

para
compartilhar

BURRATA! ✓ RS79
Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomate cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.
🍷 Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.

BURRATA GRATINADA! ✓ RS82
Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.
🍷 Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.

BRIE COM MEL E AMÊNDAS TOSTADAS! ✓ RS65
Queijo brie assado no forno com mel, morangos, nozes e amêndoas tostadas. Acompanha nossa focaccia.
🍷 Vinhos Chardonnay amadeirados ou Espumantes Champenoise Brut.

CAMARÕES CROCANTES! ✓ RS74
Camarões empanados na farinha panko e fritos, servidos com marmelada de tomate picante.
🍷 Vinhos Rosés do velho mundo, Vinho da uva Grilo da Sicília.

FRIOS VINO! ✓ RS74
Seleção de queijos e frios nacionais e importados acompanhados de nossa focaccia, geleia da casa e mel.
🍷 Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.

CROSTINI! ✓ RS45
Três fatias crocantes da nossa focaccia com até três sabores de cobertura:

- 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 ✓

🍷 Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

FILET GORGONZOLA! ✓ RS69
Isclas de filet mignon salteadas na manteiga com molho cremoso de gorgonzola, acompanha nossa focaccia artesanal.
🍷 Vinho tinto Syrah Australiano ou Amarone Della Valpolicella.



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

SALADA VINO! ✓ RS49
Do nosso jeito! Alface, rúcula, peras em calda, maionese de mostarda, tomates cereja, nozes, pesto e parmesão.
🍷 Espumantes Brut brasileiros ou Vinhos brancos Pinot Grigio.

CEVICHE! ✓ RS49
A nossa releitura do ceviche peruano feito com peixe branco fresco, manga e cebola roxa.
🍷 Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO! ✓ RS59
Carne bovina picada na ponta da faca, temperada com mostarda, azeite e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.
🍷 Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.

TARTARE DE SALMÃO COM ERVAS FINAS, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE! ✓ RS59
Salmão fresco picado na ponta da faca, com maçã-verde, mostarda dijon e ervas finas. Acompanha chips de batata doce.
🍷 Vinhos brancos Chardonnay ou Vinhos tintos Beaujolais.

ARANCINI TRADICIONAL! ✓ RS45
Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.
🍷 Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou Rosso Toscano.

ARANCINI DE COSTELA! ✓ RS45
Bolinhos de risoto à base de costela bovina, com queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.
🍷 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

Surpreenda seu paladar com nossas dicas de harmonização mas lembre-se, no Vino! você pode e deve beber aquilo que estiver com vontade, sem regras, sem formalidades e sem preconceitos!

🍷 **TODOS OS VINHOS SÃO SUGESTÕES, NÃO OBRIGAÇÃO!**

✓ Pratos vegetarianos



risotinhos

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! ✓ RS69
Um cremoso risoto de gorgonzola com pera em calda e nozes.
🍷 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA! ✓ RS74
Um cremoso risoto de camarões com um toque de gengibre e manga.
🍷 Vinhos brancos Chardonnay, Vinhos brancos Chenin Blanc ou Vermentino.



CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!
Imagem meramente ilustrativa

LICOR LIMONCELLO! ✓ RS79
Um cremoso risoto de licor limoncello, com camarões e lulas salteadas.
🍷 Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

BACALHAU AO PORTO! ✓ RS84
Um cremoso risoto de bacalhau desfiado, alho-poró e pimentões em azeite extra virgem.
🍷 Vinhos brancos Portugueses do Alentejo ou Douro, Vinhos tintos leves, sem taninos.

MIGNON AO FUNGHI! ✓ RS89
Um cremoso risoto de funghi secchi, mix de cogumelos frescos e lascas de filet mignon.
🍷 Vinho tinto de corte Bordalês ou Vinho Malbec jovem Argentino.



MIGNON AO FUNGHI!
Imagem meramente ilustrativa

ALLA CARBONARA! ✓ RS75
Não tão clássico, mas delicioso, um cremoso risoto finalizado com uma emulsão de gema de ovo, queijo parmesão e bacon.
🍷 Brancos com boa acidez como Pinot Grigio ou Grillo.



FILET GORGONZOLA!
Imagem meramente ilustrativa

individuais

SPAGHETTI NERO! R\$79

Massa negra artesanal feita com tinta de lula salteada com tomates e camarão, finalizado com azeite de ervas. Vinhos rosés da Europa, Espumante Rosé Brut ou Vinho branco Chardonnay potente.

SPAGHETTI CARBONARA! R\$69

Spaghetti al dente servido com creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema moles por cima. Vinho branco Chardonnay do Novo Mundo ou Vinho Trebbiano italiano

SPAGHETTI GORGONZOLA! V R\$69

Spaghetti al dente servido com creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho. Vinhos brancos Riesling ou Vinhos tintos Primitivos do Sul da Itália

ARROZ NEGRO E CAMARÕES! R\$89

Arroz negro puxado na manteiga com cebola, queijo parmesão, tomates salteados e camarões grelhados. Vinho rosé do Novo Mundo ou Vinho tinto Pinot Noir.

MIGNON AO SEU JEITO! R\$99

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

- Acompanhamentos:
- Spaghetti aglio e olio
 - Risoto de parmesão
 - Gnocchi com fonduta de parmesão

- Molhos:
- Mostarda
 - Funghi
 - Roti

Vinho tinto Cabernet Sauvignon da Califórnia ou Vinho Tannat Uruguai.

MIGNON AO SEU JEITO! Imagem meramente ilustrativa

FILET MIGNON À PARMEGIANA! R\$89

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e mussarela de búfala. Acompanha spaghetti com molho pomodoro. Vinho tinto Malbec argentino ou Vinho tinto toscano da uva Sangiovese.



ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE! R\$89

Entrecôte grelhado fatiado com molho poivre, servido com batatas rústicas. Vinho Bordeaux com base Cabernet Sauvignon, Vinho tinto do Douro jovem ou Tannat Uruguai.

SALTIMBOCCA COM FETTUCCINE! R\$79

Finas fatias de mignon com presunto cru e sálvia, acompanhadas de um fettuccine salteado com azeite, tomates cereja e ervas. Vinhos Chianti tinto ou um tinto da Sicília.

RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES! R\$95

Rigatoni servido com um cremoso molho de gorgonzola e camarões salteados. Vinho Prosecco italiano ou Vinho branco da uva Riesling.

POLVO COM MUSSELINE DE BATATAS! R\$139

Polvo grelhado, musseline de batatas, cebola chalota grelhada e molho champagne. Vinho branco do Alentejo, vinhos da uva Alvarinho ou Vinho branco Trebbiano d'Abruzzo.

SALMÃO GRELHADO! R\$95

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados. Vinhos brancos Chardonnay, tintos Pinot Noir ou Vinho tinto Cabernet Franc Leve

PESCADA! R\$82

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha e vinagrete. Vinhos brancos Pinot Grigio, Ribolla Gialla ou Vinho da região dos Vinhos Verdes.

GNOCCHI TRADICIONAL! V R\$59

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio. Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! V R\$69

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com brie assado. Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.

GNOCCHI COM POLPETTONE! R\$89

Polpettone à parmegiana acompanhado de gnocchi artesanal com fonduta de formaggio. Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



GNOCCHI COM POLPETTONE! Imagem meramente ilustrativa

para duas pessoas

PAELLA DE FRUTOS DO MARI! R\$189

Um clássico espanhol feito com arroz, açafraão, camarões, mexilhões, lulas, congrio, pimentões, ervas e especiarias. Vinhos Rosés ou Tintos Tempranillo.

BACALHAU COM NATAS! R\$169

Bacalhau confitado com molho de natas de leite de búfala e batatas fritas asterix em cubos, acompanhado de arroz branco. Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.

LASANHA DE COSTELA! R\$159

Para esquentar o coração, uma lasanha assada recheada com ragú de costela cozido lentamente, molho de tomate, mussarela e fonduta de parmesão. Vinhos tintos Cabernet Sauvignon chileno ou Vinho Syrah francês.

pizzas

CAPRESE! V R\$65

Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula. Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

TOSCANA! R\$65

Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjeriço. Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.

para adoçar

BROWNIE DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA! R\$35

Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA! R\$29

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

CHEESECAKE COM MORANGOS EM CALDA! R\$35

Vinhos de Colheita Tardia ou Vinho branco Riesling com boa acidez.



BROWNIE DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA! Imagem meramente ilustrativa

vino! BÚZIOS