

para compartilhar

BURRATA! ✓

R\$78

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\$61

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.

CAMARÕES AL PIL PIL!

R\$89

Camarões puxados no azeite, com alho, cebola chalota e pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

🍷 Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.

POLVO À FEIRA!

R\$139

Tentáculos de polvo puxados no azeite extravirgem com batatas bolinha, alho e cebola chalota. Acompanha nossa focaccia.

🍷 Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.

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.

CEVICHE!

IMAGEM MERAMENTE
ILUSTRATIVA





CAMARÕES AL PIL PIL!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

CROSTINI!

R\$45

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

- Gorgonzola com peras em calda.✓
- Marguerita.✓
- Brie com figo.✓

🍷 Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

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\$52

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.

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.

FILET GORGONZOLA!

R\$62

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

🍷 Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.

RAGÚ DE LINGUIÇA COM OVO MOLE E PÃO DA CASA!

R\$54

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

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

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$42

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

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

ARANCINI DE COSTELA!

R\$42

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:



FUNGHI!

IMAGEM MERAMENTE
ILUSTRATIVA

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

R\$65

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\$59

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

FUNGHI! ✓

R\$59

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\$72

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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

LINGUIÇA COM TOMATINHOS

R\$59

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

 Um vinho Brasileiro da uva Merlot ou um Pinot Noir Chileno.

**Surpreenda seu paladar
com nossas dicas
de harmonização mas
lembre-se, não VINO!
você pode e deve beber
aquilo que estiver com vontade,
sem regras, sem formalidades
e sem preconceitos!**

individuais

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 grão duro servida 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.

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.

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$89

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

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

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.

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.

SALADA DE FRUTOS DO MAR!

R\$69

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

 Espumantes Brut, vinhos Brancos Sauvignon Blanc.

MIGNON AO SEU JEITO!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA





GNOCCHI AL FORNO COM BRIE!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

SALMÃO GRELHADO!

R\$92

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.

SANDUBA DA NONNA!

R\$69

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

🍷 Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.

GNOCCHI TRADICIONAL!

R\$48

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

🍷 Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$82

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\$58

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

🍷 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.



ARROZ DE POLVO!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!

R\$98

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\$98

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

🍷 Um tinto Sangiovese Italiano ou um Cabernet Franc do novo mundo.

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

R\$65

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de ragu 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 e queijo parmesão acompanhada de ragu de linguiça toscana e queijo parmesão ralado.

 Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.

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



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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

**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!

vino!
JOINVILLE