



*vino!*

TERESÓPOLIS

# *Vino!*

TERESÓPOLIS

**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 tomates cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

R\$75

## BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$65

## BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$45

## CROQUETA DE BACALHAU!

Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

R\$45

## CAMARÕES CROCANTES!

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

R\$59

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos  
Chardonnay ou  
Pinot Grigio.



Vinhos Chardonnay  
amadeirados ou espumantes  
Champenoise Brut.



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



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



Vinhos Rosés do velho mundo,  
uva Grilo da Sicília.

✓ Pratos vegetarianos.



## CAMARÕES CROCANTES!

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

## FRIOS VINO!

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

R\$69

## CROSTINI!

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

- Gorgonzola com pêras em calda. ✓
- Caponata de berinjela com ovo de codorna cozido e bacon.
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula.
- Marguerita. ✓
- Brie com mel. ✓

R\$49

## FILET GORGONZOLA!

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

R\$65

✓ Pratos vegetarianos.

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



## QUEIJOS VINO!

Imagem meramente ilustrativa



# PARA COMPARTILHAR

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

### 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\$55

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\$52

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 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 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.

✓ Pratos vegetarianos.

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:**

### **FUNGHI! ✓**

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

**RS62**

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

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

**RS75**

### **LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!**

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

**RS75**

### **BACALHAU AO PORTO!**

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

**RS75**

✓ Pratos vegetarianos.

# RISOTINHOS

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



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



**FUNGHI!**

Imagem meramente ilustrativa



# INDIVIDUAIS

## **SALADA VINO! ✓**

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

**R\$49**

## **SALADA DE FRUTOS DO MAR!**

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

**R\$69**

## **ARROZ DE POLVO!**

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

**R\$89**

## **ARROZ NEGRO E CAMARÕES!**

Arroz negro puxado na manteiga, com cebola, queijo parmesão, tomates salteados e camarões grelhados.

**R\$85**

## **SANDUBA DA NONNA!**

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

**R\$69**

## **SANDUBA DE POLVO!**

Pão crocante, tentáculos de polvo grelhado com avocado e vinagrete. Acompanha chips de batata doce.

**R\$79**

### **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Espumantes Brut brasileiros, ou Vinhos brancos Pinot Grigio.



Espumantes Brut, vinhos Brancos Sauvignon Blanc.



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



Um vinho Rosé do novo mundo, ou um Tinto Pinot Noir.



Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.



Vinhos brancos portugueses, de Rioja ou da Borgonha.

✓ Pratos vegetarianos.



## **ARROZ DE POLVO!**

Imagem meramente ilustrativa



# INDIVIDUAIS

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



Um Cabernet Sauvignon do novo mundo com passagem por madeira ou Espanhol da Ribera del Duero.



Vinhos Brancos Torrontés, Gewurztraminer ou do Alentejo.



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



Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.

### MIGNON AO SEU JEITO!

R\$98

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

#### Escolha um acompanhamento:

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

#### Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

### CARRÉ DE CORDEIRO!

R\$89

Carré de cordeiro grelhado, com batatas ao murro, brócolis e molho de pimenta verde.

### PEIXE DO DIA GRELHADO!

R\$79

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

### SALMÃO GRELHADO!

R\$89

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

### 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.

**MIGNON AO  
SEU JEITO!**

Imagem meramente ilustrativa





# INDIVIDUAIS

## SPAGHETTI CARBONARA!

R\$65

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

## SPAGHETTI VEGGIE! ✓

R\$55

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

## SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$69

Massa fresca artesanal servida com um creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

## GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$56

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

## GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$59

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com Brie assado.

✓ Pratos vegetarianos.

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano italiano.



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



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.



## SPAGHETTI GORGONZOLA!

Imagem meramente ilustrativa

A massa das nossas pizzas é de fermentação natural, feita com farinhas importadas diretamente da Itália. Ela passa por um processo de fermentação de 40 horas antes de ser aberta.

**Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?**

### **BRÓCOLIS E BACON! ✓**

**RS65**

Passata Italiana, mozzarella de búfala, brócolis, bacon, alho e catupiry.

### **BURRATA E POMODORO!**

**RS65**

Passata italiana, burrata e pesto de manjericão.

### **TOSCANA!**

**RS65**

Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjericão.

✓ Pratos vegetarianos.

# PIZZAS

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos  
Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos Brancos Torrontés,  
Pinot Grigio ou tintos  
Sangiovese leves.



Vinhos tintos  
Cabernet Sauvignon  
ou Merlot.



### **BURRATA E POMODORO!**

Imagem meramente ilustrativa



Que tal um docinho  
para finalizar?

**Consulte nossas opções  
de sobremesas!**

---



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

Imagem meramente ilustrativa



*vino!*

TERESÓPOLIS

@vino.teresopolis