

# 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\$79**

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\$59**

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.

## **CROQUETA DE BACALHAU!**

**R\$45**

Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

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

## **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.

## **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.

## **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
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda
- Marguerita ✓
- Brie com mel ✓
- Brandade de bacalhau

 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.



## FILET GORGONZOLA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

### CAMARÕES CROCANTES!

R\$65

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

🍷 Vinhos rosés do Velho Mundo, uva Grilo da Sicília.

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

R\$58

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

🍷 Vinhos tintos Syrah, Carménère ou Nero d'Avola.

### 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.

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

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

R\$58

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

🍷 Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

### ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$45

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

🍷 Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.

### 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 DE CAMARÃO!

R\$45

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

🍷 Vinhos brancos de uva Chardonnay ou Vermentino.

### 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.



**TODOS OS VINHOS SÃO SUGESTÕES, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Pratos vegetarianos

**V!**

# 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!** **R\$68**

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\$62**

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

### **LICOR LIMONCELLO!** **R\$75**

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

 Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

### **ALLA CARBONARA!** **R\$65**

Não tão clássico, mas delicioso, um cremoso risoto finalizado com uma emulsão de gema de ovo, queijo parmesão e bacon.

 Brancos com boa acidez como Pinot Grigio ou Grillo.

### **LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!** **R\$79**

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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.


### **MIGNON AO FUNGHI!** **R\$79**

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

 Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.

### **BACALHAU AO PORTO!** **R\$68**

Um cremoso risoto de bacalhau desfiado, alho-poró e pimentões em azeite extra virgem.

 Vinhos brancos Portugueses do Alentejo ou Douro, tintos leves, sem taninos.

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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



# individuais

## SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Spaghetti al dente servido 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

Spaghetti al dente servido 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.

## SALADA VINO! ✓

R\$49

Do nosso jeito! Alface, rúcula, peras em calda, maionese de mostarda, tomates cereja, nozes, pesto e parmesão.

🍷 Espumantes Brut brasileiros ou Vinhos brancos Pinot Grigio.

## 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.

🍷 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

## POLENTA COM RAGÚ DE LINGUIÇA!

R\$65

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

🍷 Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.

## POLENTA COM CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!

R\$59

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

🍷 Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.

## MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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

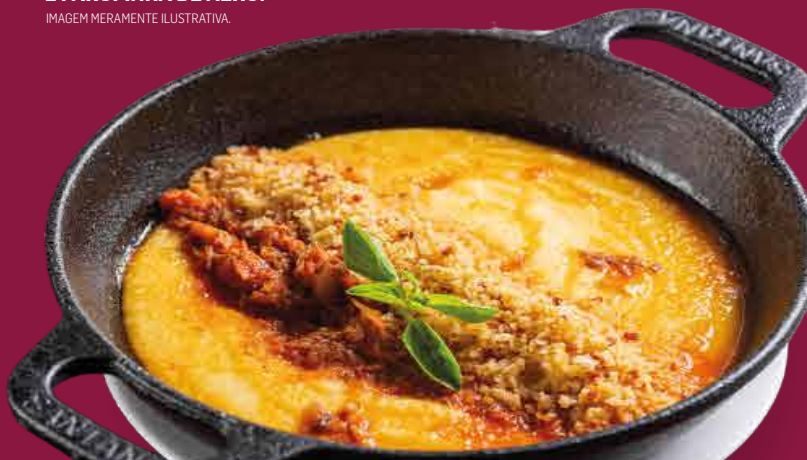
### Molhos:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

🍷 Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA.






## ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

### FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$89


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

 Um tinto Malbec argentino ou um toscano da uva Sangiovese.

### ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$88

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

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

### SALMÃO GRELHADO!

R\$95

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

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

### GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$55

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

 Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

### GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$62

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.

### GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$85


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

 Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

### GNOCCHI COM MILANESA!

R\$75

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro com copa lombo à milanesa.

 Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Barbaresco.

**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!**

@vinoleopoldina

# individuais

## **SALTIMBOCCA COM FETTUCCINE!**

**R\$79**


Finas fatias de mignon com presunto cru e sálvia, acompanhadas de um fettuccine salteado com azeite, tomates cereja e ervas.

 Um Chianti ou um tinto da Sicília.

## **RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!**

**R\$95**


Rigatoni servido com um cremoso molho de gorgonzola e camarões salteados.

 Um Prosecco italiano ou um branco da uva Riesling.

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

**R\$95**

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

 Um tinto Sangiovese Italiano ou um Cabernet Franc do Novo Mundo.

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



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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

*vino!*

VILA LEOPOLDINA