

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\$85

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\$65

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

🍷 Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.

POLENTA FRITA! ✓

R\$45

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

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

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.

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.

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.

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.

CAMARÕES CROCANTES!

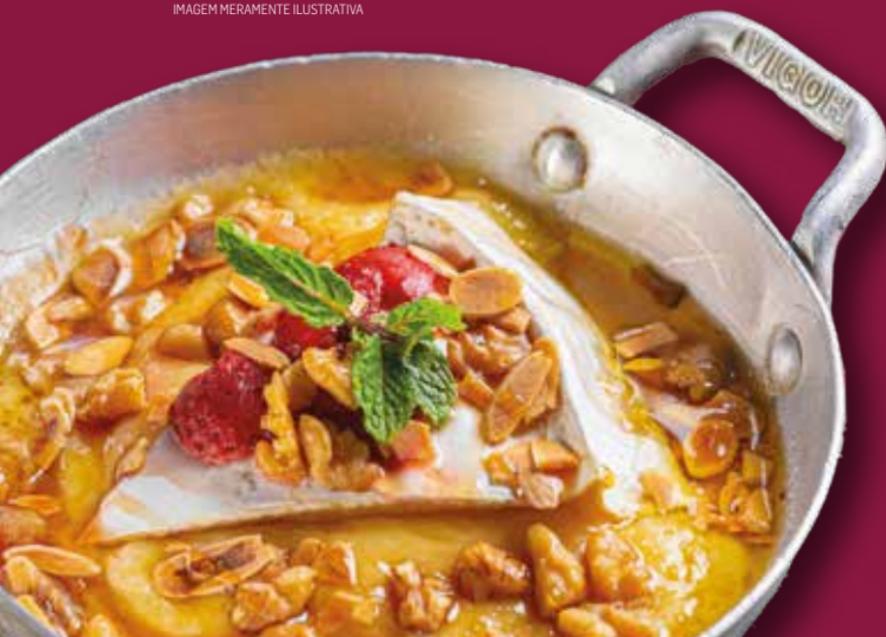
R\$59

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

🍷 Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA





FILET GORGONZOLA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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.

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.

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.

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

R\$45

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

 Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella, ou um Rosso Toscano.

ARANCINI DE CAMARÃO!

R\$45

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Trebbiano.

ARANCINI DE COSTELA!

R\$45

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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

R\$45

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

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

ARANCINI TRADICIONAL COM MARMELADA DE TOMATE! ✓

R\$45

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

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



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:

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.

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓ R\$68

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

 Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.

BACALHAU AO PORTO! R\$59

Um cremoso risoto de bacalhau desfiado, alho-poró e pimentões em azeite extra virgem.

 Vinhos brancos Portugueses do Alentejo ou Douro, tintos leves, sem taninos.

LICOR LIMONCELLO! R\$75

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

 Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

FUNGHI! ✓ R\$62

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

 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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!

[@vinohigienopolis](https://www.instagram.com/vinohigienopolis)

individuais

FETTUCCINE NERO!

R\$65

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

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

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 fresca artesanal 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.

SPAGHETTI VEGGIE! ✓

R\$55

Massa grano duro sem adição de ovos, salteada com tomates cereja, azeite e caponata de berinjela.

🍷 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
- Batata rústica

Molhos:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

🍷 Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

R\$85

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

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

SURF AND TURF!

R\$99

Mar e terra juntos, neste prato temos camarões e escalopes de mignon, servidos com fettuccine negro e molho champagne.

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



SURF AND TURF!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



FILET MIGNON À PARMEGIANA!

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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\$95

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

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

SALMÃO GRELHADO!

R\$89

Filet de Salmão grelhado, com um acompanhamento a sua escolha:

- Palmito pupunha e cogumelos salteados
- Risoto de limão siciliano
- Spaghetti ao pesto

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

POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!

R\$65

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de ragú de costela desfiada e farofinha de alho.

🍷 Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

POLENTA COM CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!

R\$65

Polenta cremosa de milho, com creme e queijo parmesão acompanhada de creme de funghi, mix de cogumelos salteados na manteiga e ovo.

🍷 Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.

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.

ARROZ NEGRO E CAMARÕES!

R\$89

Arroz negro puxado na manteiga, com cebola, queijo parmesão, tomates salteados e camarões grelhados.

🍷 Um vinho Rosé do novo mundo, ou um Tinto Pinot Noir.

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

R\$48

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

🍷 Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

R\$59

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

🍷 Vinhos tintos Bordeaux jovens, ou Borgonha Villages.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$89

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

🍷 Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

pizzas

A massa das nossas pizzas é de fermentação natural, feita com farinhas importadas diretamente da Itália. Ela passa por um processo de fermentação de 40 horas antes de ser aberta. Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?

MARGUERITA!

RS\$59

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

 Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

PORTUGUESA!

RS\$59

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

 Vinhos tintos Sangiovese ou Merlot.

4 QUEIJOS!

RS\$59

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

 Vinhos brancos de boa acidez, como Sauvignon Blanc.

CALABRESA!

RS\$59

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

 Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.

PEPPERONI!

RS\$59

Passata italiana, pepperoni, mozzarella.

 Vinhos tintos do Alentejo, ou um Carménère Chileno.

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



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

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

vino!

HIGIENÓPOLIS