



ViNO!

SÃO BERNARDO DO CAMPO

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! ✓

Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomate 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\$85

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$65

POLPETTAS RECHEADAS!

Uma generosa porção de polpettas recheadas com gorgonzola, servida com molho pomodoro e parmesão. Acompanha nossa focaccia.

R\$76

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 brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou alentejanos.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



Vinho tinto Sangiovese Italiano, ou um Barbera D'alba.



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

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

FRIOS VINO!

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

R\$75

MIGNON AO GORGONZOLA!

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

R\$65

CARPACCIO BOVINO!

Carpaccio bovino com parmesão ralado, pesto, alcaparras e maionese de mostarda dijon. Acompanha nossa focaccia.

R\$59

CEVICHE!

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

R\$59

CROSTINIS!

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

R\$49

- 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 ✓

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



Espumantes rosés Brut Brasileiros, vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

✓ Pratos vegetarianos.



MIGNON AO GORGONZOLA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

R\$61

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

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

R\$64

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

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$49

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

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

R\$49

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

ARANCINI DE COSTELA!

R\$49

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

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



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



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

✓ Pratos vegetarianos.



BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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:

FUNGHI! ✓

R\$69

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

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!

R\$75

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

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓

R\$68

Um cremoso risoto de gorgonzola com pera em calda e nozes

MIGNON AO FUNGHI!

R\$79

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

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

R\$72

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

LICOR LIMONCELLO!

R\$75

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

RISOTOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

✓ Pratos vegetarianos.



FUNGHI!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

PEIXE DO DIA!

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha e vinagrete.

R\$79

SALMÃO GRELHADO!

Filet de salmão grelhado com uma opção de acompanhamento:

R\$99

- Palmito pupunha e cogumelos salteados
- Risoto de limão siciliano
- Fettucine ao molho limoncello

BABY BEEF GRELHADO!

Baby beef grelhado, com brócolis salteados, batatas rústicas e molho mostarda.

R\$95

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

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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



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



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia ou um Tannat Uruguaio.



MIGNON AO SEU JEITO!

Imagem meramente ilustrativa.



SPAGHETTI CARBONARA!

R\$72

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

SPAGHETTI AL PESTO OU AO POMODORO! ✓

R\$59

Spaghetti al dente com um delicioso molho pesto de manjerição ou molho pomodoro artesanal.

ALLA BOLOGNESE!

R\$62

O clássico das avós pelo mundo! Um spaghetti al dente, envolto em um ragu de carne cozido lentamente com molho de tomate, ervas e bacon. Finalizado com parmesão.

PASTA AL NERO!

R\$72

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

POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!

R\$69

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

POLENTA COM RAGÚ DE LINGUIÇA!

R\$69

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

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$59

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$69

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com brie assado.

INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Chardonnay do Novo Mundo ou um Trebbiano italiano.



Vinhos brancos italianos da uva Vermentino ou Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Um Montepulciano d'Abruzzo ou um Sangiovese.



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



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.

✓ Pratos vegetarianos.

PIZZAS

A massa das nossas pizzas é de fermentação lenta, feitas artesanalmente. Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?

PORTUGUESA!

Passata italiana, mozzarella, presunto, cebola, ovo, orégano e azeitonas pretas.

R\$69

4 QUEIJOS! ✓

Passata italiana, mussarela, gorgonzola, parmesão e grana padano.

R\$69

CALABRESA!

Passata italiana, linguiça calabresa em rodela, cebola, mozzarella e orégano.

R\$69

MARGUERITA! ✓

Passata italiana, pesto, mozzarella de búfala, parmesão e manjerição.

R\$69

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Sangiovese ou Merlot.



Vinhos brancos de boa acidez como Sauvignon Blanc.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.



Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

✓ Pratos vegetarianos.



PORTUGUESA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA ADOÇAR

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

R\$35

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

R\$35

**CHEESECAKE COM MORANGOS
EM CALDA! ✓**

R\$35

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.



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



Vinhos de colheita tardia ou um riesling com boa acidez.

✓ Pratos vegetarianos.

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

Imagem meramente ilustrativa.



ViNO!

SÃO BERNARDO DO CAMPO



@vinosaobernardo

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

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

