



*vino!*

ÁGUAS CLARAS



# PARA **COMPARTILHAR**

## **BURRATA! ✓**

Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomates 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\$75**

## **BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓**

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

**R\$54**

## **BATATAS RÚSTICAS! ✓**

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

**R\$39**

## **CAMARÕES AL PIL PIL!**

Camarões puxados no azeite, com alho, cebola chalota e pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

**R\$69**

✓ Pratos vegetarianos.

### **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.



Vinhos brancos Torrontés,  
Riesling ou brancos do Loire.



**BURRATA!**

Imagem meramente ilustrativa



# PARA COMPARTILHAR

## CAMARÕES CROCANTE!

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

R\$54

## LULAS À PROVENÇAL!

Lulas à provençal, salteadas com bastante azeite, tomates cereja, alho e ervas. Acompanha nossa focaccia.

R\$69

## FRIOS VINO!

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

R\$69

## CROSTINI!

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.
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda.
- Marguerita. ✓
- Salmão defumado.
- Brandade de bacalhau.

R\$39

## RAGÚ DE LINGUIÇA COM OVO MOLE E PÃO DA CASA!

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

R\$54

## FILET GORGONZOLA!

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

R\$59

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



Vinho Branco Chardonnay, ou um Tinto leve da região de Beaujolais.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

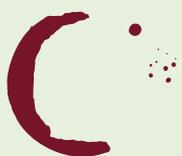


Vinhos tintos Syrah, Carménère ou Nero d'Avola.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.

✓ Pratos vegetarianos.



# ENTRADAS **FRIAS**

## **SALMÃO DEFUMADO!**

Finas fatias de salmão defumado, azeite extra virgem, raspas de limão siciliano e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

**R\$59**

## **CEVICHE!**

A nossa releitura do ceviche peruano feito com peixe branco fresco, manga e cebola roxa.

**R\$48**

## **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\$48**

## **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\$52**

✓ Pratos vegetarianos.

### **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Espumantes Brut, um vinho rosé do novo mundo ou um tinto bem leve, Pinot noir, Gamay.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



**BATTUTA!**



# 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 com 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  
TRADICIONAL!

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! ✓**

**RS54**

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

### **CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!**

**RS58**

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

### **FUNGHI! ✓**

**RS54**

Um cremoso risoto de funghi secchi e mix de cogumelos frescos.

### **LICOR LIMONCELLO!**

**RS58**

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

### **LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!**

**RS62**

Um cremoso risoto de lascas de mignon e alho poró.

### **MIGNON AO FUNGHI!**

**RS68**

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

✓ Pratos vegetarianos.

# RISOTINHOS

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



**RISOTO CAMARÃO!**



# INDIVIDUAIS

## FETTUCCINE NERO!

R\$65

Massa negra artesanal feita com tinta de lula salteada com tomates e camarão, finalizado com azeite de ervas.

## ARROZ NEGRO COM TINTA DE LULA!

R\$75

Arroz negro cremoso, com tinta de lula, salteado com anéis de lula na manteiga de ervas.

## ARROZ NEGRO E CAMARÕES!

R\$85

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

## SPAGHETTI CARBONARA!

R\$59

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

## SPAGHETTI COM GORGONZOLA! ✓

R\$59

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

## MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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
- Gnocchi com fonduta de parmesão

### Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés da Europa, Espumante Rosé Brut, ou um branco Chardonnay potente.



Vinhos tintos Italianos das uvas Sangiovese ou Corvina.



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



Vinhos tintos 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.



# INDIVIDUAIS

## FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$85

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

## ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$85

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

## SALMÃO GRELHADO!

R\$85

Filet de salmão grelhado servido com uma opção de acompanhamento à sua escolha.

### Escolha um acompanhamento:

- Mix de cogumelos e palmito pupunha
- Risoto de limão siciliano

## GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$85

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

## GNOCCHI COM MILANESA!

R\$75

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro com Copa Lombo à milanesa.

## FILET OSWALDO ARANHA!

R\$149

(SERVE DUAS PESSOAS)

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

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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 tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Barbaresco.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.

✓ Pratos vegetarianos.



# PARA **ADOÇAR**

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

**R\$29**

**SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos do Porto Ruby  
ou Tawny.

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

**R\$25**



Espumantes Moscatel.

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

**R\$29**



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



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

Imagem meramente ilustrativa



*vino!*

ÁGUAS CLARAS

@vino.aguasclaras