



ViNO!

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

VINO!

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\$85

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$65

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$45

POLENTA FRITA!

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

R\$49

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou alentejanos.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



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



Chardonnay sem passagem por madeira ou Barbera italiano.

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

CROQUETAS DE COSTELA!

Bolinhos cremosos de costela acompanhados de aioli de mostarda.

R\$55

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$89

CAMARÕES CROCANTES!

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

R\$65

FRIOS VINO!

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

R\$75

MIGNON AO GORGONZOLA!

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

R\$65

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinho tinto Petit Verdot do Novo Mundo ou Tempranillo espanhol.



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



Vinhos rosés do Velho Mundo, uva Grillo da Sicília.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos tintos com Syrah australiano ou Amarone Della Valpolicella.

✓ Pratos vegetarianos.



MIGNON AO GORGONZOLA!

Imagem meramente ilustrativa.



PARA COMPARTILHAR

ARANCINI TRADICIONAL!

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

R\$49

ARANCINI DE COSTELA!

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

R\$49

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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

R\$55

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.

✓ Pratos vegetarianos.



**ARANCINI
TRADICIONAL!**

Imagem meramente ilustrativa.

Nossos risotinhos são incríveis!
Todos levam à 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:

LICOR LIMONCELLO!

R\$75

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

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓

R\$68

Cremoso risoto de gorgonzola com pera em calda e nozes.

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

R\$72

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

FUNGHI! ✓

R\$69

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

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!

R\$78

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

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



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.

✓ Pratos vegetarianos.



LICOR
LIMONCELLO!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!

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

R\$69

SPAGHETTI CARBONARA!

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

R\$65

SPAGHETTI GORGONZOLA!

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

R\$65

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Chardonnay do Novo Mundo ou Trebbiano italiano.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do sul da Itália.

✓ Pratos vegetarianos.



SPAGHETTI CARBONARA!

Imagem meramente ilustrativa.



INDIVIDUAIS

MIGNON AO SEU JEITO!

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

R\$109

Acompanhamentos

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

Molhos

- Mostarda
- Funghi
- Roti

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

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

R\$95

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Cabernet Sauvignon da Califórnia ou Tannat uruguaio.



Um tinto Malbec argentino ou um toscano da uva Sangiovese.

✓ Pratos vegetarianos.



**FILET MIGNON
À PARMEGIANA!**

Imagem meramente ilustrativa.



PEIXE DO DIA!

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha e vinagrete.

R\$79

GNOCCHI TRADICIONAL!

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$59

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE!

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com brie assado.

R\$69

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

R\$89

INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Pinot Grigio, Ribolla Gialla ou da região dos Vinhos Verdes.



Vinhos tintos Sangiovese ou Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

✓ Pratos vegetarianos.



**GNOCCHI COM
POLPETTONE!**

Imagem meramente ilustrativa.



**BROWNIE DE CHOCOLATE E
CALDA DE NUTELLA! ✓**

R\$35

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

R\$35

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

R\$35

CHEESECAKE COM MORANGOS EM CALDA!

R\$35

PARA ADOÇAR

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.



Espumantes Moscatel, vinhos de Colheita Tardia (Late Harvest) e Sauternes.



Vinho Sauternes ou Gewurztraminer Alsaciano.



Vinhos de Colheita Tardia ou Riesling com boa acidez.

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

Imagem meramente ilustrativa.

✓ Pratos vegetarianos.



ViNO!

**Faça parte do Clube Vino, ganhe pontos
e troque por benefícios especiais.**

**Fale com o nosso time para
acumular vantagens a cada visita!**



ViNO!

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



@vinosaojosecampos