

para compartilhar

BURRATA! ✓

R\$75

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\$62

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\$58

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
- 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

 Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



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



Pratos vegetarianos

V!



BURRATA GRATINADA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

FILET GORGONZOLA!

R\$62

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.

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.

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 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.

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

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓

R\$65

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

🍷 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

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.

LICOR LIMONCELLO!

R\$79

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

🍷 Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

FUNGHI! ✓

R\$62

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

🍷 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!

R\$75

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

🍷 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

MIGNON AO FUNGHI!

R\$75

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

🍷 Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.

individuais

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.

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.

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$95

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

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

ARROZ DE POLVO!

R\$89

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

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

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

Molhos:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

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



**MIGNON AO
SEU JEITO!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Massa fresca artesanal 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 fresca artesanal servida com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole porcima.

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

SPAGHETTI AL PESTO! ✓

R\$55

Nossa massa grano duro com um delicioso molho pesto de manjeriço.

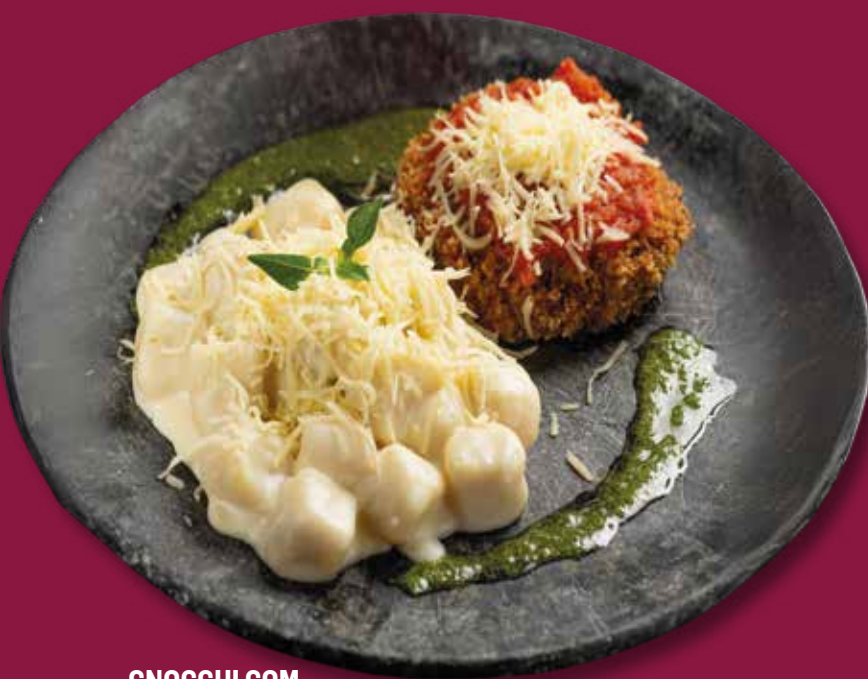
🍷 Vinhos brancos Italianos da uva Vermentino ou Sauvignon Blanc do novo mundo.

SPAGHETTI VEGGIE! ✓

R\$45

Massa grano duro sem adição de ovos, salteada com tomates cereja, azeite e caponata de berinjela.

🍷 Vinhos tintos Pinot Noir, ou da região do Vêneto com a uva Corvina.



GNOCCHI COM POLPETTONE!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$56

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

🍷 Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$89

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\$59

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

🍷 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.

SALMÃO GRELHADO!

R\$89

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

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

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.

**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!**



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



BROWNIE DE CHOCOLATE COM CALDA DE NUTELLA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

vino!

LUCAS DO RIO VERDE