

ViNO!

MORUMBI

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! V R$82
Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomate cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

BURRATA GRATINADA! V R$89
Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! V R$65
Queijo brie assado no forno com mel, morangos, nozes e amêndoas tostadas. Acompanha nossa focaccia.

BATATAS RÚSTICAS! V R$45
Batatas rústicas fritas servidas com maionese de funghi e finalizadas com lascas de queijo parmesão.

POLENTA FRITA! V 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.

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.

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

V Pratos vegetarianos.



BURRATA!
Imagem meramente ilustrativa.

PARA **COMPARTILHAR**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

CROQUETA DE BACALHAU! R$**55**
Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

Vinho Verde Português, Brancos de boa acidez, como Sauvignon Blanc.

CAMARÕES AL PIL PIL! R$**89**
Camarões puxados no azeite, com alho, cebola chalota e pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

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.

CROSTINIS! R$**55**
Três fatias crocantes da nossa focaccia com até três sabores de cobertura:

- Gorgonzola com peras em calda **V**
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda
- Marguerita **V**
- Brie com mel **V**
- Salmão defumadol

Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

FILET GORGONZOLA! R$**69**
Iscas de filet mignon salteadas na manteiga com molho cremoso de gorgonzola, acompanha nossa focaccia artesanal.

Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

V Pratos vegetarianos.



CAMARÕES AL PIL PIL!
Imagem meramente ilustrativa.

PARA **COMPARTILHAR**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

ARANCINI TRADICIONAL! √ **R$49**
Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro, fonduta de parmesão ou marmelada de tomate.

Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.

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.

CARPACCIO BOVINO! **R$55**
Carpaccio bovino com parmesão ralado, pesto, alcaparras e maionese de mostarda dijon. Acompanha nossa focaccia.

Espumantes rosés Brut Brasileiros, vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.

CEVICHE! **R$48**
A nossa releitura do ceviche peruano feito com peixe branco fresco, manga e cebola roxa.

Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO! **R$55**
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$58**
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.

√ Pratos vegetarianos.



BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!
Imagem meramente ilustrativa.

RISOTOS

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.

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA! **R$72**
Um cremoso risoto de camarões com um toque de gengibre e manga.

MIGNON AO FUNGHI! **R$69**
Um cremoso risoto de funghi secchi, mix de cogumelos frescos e lascas de filet mingon.

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ! **R$75**
Um cremoso risoto com lascas de mignon e alho-poró.

ALLA CARBONARA! **R$69**
Não tão clássico, mas delicioso, um cremoso risoto finalizado com uma emulsão de gema de ovo, queijo parmesão e bacon.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.

Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.

Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.

Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

√ Pratos vegetarianos.



LICOR LIMONCELLO!
Imagem meramente ilustrativa.

INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SANDUBA DE POLVO! R$89
Pão crocante, tentáculos de polvo grelhado com avocado e vinagrete. Acompanha chips de batata doce.

Vinhos Brancos Portugueses, de Rioja, ou da Borgonha.

POLENTA COM RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO! R$69
Polenta cremosa de milho,
com creme de leite fresco e
queijo parmesão, acompanhada de ragú de costela desfiada e farofinha de alho.

Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

SPAGHETTI CARBONARA! R$65
Spaghetti al dente servido com creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal.
Finalizado com gema mole por cima.

Chardonnay do Novo Mundo ou Trebbiano italiano.

SPAGHETTI CARBONARA VEGGIE! V R$65
Spaghetti al dente servido com um creme de parmesão emulsionado com gema de ovo e caponata de berinjela. Finalizado com gema mole por cima.

Vinhos tintos Dolcetto do Piemonte ou Merlot.

V Pratos vegetarianos.



SPAGHETTI CARBONARA!
Imagem meramente ilustrativa.

INDIVIDUAIS

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE! **R$95**
Entrecôte grelhado fatiado com molho poivre, servido com batatas rústicas.

FILET OSWALDO ARANHA! **R$95**
Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com arroz branco, farofa de ovo, batatas rústicas, alho frito e um toque do próprio molho da carne.

SALTIMBOCA COM FETTUCCINE ! **R$85**
Finas fatias de mignon com presunto cru e sálvia, acompanhada de um fettuccine salteado com azeite e tomates cereja e ervas.

ARROZ DE POLVO! **R$85**
Arroz caldoso de polvo, finalizado com caldo de carne, ervas frescas, e tentáculos de polvo grelhado.

ARROZ NEGRO E CAMARÕES! **R$85**
Arroz negro puxado na manteiga, com cebola, queijo parmesão, tomates salteados e camarões grelhados.

MIGNON AO SEU JEITO! **R$109**
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

Acompanhamentos:
- Mostarda
- Funghi
- Roti

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

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

Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.

Um Chianti ou um tinto da Sicilia!

Um Branco Chardonnay do novo mundo, ou um Rosé de corpo médio.

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

Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!
Imagem meramente ilustrativa.

INDIVIDUAIS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SALMÃO GRELHADO! R$95
Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados.

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

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! √ R$69
Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de formaggio com brie assado.

Vinhos tintos Bordeaux jovens ou Borgonha Villages.

GNOCCHI COM POLPETTONE! R$79
Polpettone à parmegiana 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?

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

CAPRESE! √ R$69
Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula.

Vinhos tintos Chianti ou Pinot Noir.

TOSCANA! R$69
Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjericão.

Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Merlot.

BRÓCOLIS E BACON! R$69
Passata Italiana, mozzarella de búfala, brócolis, bacon, alho e catupiry.

Vinhos tintos Barbera ou Tempranillo.

√ Pratos vegetarianos.

PARA **ADOÇAR**

BROWNIE DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA! √	**R$35**	Vinhos do Porto Ruby ou Tawny.
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA!	**R$35**	Espumantes Moscatel, vinhos de Colheita Tardia (Late Harvest) e Sauternes.
SORVETE DE COCO FRESCO COM GELEIA ARTESANAL!	**R$35**	Espumantes Moscatel
CHEESECAKE COM MORANGOS EM CALDA!	**R$35**	Vinhos de Colheita Tardia ou Riesling com boa acidez.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



BROWNIE DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA!
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!

MORUMBI

@vinomorumbi