

# para compartilhar

## **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\$82**

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\$62**

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

🍷 Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.

## **FRIOS VINO!**

**R\$75**

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

🍷 Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.

## **QUEIJOS VINO! ✓**

**R\$75**

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

🍷 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.

## **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.

## **FILET GORGONZOLA!**

**R\$65**

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

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

## **BURRATA GRATINADA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA





### **FILET GORGONZOLA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

### **CARPACCIO BOVINO!**

**R\$58**

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

🍷 Espumantes rosés Brut Brasileiros, vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.

### **CARPACCIO DE SALMÃO!**

**R\$68**

Finas fatias de salmão, azeite extra virgem, raspas de limão siciliano e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

🍷 Espumantes Brut, um vinho rosé do Novo Mundo ou um tinto bem leve como Pinot noir ou Gamay.

### **BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



### **ARANCINI DE COSTELA!**

**R\$49**

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

🍷 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

### **ARANCINI DE CAMARÃO!**

**R\$49**

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

🍷 Vinhos brancos de uva Chardonnay ou Vermentino.



**TODOS OS VINHOS SÃO SUGESTÕES, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Pratos vegetarianos

**V!**

**@vino.ipanema**

# 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:

### **CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!**

**R\$68**


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

 Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.

### **ALLA CARBONARA!**

**R\$65**

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

 Brancos com boa acidez como Pinot Grigio ou Grillo.

### **LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!**

**R\$68**


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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

### **FUNGHI! ✓**

**R\$62**

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

 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

### **ALLA CARBONARA!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



# individuais

## SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

Spaghetti al dente servido 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

Spaghetti al dente servido 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.

## ALLA BOLOGNESE!

R\$62

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

🍷 Um Montepulciano d'Abruzzo ou um Sangiovese.

## MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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.



**MIGNON AO  
SEU JEITO!**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



## FILET MIGNON À PARMEGIANA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

### FILET MIGNON À PARMEGIANA! **R\$92**

Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e mussarela de búfala. Acompanha spaghetti na manteiga de ervas.

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

### SALMÃO GRELHADO! **R\$95**

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.

### GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓ **R\$62**

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

🍷 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.

### GNOCCHI COM POLPETTONE! **R\$89**

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

🍷 Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

### BABY BEEF GRELHADO COM RISOTO! **R\$98**

Filet de Baby beef grelhado, com risoto cremoso de açafrão da terra e molho roti.

🍷 Um Cabernet Franc francês ou um Merlot nacional.

### RIGATONI AO GORGONZOLA E CAMARÕES! **R\$95**

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\$89**

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

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

**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!**

# pizzas

## MARGUERITA! ✓

R\$69

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

🍷 Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

## PORTUGUESA!

R\$69

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

🍷 Vinhos tintos Sangiovese ou Merlot.

## 4 QUEIJOS! ✓

R\$69

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

🍷 Vinhos brancos de boa acidez, como Sauvignon Blanc.

## PEPPERONI!

R\$69

Passata italiana, pepperoni, mozzarella.

🍷 Vinhos tintos do Alentejo, ou um Carménère Chileno.

## CALABRESA!

R\$69

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

🍷 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.

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



## BROWNIE DE CHOCOLATE COM CALDA DE NUTELLA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

*vino!*

IPANEMA