madeira, ou um e Barbera Italiano.

✓ Pratos vegetarianos.



ENTRADAS **FRIAS**

SALADA VINO! ✓

Do nosso jeito! Alface, rúcula, peras em calda, maionese de mostarda, tomate cereja, nozes, pesto e parmesão.

R\$55

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

Carne bovina picada na ponta da faca, temperada com mostarda, azeite e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

R\$55

TARTARE DE SALMÃO COM ERVAS FINAS, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE!

Salmão fresco picado na ponta da faca, com maçã-verde, mostarda dijon e ervas finas. Acompanha chips de batata doce.

R\$58

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Espumantes Brut brasileiros ou Vinhos brancos Pinot Grigio.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

TARTARE DE SALMÃO!





GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$56

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

R\$59

GNOCCHI COM POLPETTONE!

Polpettone à parmegiana acompanhado de gnocchi artesanal com fonduta de formaggio.

R\$85

GNOCCHI COM MILANESA!

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro com Copa Lombo à milanesa.

R\$75

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Barbaresco.

✓ Pratos vegetarianos



Imagem meramente ilustrativa

**GNOCCHI
COM BRIE!**



ARANCINIS

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.

R\$39

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

Bolinhos de risoto de queijo parmesão e açafrão, servidos com fonduta de formaggio.

R\$39

ARANCINI TRADICIONAL COM MARMELADA DE TOMATE!

Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com marmelada de tomate artesanal.

R\$39

ARANCINI DE COSTELA!

Bolinhos de risoto à base de costela bovina, queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.

R\$39

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



Vinhos brancos Verdelho (Verdejo), Chenin Blanc, ou um tinto Syrah leve.



Vinhos Rosés do novo mundo, ou um Tinto Pinot Noir.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

✓ Pratos vegetarianos.

ARANCINI COM FONDUTA BRANCA!



Imagem meramente ilustrativa

Nossos risotinhos são incríveis!
Todos levam a base clássica de risoto al parmigiano, feito com arroz carnaroli al dente, manteiga, vinho branco e queijo parmesão, para torná-los ainda mais perfeitos.

Escolha uma das finalizações abaixo:

**QUEIJO GORGONZOLA
COM PERA E NOZES! ✓**

Um cremoso risoto de gorgonzola com pêra em calda e nozes.

R\$58

**CAMARÕES SALTEADOS
COM GENGIBRE E MANGA!**

Um cremoso risoto de camarões com um toque de gengibre e manga.

R\$62

LICOR LIMONCELLO!

Um cremoso risoto de licor limoncello, com camarões e lulas salteadas.

R\$62

BACALHAU AO PORTO!

Um cremoso risoto de bacalhau desfiado, alho-poró e pimentões em azeite extra virgem.

R\$65

**LASCAS DE MIGNON
E ALHO PORÓ!**

Um cremoso risoto com lascas de mignon e alho-poró.

R\$65

LINGUIÇA COM TOMATINHOS!

Nosso cremoso risoto de linguiça artesanal, molho de tomates e tomatinhos.

R\$58

MIGNON AO FUNGHI!

Um cremoso risoto de funghi secchi, mix de cogumelos frescos e lascas de filet mignon.

R\$68

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Vinhos brancos Portugueses do Alentejo ou Douro, tintos leves, sem taninos.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Um vinho Brasileiro da uva Merlot ou um Pinot Noir Chileno.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.

✓ Pratos vegetarianos.

POLENTINHAS

Que tal uma polenta super cremosa? Feita com manteiga, azeite e queijo parmesão.

Para finalizar, algum dos molhos abaixo é a pedida certa para você:

RAGÚ DE LINGUIÇA!

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de ragu de linguiça toscana e queijo parmesão ralado.

RS65

CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de creme de funghi, mix de cogumelos salteados na manteiga e ovo.

RS58

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.



Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.

✓ Pratos vegetarianos.



**CREME DE COGUMELOS
E OVO MOLE**



INDIVIDUAIS

ARROZ NEGRO E CAMARÕES!

RS89

Arroz negro puxado na manteiga, com cebola, queijo parmesão, tomates salteados e camarões grelhados.

SPAGHETTI CARBONARA!

RS65

Massa fresca artesanal com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

SPAGHETTI COM GORGONZOLA! ✓

RS65

Massa fresca artesanal servida com um creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

MIGNON AO SEU JEITO!

RS95

Medalhão de mignon servido com uma opção de acompanhamento e um molho a sua escolha.

Escolha um acompanhamento:

- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesão
- Batatas rústicas

Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

RS88

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e queijo parmesão. Acompanha spaghetti fresco.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um vinho Rosé do novo mundo, ou um Tinto Pinot Noir.



Tempranillo, Chianti, ou do sul da França.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



Um tinto Malbec argentino, ou um toscano da uva Sangiovese.

✓ Pratos vegetarianos.



INDIVIDUAIS

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$88

Entrecôte grelhado fatiado com molho poivre, servido com batatas rústicas.

SALMÃO GRELHADO!

R\$89

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados

PESCADA!

R\$79

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha com vinagrete.

LOMBO DE BACALHAU GRELHADO!

R\$139

Lombo de Bacalhau grelhado, servido com brócolis salteado e arroz cremoso de limão siciliano.

RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!

R\$95

Rigatoni servido com um cremoso molho de gorgonzola e camarões salteados.

RIGATONI AO MOLHO FUNGHI COM MIGNON GRELHADO!

R\$89

Rigatoni, um cremoso molho de funghi, acompanhado de filet mignon grelhado.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Bordeaux com base Cabernet Sauvignon, um Douro jovem ou um Tannat Uruguaio.



Vinhos brancos Chardonnay, ou tintos Pinot Noir ou um Cabernet Franc leve.



Vinhos brancos Pinot Grigio, Ribolla Gialla ou da região dos Vinhos Verdes.



Vinhos brancos de Portugal, da região do Alentejo ou do Douro.



Um Prosecco Italiano ou um Branco da uva Riesling.



Um tinto Sangiovese Italiano ou um Cabernet Franc do novo mundo.

✓ Pratos vegetarianos.

SALMÃO GRELHADO!

Imagem meramente ilustrativa





PARA DUAS PESSOAS

FILET OSWALDO ARANHA!

R\$159

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com arroz branco, farofa de ovo, batatas rústicas, alho frito, e um toque do próprio molho da carne.

PESCADA GRATINADA!

R\$175

Pescada fresca gratinada com fonduta de parmesão, acompanha brócolis grelhado e arroz branco.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.



Um Branco Chardonnay com barrica, ou um Branco do Douro.

✓ Pratos vegetarianos.



PESCADA GRATINADA!

Imagem meramente ilustrativa

A massa das nossas pizzas é de fermentação natural, feita com farinhas importadas diretamente da Itália. Ela passa por um processo de fermentação de 40 horas antes de ser aberta.

Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?

CAPRESE! ✓

Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula.

RS65

BURRATA E POMODORO! ✓

Passata italiana, burrata e pesto de manjericão.

RS65

TOSCANA!

Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjericão.

RS65

BRÓCOLIS E BACON!

Passata Italiana, mozzarella de búfala, brócolis, bacon, alho e catupiry.

RS65

PIZZAS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos
Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos brancos Torrontés,
Pinot Grigio ou tintos
Sangiovese leves.



Vinhos tintos
Cabernet Sauvignon
ou Merlot.



Vinhos tintos Barbera
ou Trepanillo.

✓ Pratos vegetarianos.



**PIZZA
CAPRESE!**



PARA ADOÇAR

**BROWNIE DE CHOCOLATE
E CALDA DE NUTELLA!**

R\$29

**SORVETE DE COCO FRESCO
COM GELEIA ARTESANAL!**

R\$25

**TORTA DE MAÇÃ COM
SORVETE DA CASA!**

R\$29

TIRAMISSU AO NOSSO JEITO!

R\$35

**CHEESECAKE COM MORANGOS
EM CALDA!**

R\$35

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos do Porto Ruby
ou Tawny.



Espumantes Moscatel.



Espumantes Moscatel,
Vinhos de Colheita Tardia
(Late Harvest) e Sauternes.



Vinho Vin Santo italiano.



Vinhos de colheita tardia ou
um riesling com boa acidez.



**TORTA DE MAÇÃ
COM SORVETE DA CASA!**

Imagem meramente ilustrativa



vino!

VILA LEOPOLDINA

@vinoleopoldina