

# para compartilhar

## **BURRATA! ✓**

**R\$79**

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!**

**R\$83**

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 AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓**

**R\$65**

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

 Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.

## **BATATAS RÚSTICAS! ✓**

**R\$45**


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

 Vinhos Tinto do Alentejo, Carménère, ou do sul da Espanha.

## **CAMARÕES CROCANTES!**

**R\$54**

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

 Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.

## **QUEIJOS VINO! ✓**

**R\$69**

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.

## **FRIOS VINO! ✓**

**R\$69**

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

 Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.

## **CROSTINI!**

**R\$45**

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
- Marguerita ✓
- Brie com mel ✓

 Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

## **FILET GORGONZOLA!**

**R\$65**

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

 Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella





**BURRATA  
GRATINADA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

**CARPACCIO BOVINO!**

**R\$55**

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

Acompanha nossa focaccia.

 Espumantes Rosés Brut Brasileiros, Vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.

**CEVICHE!**

**R\$48**


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!**

**R\$48**

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.

**ARANCINI TRADICIONAL! ✓**

**R\$45**

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

 Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.

**ARANCINI DE COSTELA!**

**R\$45**

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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

**ARANCINI TRADICIONAL COM  
FONDUTA BRANCA! ✓**

**R\$45**

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

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

**ARANCINI TRADICIONAL COM  
MARMELADA DE TOMATE! ✓**

**R\$45**

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

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

**ARANCINI DE COGUMELOS E NOZES! ✓**

**R\$45**

Bolinhos de risoto à base de cogumelos, nozes, queijo brie e açafrão, servidos com fonduta de formaggio

 Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.

# 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:




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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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

**R\$69**

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

 Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.

### **QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓**

**R\$54**

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

### **FUNGHI! ✓**

**R\$62**

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

 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

**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

**V!**

# individuais

## SPAGHETTI NERO!

R\$65

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 um branco Chardonnay potente.

## 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.

 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

## POLENTA COM CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!

R\$65


Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de creme de funghi, mix de cogumelos salteados na manteiga e ovo.

 Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.

## FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$89

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

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

## MIGNON AO SEU JEITO!

R\$98

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

### Acompanhamentos:

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

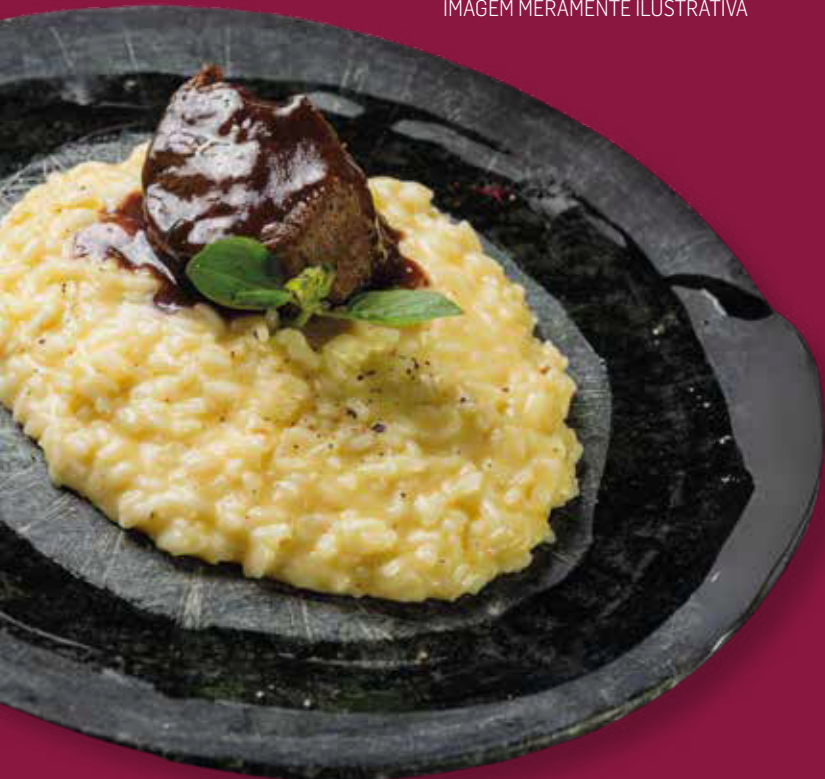
### Molhos:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

 Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

## MIGNON AO SEU JEITO!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA





**POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

**SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓**

**R\$65**

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

🍷 Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.

**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.

🍷 Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano italiano.

**SPAGHETTI CARBONARA VEGGIE! ✓**

**R\$65**

Massa grano duro servida com um creme de parmesão emulsionado com gema de ovo e caponata de berinjela. Finalizado com gema mole por cima.

🍷 Vinhos tintos Dolcetto do Piemonte ou Merlot.



**GNOCCHI COM POLPETTONE!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

**GNOCCHI TRADICIONAL! ✓**

**R\$48**

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

🍷 Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

**GNOCCHI COM POLPETTONE!**

**R\$92**

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

🍷 Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

**GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓**

**R\$58**

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

🍷 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.

**GNOCCHI FRITO AO FUNGHI! ✓**

**R\$62**

Gnocchi artesanal empanado e frito servido com molho de cogumelos e queijo parmesão.


🍷 Vinhos tintos Merlot ao Carménère.



### **PESCADA!**

**R\$79**

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha e vinagrete.

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

### **RIGATONI AO MOLHO FUNGHI COM MIGNON GRELHADO!**

**R\$98**

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

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



**PESCADA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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



**BROWNIE DE CHOCOLATE  
COM CALDA DE NUTELLA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

*vino!*

CABRAL