vino!

SAVASSI BH

PARA **COMPARTILHAR**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

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$49**
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$35**
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.

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.

√ Pratos vegetarianos.

BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa

PARA **COMPARTILHAR**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

CROQUETA DE BACALHAU! **R$39**
Bolinho cremoso de bacalhau
acompanhado de aioli de mostarda.

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

CAMARÕES AL PIL PIL! **R$79**
Camarões puxados no azeite, com alho,
cebola chalota e pimenta dedo de moça.
Acompanha nossa focaccia.

Vinhos brancos Torrontés,
Riesling ou brancos do Loire.

FILET AO GORGONZOLA! **R$79**
Iscas de filet mignon salteadas na manteiga
com molho cremoso de gorgonzola.

Um Cabernet Sauvignon com
alguns anos, vinhos Barbera
ou Montepulciano.

CROSTINI! **R$45**
Três fatias crocantes da nossa focaccia
com até três sabores de cobertura:

Vinhos brancos Chardonnay
ou Espumantes rosés.

- Gorgonzola com peras em calda. V
- Caponata de berinjela com ovo de codorna cozido e bacon. V
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula.
- Marguerita. V
- Brie com mel. V
- Salmão defumado.
- Brandade de bacalhau.

V Pratos vegetarianos.

ENTRADAS **FRIAS**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SALADA VINO! V — **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.

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.

SALMÃO DEFUMADO! — **R$59**
Finas fatias de salmão defumado, azeite extravirgem, raspas de limão e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

Espumantes Brut, um vinho rosé do novo mundo ou um tinto bem leve, Pinot noir, Gamay.

V Pratos vegetarianos.

CARPACCIO BOVINO!

Imagem meramente ilustrativa

ENTRADAS **FRIAS**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO! R$55

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 DILL, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE! R$55

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

Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

CEVICHE! R$46

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

Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.

√ Pratos vegetarianos.

Imagem meramente ilustrativa

BATTUTA!

GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! V R$49
Gnocchi artesanal ao molho pomodoro
e fonduta de formaggio.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! V R$59
Gnocchi artesanal gratinado com
fonduta de queijo com Brie assado.

V Pratos vegetarianos

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

Vinhos tintos
Sangiovese ou
Barbera.

Vinhos tintos Bordeaux jovens,
ou Borgonha Villages.

Imagem meramente ilustrativa

GNOCCHI COM BRIE!

ARANCINIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

ARANCINI TRADICIONAL! √ — R$39

Porção com 4 unidades

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

Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.

ARANCINI DE COGUMELOS E NOZES! √ — R$39

Porção com 4 unidades

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

Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.

ARANCINI DE COSTELA! — R$39

Porção com 4 unidades

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.

ARANCINI DE COSTELA!

Imagem meramente ilustrativa

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:

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

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.

FILET AO FUNGHI!
R$69

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

Um corte Bordalês, um Malbec jovem Argentina ou Sangiovese da Toscana.

LINGUIÇA COM TOMATINHOS!
R$64

Nosso cremoso risoto com linguiça artesanal, molho de tomates e tomatinhos uva.

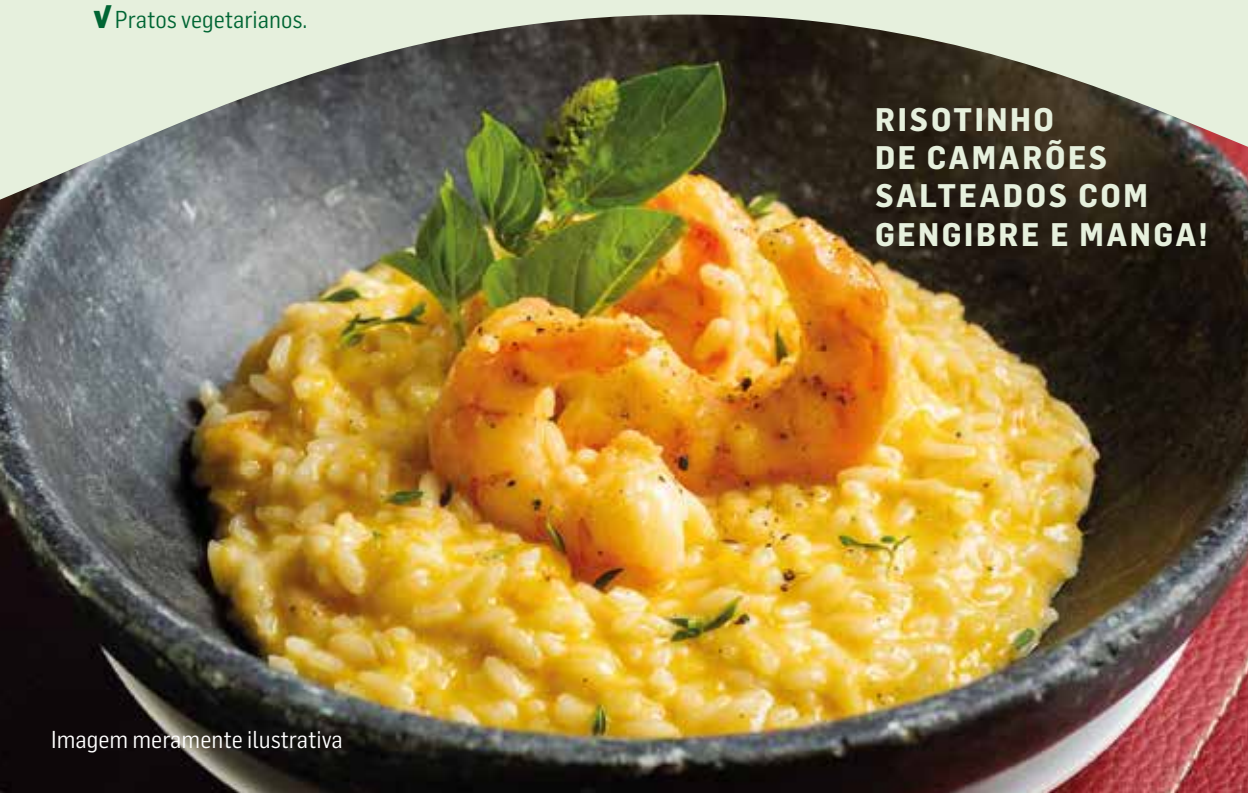
Um vinho brasileiro da uva Merlot ou um Cabernet Franc.

BACALHAU AO PORTO!
R$69

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

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

V Pratos vegetarianos.



RISOTINHO DE CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

Imagem meramente ilustrativa

INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SPAGHETTI CARBONARA! R$69
Massa fresca artesanal servida com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

Vinhos tintos Tempranillo, Chianti, ou do sul da França.

SPAGHETTI COM SALMÃO DEFUMADO! R$65
Nossa massa fresca artesanal com molho cremoso ao limão siciliano e salmão defumado.

Um riesling seco, ou um Chardonnay barricado.

SPAGHETTI AO PESTO! R$54
Nossa massa fresca artesanal com delicioso molho pesto de manjericão.

Vinhos brancos Italianos da uva Vermentino ou Grillo, típica da Sicília.

PALETA DE CORDEIRO DESFIADA COM RISOTO! R$99
Paleta de cordeiro assada lentamente no vinho. Acompanha risoto parmesão.

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

SALMÃO GRELHADO! R$84
Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados.

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

ARROZ DE PATO! R$79
Arroz caldoso de pato com tomates uva, linguiça calabresa e brunoise de salsão e cenoura.

Um tinto português do Douro ou Alentejo envelhecido em carvalho, ou Shiraz do novo mundo.

MIGNON AO SEU JEITO! R$99
Medalhão de mignon servido com uma opção de acompanhamento e um molho a sua escolha.

Um Cabernet Sauvignon d a Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

Escolha um acompanhamento:
- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesão
- Batatas rústicas

Escolha um molho:
- Mostarda
- Funghi
- Roti

√ Pratos vegetarianos.

PIZZAS

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?

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

CAPRESE! V — **R$62**
Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula.

Vinhos tintos
Chianti ou Pinot Noir.

TOSCANA! — **R$62**
Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjericão.

Vinhos tintos
Cabernet Sauvignon
ou Merlot.

MILHO E BACON! — **R$62**
Passata Italiana, mozzarella de búfala, milho, bacon, alho e catupiry.

Vinhos tintos Barbera
ou Trempanillo.

V Pratos vegetarianos.

PIZZA CAPRESE!

Imagem meramente ilustrativa

PARA **ADOÇAR**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

BROWNIE DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA!	**R$29**	Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.
SORVETE DE COCO FRESCO COM GELEIA ARTESANAL!	**R$25**	Espumantes Moscatel.
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA!	**R$29**	Espumantes Moscatel, Vinhos de Colheita Tardia (Late Harvest) e Sauternes.
TIRAMISSU AO NOSSO JEITO!	**R$35**	Vinho Vin Santo italiano.

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA!

Imagem meramente ilustrativa

vino!
SAVASSI BH
@vinobhsavassi