



ViNO!

JOINVILLE

VINO!

ViNO!

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! ✓

R\$82

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

BURRATA MAÇARICADA! ✓

R\$85

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

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

R\$67

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

BATATAS RÚSTICAS! ✓

R\$49

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

CROQUETA DE BACALHAU! ✓

R\$55

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

CAMARÕES AL PIL PIL!

R\$89

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

✓ 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 tintos do Alentejo, Carménère ou do sul da Espanha.



Um tinto Syrah australiano ou Amarone Della Valpolicella.



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

POLVO À FEIRA!

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

R\$139

QUEIJOS VINO! ✓

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

R\$75

FRIOS VINO! ✓

Seleção de queijos e frios nacionais e importados acompanhados de nossa focaccia, 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
- Margherita
- Brie com mel

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Pinot Grigio ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

✓ Pratos vegetarianos.



CROSTINI!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

FILET GORGONZOLA!

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

R\$69

CEVICHE!

Nossa releitura do ceviche peruano feito com peixe branco cru, manga e cebola roxa.

R\$48

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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

R\$57

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

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

R\$62

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um tinto Syrah Australiano ou Amarone Della Valpolicella.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

✓ Pratos vegetarianos.



TARTARE DE SALMÃO!

Imagem meramente ilustrativa.

PARA COMPARTILHAR

RAGU DE LINGUIÇA COM OVO MOLE E PÃO DA CASA!

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

R\$59

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

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

R\$42

ARANCINI DE COSTELA! ✓

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

R\$45

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Syrah, Carménère ou Nero d'Avola.



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

✓ Pratos vegetarianos.



ARANCINI TRADICIONAL!

Imagem meramente ilustrativa.

Nossos risotinhos são incríveis!
Todos levam à 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:

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

R\$89

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

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓

R\$69

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

FUNGHI! ✓

R\$62

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

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!

R\$89

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

LINGUIÇA COM TOMATINHOS!

R\$72

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

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



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

✓ Pratos vegetarianos.



QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

ARROZ DE POLVO!

R\$102

Arroz caldoso de polvo, finalizado com caldo de carne, ervas finas e tentáculos de polvo grelhado.

SPAGHETTI GORGONZOLA!

R\$73

Spaghetti al dente servido com creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$73

Spaghetti al dente servido com creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

SALADA DE FRUTOS DO MAR!

R\$69

Mix de folhas, frutos do mar frescos, com vinagrete, tomates cereja, figos e parmesão.

SALMÃO GRELHADO!

R\$92

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados ou spaghetti al limone.

SANDUBA DA NONNA!

R\$69

Polpettone à parmegiana em nosso pão crocante. Acompanha batatas rústicas.

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinho branco Chardonnay do novo mundo ou rosé de corpo médio.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Chardonnay do novo mundo ou Trebbiano italiano.



Espumantes Brut, vinhos brancos Sauvignon Blanc.



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



Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.



ARROZ DE POLVO!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

MIGNON AO SEU JEITO!

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

R\$105

Acompanhamentos

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

Molhos

- Mostarda
- Funghi
- Roti

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

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

R\$89

FILLET À PARMEGIANA!

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e mussarela de búfala. Acompanha spaghetti com molho pomodoro.

R\$98

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Tinto Cabernet Sauvignon da Califórnia ou Tannat Uruguaio.



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



Um tinto Malbec argentino ou um toscano da uva Sangiovese.

✓ Pratos vegetarianos.



MIGNON AO SEU JEITO!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

GNOCCHI TRADICIONAL!

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$58

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

R\$89

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com Brie assado.

R\$65

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



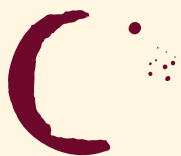
Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.

✓ Pratos vegetarianos.



**GNOCCHI AL FORNO
COM BRIE!**

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Prosecco italiano ou um branco da uva Riesling.



Tinto Sangiovese Italiano ou Cabernet Franc do Novo Mundo.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.

RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!

Rigatoni servido com cremoso molho de gorgonzola e camarões salteados.

R\$98

RIGATONI AO MOLHO FUNGHI COM MIGNON GRELHADO!

Rigatoni servido com cremoso molho de funghi, acompanhado de filet mignon grelhado.

R\$105

POLENTA COM RAGU DE COSTELA!

Polenta cremosa de milho, com creme de leite fresco e queijo parmesão, acompanhada de ragú de costela desfiada.

R\$72

POLENTA COM RAGU DE LINGUIÇA!

Polenta cremosa de milho, com creme de leite fresco e queijo parmesão, acompanhada de ragú de linguiça toscana e queijo parmesão ralado.

R\$69

✓ Pratos vegetarianos.



RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!

Imagem meramente ilustrativa.



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

R\$35

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

R\$35

**SORVETE DE MANJERICÃO COM
COULIS DE MORANGO AO VINHO BRANCO!**

R\$32

PARA ADOÇAR

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.



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



Vinho Sauternes ou Gewurztraminer Alsaciano.

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

Imagem meramente ilustrativa.

✓ Pratos vegetarianos.



ViNO!

**Faça parte do Clube Vino, ganhe pontos
e troque por benefícios especiais.**

**Fale com o nosso time para
acumular vantagens a cada visita!**



ViNO!

JOINVILLE



@vino.joinville