



vino!

PARNAÍBA

Vino!

PARNAÍBA

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

**BRIE COM MEL
E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓** **R\$58**
Queijo Brie assado no forno com mel, morangos, nozes e amêndoas tostadas. Acompanha nossa focaccia.

BATATAS RÚSTICAS! ✓ **R\$39**
Batatas rústicas fritas servidas com maionese de funghi e finalizadas com lascas de queijo parmesão.

CAMARÕES AL PIL PIL! **R\$69**
Camarões puxados no azeite, com alho, cebola chalota e pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

CAMARÕES CROCANTES! **R\$79**
Camarões empanados na farinha panko e fritos, servidos com marmelada de tomate picante.

POLENTA FRITA! ✓ **R\$39**
Um clássico italiano, uma polenta frita, crocante por fora e macia por dentro, servida sobre fonduta de formaggio e coberta com parmesão ralado.

CROQUETA DE BACALHAU! **R\$45**
Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

FRUTOS DO MAR À PROVENÇAL! **R\$98**
Polvo, camarões e lula ao molho provençal, acompanhado da nossa focaccia artesanal.

**TARTARE DE SALMÃO COM
ERVAS FINAS, MAÇÃ-VERDE E
CHIPS DE BATATA DOCE!** **R\$52**
Salmão fresco picado na ponta da faca, com maçã-verde, mostarda dijon e ervas finas. Acompanha chips de batata doce.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



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



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



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



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



Vinhos Claretos e tintos de médio corpo como Merlot e Sangiovese.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



PARA **COMPARTILHAR**

FRIOS VINO!

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

R\$69

CARPACCIO DE POLVO!

Carpaccio de polvo cozido servido com vinagrete de pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

R\$62

CARPACCIO BOVINO!

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

R\$49

FILET GORGONZOLA!

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

R\$59

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Espumantes Brut, Vinhos brancos Chenin Blanc ou Verdejo.



Espumantes Rosés Brut Brasileiros, Vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



FRIOS VINO!

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

CEVICHE DE PEIXE BRANCO!

RS48

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

CEVICHE DE SALMÃO!

RS55

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

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

RS39

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

ARANCINI DE CARNE DE SOL!

RS39

Bolinhos de risoto à base de parmesão e carne de sol, servidos molho pomodoro.

ARANCINI DE CAMARÃO!

RS39

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.



Vinhos tintos de médio corpo, Syrah ou Merlot.



Vinhos brancos de uva Chardonnay ou vermentino.



ARANCINI TRADICIONAL! ✓

Imagem meramente ilustrativa

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:

MIGNON AO FUNGHI!

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

RS79

CAMARÕES E MEXILHÕES!

Um caldoso risoto de mar com temperos rústicos e tomates frescos.

RS79

LEGUMES! ✓

Um cremoso risoto de parmesão com brócolis, palmito pupunha, tomates cereja e molho pesto.

RS54

CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO!

Um cremoso risoto com um toque regional, feito com carne de sol, queijo coalho, leite de coco, vinagrete de pimenta e finalizado com coentro.

RS62

LICOR LIMONCELLO!

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

RS75

ALLA CARBONARA!

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

RS62

✓ Pratos vegetarianos.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Chardonnay.



Um Rosé Brasileiro, sem passagem por barrica.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Branco com boa acidez, como Pinot Grigio ou Grillo.



ALLA CARBONARA!

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

ARROZ DE POLVO!

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

R\$89

SALADA VINO!

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

R\$49

SPAGHETTI CARBONARA!

Spaghetti italiano grano duro servida com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

R\$65

SPAGHETTI AL PESTO! ✓

Spaghetti italiano grano duro com um delicioso molho pesto de manjeriço.

R\$55

SPAGHETTI DE CAMARÕES!

Spaghetti al dente, tomates cereja, pimenta dedo de moça, camarões salteadas na manteiga, molho de ostras e ervas.

R\$75

MIGNON AO SEU JEITO!

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

R\$89

Escolha um acompanhamento:

- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesão
- Batatas rústicas

Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



Espumantes Brut brasileiros, ou Vinhos brancos Pinot Grigio.



Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano italiano.



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



Um Trebbiano d'Abruzzo, um Riesling ou Espumante Rose.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



INDIVIDUAIS

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$85

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e queijo parmesão. Acompanha spaghetti italiano grano duro.

SALMÃO GRELHADO!

R\$89

Filet de salmão grelhado acompanhado de risoto de limão siciliano.

PEIXE DO DIA GRELHADO!

R\$75

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

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$85

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

ALLA BOLOGNESE!

R\$59

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, combinação perfeita entre sabor, nostalgia e tradição.

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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



Vinhos Brancos Torrontés, Gewurztraminer ou do Alentejo.



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



Um Montepulciano d'Abruzzo ou um Sangiovese.



ALLA BOLOGNESE!

Imagem meramente ilustrativa



PARA DUAS PESSOAS

FILET OSWALDO ARANHA!

RS159

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com arroz branco, farofa de ovo, batatas rústicas, alho frito, e um toque do próprio molho da carne.

PESCADA GRELHADA AO CHAMPAGNE!

RS189

Acompanha arroz branco, legumes grelhados, e molho champagne com pequenos camarões.

PAELLA DE FRUTOS DO MAR!

RS189

Um clássico espanhol feito com arroz, açafraão, camarões, mexilhões, lulas, pescada, pimentões, ervas e especiarias.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.



Vinhos Brancos Chablis, Pinot Grigio ou Sauvignon Blanc.



Vinhos Rosés ou Tintos Tempranillo.

✓ Pratos vegetarianos.



PAELLA DE FRUTOS DO MAR!

Imagem meramente ilustrativa



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



Imagem meramente ilustrativa

"O vinho molha e tempera os espíritos e acalma as preocupações da mente. Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga. Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã. Assim, então, o vinho não viola a razão, mas sim nos convida gentilmente à uma agradável alegria."

Sócrates, filósofo ateniense

(470-399 a.C.)

Υγεία! **Saúde!**





vino!

PARNAÍBA

@vinoparnaiba