



vino!

SOROCABA

Vino!

SOROCABA

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 tomate cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

R\$79

BURRATA GRATINADA! ✓

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

R\$79

FILET GORGONZOLA!

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

R\$62

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$45

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$79

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



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



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



**FILET
GORGONZOLA!**

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

FRIOS VINO!

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

R\$69

QUEIJOS VINO! ✓

Seleção de queijos 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:

R\$45

- Gorgonzola com peras em calda ✓
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula
- Marguerita ✓

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$59

CEVICHE!

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

R\$48

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.



CROSTINI!

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

R\$55

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\$58

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

ARANCINI TRADICIONAL!✓

R\$45

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

ARANCINI DE COSTELA!

R\$45

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

ARANCINI DE CAMARÃO!

R\$45

Bolinhos de risoto à base de camarão, 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 tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



Vinhos brancos de uva Chardonnay ou vermentino.



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\$62

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

LICOR LIMONCELLO!

R\$72

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

LINGUIÇA COM TOMATINHOS!

R\$62

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

**LASCAS DE MIGNON E
ALHO PORÓ!**

R\$68

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

MIGNON AO FUNGHI!

R\$75

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

✓ Pratos vegetarianos.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



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



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



**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.

FETTUCCHINE NERO!

R\$65

Massa negra artesanal feita com tinta de lula salteada com tomates e camarão, finalizado com azeite de ervas.

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$65

Spaghetti al dente servida com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

ALLA BOLOGNESE!

R\$65

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

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Spaghetti al dente servido com um creme de queijo gorgonzola, nozes tostadas e farofinha de alho.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos rosés da Europa, Espumante Rosé Brut ou um branco Chardonnay potente.



Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano Italiano.



Um Montepulciano d'Abruzzo ou um Sangiovese.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SALMÃO GRELHADO!

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

R\$95



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

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

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

R\$88



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

SALTIMBOCCA COM FETTUCCINE!

Finas fatias de mignon com presunto cru e sálvia, acompanhadas de um fettuccine salteado com azeite, tomates cereja e ervas.

R\$79



Um Chianti ou um tinto da Sicília.

RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES!

Rigatoni servido com um cremoso molho de gorgonzola e camarões salteados.

R\$95



Um Prosecco Italiano ou um Branco da uva Riesling.

RIGATONI AO MOLHO FUNGHI COM MIGNON GRELHADO!

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

R\$95



Um tinto Sangiovese Italiano ou um Cabernet Franc do Novo Mundo.

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$55



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com Brie assado.

R\$62



Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

R\$85



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

LASANHA À BOLONHESA!

Para esquentar o coração, uma lasanha assada recheada com ragú de carne bovina cozido lentamente, molho de tomate, mussarela e fonduta de parmesão.

R\$69



Um Tempranillo espanhol ou um Merlot nacional.

✓ Pratos vegetarianos.



PIZZAS

MARGUERITA! ✓

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

R\$65



Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

PORTUGUESA!

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

R\$65



Vinhos tintos Sangiovese ou Merlot.

4 QUEIJOS! ✓

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

R\$65



Vinhos brancos de boa acidez como Sauvignon Blanc.

CALABRESA!

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

R\$65



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.

PEPPERONI!

Passata italiana, pepperoni, mozzarella.

R\$65



Vinhos tintos do Alentejo ou um Carménère Chileno.

✓ Pratos vegetarianos.



PEPPERONI!

Imagem meramente ilustrativa



Que tal um docinho
para finalizar?

**Consulte nossas opções
de sobremesas!**



**CHEESECAKE COM
MORANGOS EM CALDA!**

Imagem meramente ilustrativa



vino!

SOROCABA

@vinosorocaba