



vino!

TOLEDO

vino!

TOLEDO

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

BURRATA GRATINADA! ✓

Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.

R\$79

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$59

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$39

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$74

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos
Chardonnay ou
Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence
ou Alentejanos.



Vinhos Chardonnay
amadeirados ou espumantes
Champenoise Brut.



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



Vinhos brancos Torrontés,
Riesling ou brancos do Loire.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa



PARA **COMPARTILHAR**

CAMARÕES CROCANTES!

R\$65

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

FRIOS VINO!

R\$69

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

QUEIJOS VINO!!

R\$69

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

POLENTA FRITA! ✓

R\$35

Um clássico italiano, uma polenta frita, crocante por fora e macia por dentro, servida sobre fonduta de formaggio e coberta com parmesão ralado.

TULIPAS ALL' ARRABIATA!

R\$35

Asinhas de frango fritas com lâminas de alho, acompanhadas de um cremoso molho apimentado All'arrabiata.

FILET GORGONZOLA!

R\$64

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



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



Um Espumante Brut ou um vinho Branco da uva Riesling



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



TULIPAS ALL' ARRABIATA!

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

.BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

R\$49

Carne bovina picada na ponta da faca, temperada com mostarda, azeite, pepino e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

TARTARE DE SALMÃO COM ERVAS FINAS, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE!

R\$55

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

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$39

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

ARANCINI TRADICIONAL COM MARMELADA DE TOMATE! ✓

R\$39

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

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

R\$39

Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com fonduta de formaggio.

ARANCINI DE COSTELA!

R\$39

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.



Vinhos Rosés do novo mundo, ou um Tinto Pinot Noir.



Vinhos brancos Verdelho (Verdejo), Chenin Blanc, ou um tinto Syrah leve.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



BATTUTA!

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:

**QUEIJO GORGONZOLA
COM PERA E NOZES! ✓**

R\$55

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

**CAMARÕES SALTEADOS
COM GENGIBRE E MANGA!**

R\$64

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

FUNGHI! ✓

R\$55

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

**LASCAS DE MIGNON
E ALHO-PORÓ!**

R\$65

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

MIGNON AO FUNGHI!

R\$72

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

LINGUIÇA COM TOMATINHOS!

R\$59

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

✓ Pratos vegetarianos.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



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



**QUEIJO GORGONZOLA
COM PERA E NOZES!**

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

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.

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$65

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

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Massa grano duro servida com um creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$89

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

Acompanhamentos:

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

Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$89

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e queijo parmesão. Acompanha spaghetti fresco.

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano Italiano.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



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



INDIVIDUAIS

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

R\$85

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

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$49

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$58

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com Brie assado.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$85

Polpettone à parmegiana acompanhado de gnocchi artesanal com fonduta de formaggio.

GNOCCHI COM MILANESA!

R\$85

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro com Copa Lombo à milanesa.

SALMÃO GRELHADO!

R\$89

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

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Barbaresco.



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



SALMÃO GRELHADO!

Imagem meramente ilustrativa



PIZZAS

MARGUERITA! ✓

Passata italiana, pesto, mozzarella de búfala, parmesão e manjericão.

R\$59

PORTUGUESA!

Passata italiana, mozzarella, presunto, cebola, ovo, orégano e azeitonas pretas.

R\$59

4 QUEIJOS! ✓

Passata italiana, mussarela, gorgonzola, parmesão e grana padano.

R\$59

CALABRESA!

Passata italiana, linguiça calabresa em rodela, cebola, mozzarella e orégano.

R\$59

PEPPERONI!

Passata italiana, pepperoni, mozzarella.

R\$59

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos tintos Sangiovese ou Merlot.



Vinhos brancos de boa acidez, como Sauvignon Blanc.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.



Vinhos tintos do Alentejo, ou um Carménère Chileno.



PEPPERONI!

Imagem meramente ilustrativa



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



**BROWNIE DE CHOCOLATE
COM CALDA DE NUTELLA!**

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!

TOLEDO

@vino.toledo

