



vino!

BÚZIOS

Vino!

BÚZIOS

Sorprende tu paladar con nuestros consejos de armonización, pero recuerda: ¡en Vino! puedes y debes beber lo que te apetezca, sin reglas, sin formalidades ni prejuicios.

Aquí en Vino! te invitamos a hacer un viaje por el mundo de los vinos. Nuestros platos están diseñados en porciones que te permiten probar más de una opción, compartir y divertirse. Así puedes armonizarlos con nuestros cientos de vinos, todos disponibles por copa o botella, y disfrutar de diferentes experiencias durante una sola comida.*

¡Ah! Una cosa más, ¿sabías que aquí el precio de la copa es proporcional a la cantidad de vino extraída de la botella? Así es, puedes tomar tantas copas como quieras sin pagar más por ello.

*Excepto en la sección de platos individuales.



PARA COMPARTIR

BURRATA! ✓

Burrata fresca y cremosa sazonada con aceite de oliva, flor de sal y pimienta negra, servida con tomate cherry y pesto. Acompañada de nuestra focaccia.

R\$75

BURRATA GRATINADA! ✓

Burrata fresca y cremosa cubierta con queso parmesano gratinado, servida con salsa pomodoro, tomate cherry y nuestra focaccia.

R\$75

BRIE CON MIEL Y ALMENDRAS TOSTADAS! ✓

Queso Brie horneado con miel, fresas, nueces y almendras tostadas. Acompañado de nuestra focaccia.

R\$55

CAMARONES CRUJIENTES!

Camarones empanizados con panko y fritos, servidos con mermelada de tomate picante.

R\$59

PULPO A LA FERIA!

Tentáculos de pulpo salteados en aceite de oliva virgen extra con papas baby, ajo y chalota. Acompañado de nuestra focaccia.

R\$129

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos blancos Chardonnay o Pinot Grigio.



Vinos rosados de Provenza o Alentejo.



Vinos Chardonnay con madera o espumantes Champenoise Brut.



Vinos rosados del viejo mundo, uva Grillo de Sicilia.



Vinos blancos Pinot Grigio o tintos Pinot Noir.

✓ Platos vegetarianos.



BURRATA!

Imagen puramente ilustrativa



PARA COMPARTIR

EMBUTIDOS VINO!

Selección de quesos y embutidos nacionales e importados acompañados de nuestra focaccia, mermelada casera y miel.

R\$69



Vinos rosados, Merlot o Syrah.

CROSTINI!

Tres rebanadas crujientes de nuestra focaccia con hasta tres sabores de cobertura:

R\$39



Vinos blancos Chardonnay o espumantes rosados.

- Gorgonzola con peras en almíbar. ✓
- Caponata de berenjena con huevo de codorniz cocido y tocino
- Jamón español con mayonesa de hongos y rúcula.
- Camarones al ajo y aceite con mayonesa de mostaza.
- Marguerita. ✓
- Brie con miel. ✓

FILETE GORGONZOLA!

Tiras de filete mignon salteadas en mantequilla con salsa cremosa de gorgonzola, acompañadas de nuestra focaccia artesanal.

R\$59



Un tinto Syrah australiano o un Amarone Della Valpolicella.

✓ Platos vegetarianos



EMBUTIDOS VINO!

Imagen puramente ilustrativa



ENTRADAS **FRÍAS**

ENSALADA VINO! ✓

A nuestra manera! Lechuga, rúcula, peras en almíbar, mayonesa de mostaza, tomates cherry, nueces, pesto y parmesano.

RS49

CEVICHE!

Nuestra reinterpretación del ceviche peruano hecho con pescado blanco fresco, mango y cebolla morada.

RS45

BATTUTA, NUESTRO STEAK TARTARE ITALIANO!

Carne de res picada a cuchillo, sazonada con mostaza, aceite de oliva y flor de sal. Acompañado de focaccia.

RS49

TARTAR DE SALMÓN CON HIERBAS FINAS, MANZANA VERDE Y CHIPS DE BATATA!

Salmón fresco picado a mano con manzana verde, mostaza de Dijon y hierbas finas. Acompañado de chips de batata.

RS54

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Espumantes Brut brasileños o vinos blancos Pinot Grigio.



Vinos blancos Sauvignon Blanc del Nuevo Mundo.



Vinos tintos ligeros como Dolcetto o Montepulciano.



Vinos blancos Chardonnay o tintos Beaujolais.

✓ Platos vegetarianos.



BATTUTA!

Imagen puramente ilustrativa



GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal con salsa pomodoro y fonduta de formaggio.

RS54

GNOCCHI AL HORNO CON BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado con fonduta de queso Brie asado.

RS64

GNOCCHI CON POLPETTONE!

Polpettone a la parmigiana acompañado de gnocchi artesanal con fonduta de formaggio.

RS79

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos tintos Sangiovese o Barbera.



Vinos tintos jóvenes de Burdeos o Borgoña Villages.



Vinos tintos Chianti, Barbera o Rosso di Montalcino.

✓ Platos vegetarianos



**GNOCCHI
CON POLPETTONE!**



ARANCINIS

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

Bocaditos de risotto con queso parmesano y azafrán, servidos con salsa pomodoro.

RS44

ARANCINI DE COSTILLA!

Bocaditos de risotto a base de costilla de res con queso parmesano y azafrán, servidos con salsa pomodoro.

RS44

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos tintos Dolcetto, Valpolicella o un Rosso Toscano.



Vinos tintos Cabernet Sauvignon o Malbec.

✓ Platos vegetarianos.



ARANCINI
TRADICIONAL!

Nuestros risotinhos son increíbles! Todos llevan la base clásica de risotto al parmigiano, hecho con arroz carnaroli al dente, mantequilla, vino blanco y queso parmesano, para hacerlos aún más perfectos.

Elige una de las siguientes terminaciones:

**QUESO GORGONZOLA
CON PERA Y NUECES! ✓**

RS59

Un cremoso risotto de gorgonzola con pera en almíbar y nueces.

**CAMARONES SALTEADOS
CON JENGIBRE Y MANGO!**

RS64

Un cremoso risotto de camarones con un toque de jengibre y mango.

LICOR LIMONCELLO!

RS64

Un cremoso risotto de licor limoncello con camarones y calamares.

BACALAO AL PORTO!

RS68

Un cremoso risotto de bacalao desmenuzado, puerro y pimientos en aceite de oliva virgen extra.

MIGNON CON FUNGHI!

RS75

Un cremoso risotto de funghi secchi, mezcla de hongos frescos y tiras de filet mignon.

RISOTINHOS

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos blancos Sauvignon Blanc o Riesling.



Vinos blancos Chardonnay, Chenin Blanc o Vermentino.



Vinos blancos Malvasia o Gewurztraminer.



Vinos blancos portugueses del Alentejo o Douro, tintos ligeros sin taninos.



Un blend bordelés o un Malbec joven argentino.

✓ Platos vegetarianos.



CAMARONES SALTEADOS!



INDIVIDUALES

FETTUCCINE NERO!

RS69

Pasta negra artesanal hecha con tinta de calamar salteada con tomates y camarones, terminada con aceite de hierbas.

SPAGHETTI CARBONARA!

RS69

Pasta fresca artesanal servida con una crema de parmesano emulsionada con yema de huevo caipira y tocino artesanal. Finalizada con una yema blanda encima.

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

RS64

Pasta fresca artesanal servida con una crema de queso gorgonzola y nueces tostadas.

ARROZ NEGRO Y CAMARONES!

RS85

Arroz negro salteado en mantequilla, con cebolla, queso parmesano, tomates salteados y camarones a la parrilla.

PULPO CON PURÉ DE PATATAS!

RS99

Pulpo a la parrilla, puré de patatas, cebolla cachalote a la parrilla y salsa de champán.

FILETE MIGNON A TU GUSTO!

RS99

Medallón de filet mignon servido con una opción de acompañamiento y salsa de tu elección.

Acompañamientos:

- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesano
- Gnocchi con fonduta de parmesano

Salsas:

- Mostaza
- Funghi
- Roti

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos rosados de Europa, espumoso brut rosado o un Chardonnay blanco potente.



Vinos tintos Tempranillo, Chianti o del sur de Francia.



Vinos blancos Riesling o tintos Primitivos del sur de Italia.



Un vino rosado del nuevo mundo o un tinto Pinot Noir.



Un blanco del Alentejo, vinos de la uva Alvarinho o un Trebbiano D'Abruzzo.



Un Cabernet Sauvignon de California o un Tannat uruguayo.



INDIVIDUALES

FILET MIGNON A LA PARMESANA!

Filet mignon empanado, cubierto con salsa pomodoro y queso parmesano. Acompañado de spaghetti fresco.

RS89



Un tinto Malbec argentino o un toscano de la uva Sangiovese.

ENTRECOT CON SALSA DE PIMIENTA!

Entrecot a la parrilla rebanado con salsa de pimienta, servido con papas rústicas.

RS74



Un Bordeaux a base de Cabernet Sauvignon, un Douro joven o un Tannat uruguayo.

SOFIOLI! ✓

Sofioli relleno con fonduta de queso con salsa pomodoro, lascas de parmesano y hojas de albahaca fresca.

RS59



Vinos tintos del Alentejo o Syrahs australianos.

SALMÓN A LA PARRILLA!

Filete de salmón a la parrilla acompañado de palmito y champiñones salteados.

RS84



Vinos blancos Chardonnay o tintos Pinot Noir o un Cabernet Franc ligero.

PESCADA!

Pescado regional a la parrilla servido con puré de yuca y vinagreta.

RS74



Vinos blancos Pinot Grigio, Ribolla Gialla o de la región de Vinhos Verdes.

LOMO DE BACALAO A LA PARRILLA!

Lomo de bacalao a la parrilla, servido con brócoli salteado y arroz cremoso de limón siciliano.

RS129



Vinos blancos de Portugal, de la región de Alentejo o del Douro.

✓ Platos vegetarianos.



SALMÓN A LA PARRILLA!



PARA DOS PERSONAS

MOQUECA!

Un caldo de mar con pescado, leche de coco, aceite de palma, pimientos, cebolla y especias. Acompañado de arroz blanco y papas rústicas.

RS189

PAELLA DE MARISCOS!

Un clásico español hecho con arroz, azafrán, camarones, mejillones, calamares, congrio, pimientos, hierbas y especias.

RS189

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos rosados del Alentejo o blancos Alvarinho.



Vinos rosados o tintos Tempranillo.

✓ Platos vegetarianos.



MOQUECA!

La masa de nuestras pizzas es de fermentación natural, hecha con harinas importadas directamente de Italia. Pasa por un proceso de fermentación de 40 horas antes de ser abierta.

PIZZAS

No necesitamos decir más para que sepas que son increíbles, ¿verdad?

CAPRESE! ✓

Passata italiana, tomate cherry, tapenade de aceitunas, mozzarella de búfala y rúcula.

RS59

TOSCANA!

Passata italiana, salchicha picada, cebolla, tapenade de aceitunas, mozzarella de búfala y albahaca.

RS64

BRÓCOLIS Y TOCINO!

Passata italiana, mozzarella de búfala, brócoli, tocino, ajo y catupiry.

RS64

✓ Platos vegetarianos.

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos tintos Chianti o Pinot Noir.



Vinos tintos Cabernet Sauvignon o Merlot.



Vinos tintos Barbera o Tempranillo.



BRÓCOLIS Y TOCINO!

Imagen puramente ilustrativa



PARA **ENDULZAR**

**BROWNIE DE CHOCOLATE CON
SALSA DE NUTELLA!**

RS29

**TARTA DE MANZANA
CON HELADO CASERO!**

RS29

**HELADO DE ALBAHACA CON
COULIS DE FRESA Y VINO
BLANCO!**

RS29

¡SUGERENCIA, NO OBLIGACIÓN!



Vinos de Oporto Ruby o Tawny.



Espumantes Moscatel, vinos de cosecha tardía (Late Harvest) y Sauternes.



Un Sauternes o Gewurztraminer de Alsacia.



**TORTA DE MAÇÃ
COM SORVETE DA CASA!**

Imagen puramente ilustrativa

"El vino humedece y adereza los espíritus y calma las preocupaciones de la mente. Revive nuestras alegrías y es el aceite para la llama de la vida que se apaga. Si bebes con moderación, en pequeños sorbos, el vino caerá en tus pulmones como el rocío más dulce de la mañana. Así, entonces, el vino no viola la razón, sino que nos invita suavemente a un agradable deleite."

Sócrates, filósofo ateniense

(470-399 a.C.)

Υγεία! **Saúde!**

vino



vino!

BÚZIOS

@vinobuzios