



vino!

ITAJAÍ

Vino!

ITAJAÍ

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!

Aqui no Vino! te convidamos a fazer uma viagem pelo mundo dos vinhos, nossos pratos são feitos em porções que te permitem provar mais que uma opção, compartilhar, e se divertir!*

Assim você pode harmonizá-las com as nossas centenas de vinhos, todos disponíveis por taça ou garrafa, e desfrutar de diferentes experiências ao longo de uma única refeição!

Ah! Mais uma coisa, você sabia que aqui o preço da taça é proporcional à quantidade de vinho retirada da garrafa? Isso mesmo, você pode tomar quantas taças quiser, sem pagar a mais por isso!

*Com exceção da seção individuais.



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\$79

BURRATA GRATINADA! ✓

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

R\$79

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$65

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$45

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$89

✓ 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!

R\$59

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

POLVO À FEIRA!

R\$139

Tentáculos de polvo puxados no azeite extravirgem com batatas bolinha, alho e cebola chalota.

Acompanha nossa focaccia.

FRIOS VINO!

R\$69

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

CROSTINI!

R\$49

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.
- Burrata com pesto e tomate cereja. ✓
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula.
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda.
- Marguerita. ✓
- Brie com mel. ✓

POLENTA FRITA! ✓

R\$45

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

CROQUETA DE BACALHAU!

R\$45

Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



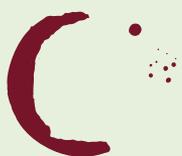
Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



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



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



PARA COMPARTILHAR

FILET GORGONZOLA!

R\$65

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

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

R\$49

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

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

R\$52

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

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$45

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

ARANCINI TRADICIONAL COM MARMELADA DE TOMATE! ✓

R\$45

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

ARANCINI DE COSTELA!

R\$45

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.



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



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



BATTUTA!

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 pera em calda e nozes.

R\$55

**CAMARÕES SALTEADOS
COM GENGIBRE E MANGA!**

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

R\$59

FUNGHI! ✓

Um cremoso risoto de funghi secchi e mix de cogumelos frescos puxados na manteiga.

R\$55

**LASCAS DE MIGNON
E ALHO-PORÓ!**

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

R\$75

MIGNON AO FUNGHI!

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

R\$79

✓ 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 tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



**CAMARÕES SALTEADOS
COM GENGIBRE E MANGA!**

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

SPAGHETTI NERO!

R\$69

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

ARROZ DE POLVO!

R\$89

Arroz caldoso de polvo, finalizado com caldo de legumes, ervas frescas, e tentáculos de polvo grelhado.

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$65

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

SPAGHETTI COM SALMÃO DEFUMADO!

R\$69

Nossa massa grano duro com molho cremoso ao limão siciliano e salmão defumado.

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Massa grano duro servida com um creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$98

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

Acompanhamentos:

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



Um Branco Chardonnay do novo mundo, ou um Rosé de corpo médio.



Vinhos tintos Tempranillo, Chianti ou do sul da França.



Um riesling seco da Alsácia, ou um Sauvignon Blanc chileno com passagem de madeira.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

✓ Pratos vegetarianos.



INDIVIDUAIS

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$89

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.

SURF AND TURF!

R\$99

Mar e terra juntos, neste prato temos camarões e escalopes de mignon, servidos com spaghetti negro e molho champagne.

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\$98

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

SALMÃO GRELHADO!

R\$85

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados.

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 tintos Pinot Noir ou Espumantes Rosés.



Um Prosecco Italiano ou um Branco da uva Riesling.



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



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



SALMÃO GRELHADO!

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$58

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com Brie assado.

SANDUBA DA NONNA!

R\$69

Hamburguer de capa de filet flambado em Cabernet Sauvignon com leve defumada. Finalizado com cheddar, molho pesto ou fonduta de queijo, cebola crispy e muita rúcula em um pão crocante. Acompanha batatas rústicas.

SANDUBA DE POLVO!

R\$79

Pão crocante, tentáculos de polvo grelhado com avocado e vinagrete. Acompanha chips de batata doce.

POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!

R\$65

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de ragu de costela desfiada e farofinha de alho.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.



Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.



Vinhos Brancos Portugueses, de Rioja, ou da Borgonha.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

✓ Pratos vegetarianos.



SANDUBA DA NONNA!

Imagem meramente ilustrativa



Que tal um docinho
para finalizar?
**Consulte nossas opções
de sobremesas!**



**CHEESECAKE COM
MORANGOS EM CALDA!**

Imagem meramente ilustrativa

"O vinho molha e tempera os espíritos e acalma as preocupações da mente. Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga.

Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã. Assim, então, o vinho não viola a razão, mas sim nos convida gentilmente à uma agradável alegria."

Sócrates, filósofo ateniense

(470-399 a.C.)

Υγεία! **Saúde!**



vino!

ITAJAÍ

@vino.itajai

