



vino!

ÁGUAS CLARAS

Vino!

ÁGUAS CLARAS

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\$ 75

BURRATA GRATINADA! ✓

Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.

R\$ 79

FILET GORGONZOLA!

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

R\$ 62

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$ 45

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$ 75

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.



Um tinto Syrah Australiano, ou um Amarone Della Valpolicella.



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



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



**FILET
GORGONZOLA!**

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

FRIOS VINO!

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

R\$69

CAMARÕES CROCANTES!

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

R\$ 69

CROSTINI!

Três fatias crocantes da nossa focaccia com até três sabores de cobertura:

R\$45

- Gorgonzola com peras em calda ✓
- Caponata de berinjela ✓
- Camarão alho e óleo com maionese de mostarda
- Marguerita ✓
- Salmão defumado
- Brandade de bacalhau

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$58

CEVICHE!

A nossa releitura do ceviche peruano feito com peixe branco fresco, manga e cebola roxa.

R\$48

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos rosés do Velho Mundo ou uva Grilo da Sicília.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.

✓ Pratos vegetarianos.



CROSTINI!

Imagem meramente ilustrativa



PARA COMPARTILHAR

SALMÃO DEFUMADO!

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

RS65

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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

RS55

TARTARE DE SALMÃO COM ERVAS FINAS, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE!

Salmão fresco picado na ponta da faca, com maçã-verde, mostarda dijon e ervas finas. Acompanha chips de batata doce.

RS58

ARANCINI TRADICIONAL COM MARMELADA DE TOMATE! ✓

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

RS45

ARANCINI DE COSTELA!

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

RS45

ARANCINI DE COGUMELOS E NOZES! ✓

Bolinhos de risoto à base de cogumelos, nozes, queijo brie e açafrão, servidos com fonduta de formaggio.

RS45

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



Vinhos rosés do Novo Mundo ou um Tinto Pinot Noir.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.

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:

**QUEIJO GORGONZOLA
COM PERA E NOZES! ✓**

RS 62

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

LICOR LIMONCELLO!

RS 68

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

**CAMARÕES SALTEADOS COM
GENGIBRE E MANGA!**

RS 68

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

**LASCAS DE MIGNON E
ALHO PORÓ!**

RS 68

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

FUNGHI! ✓

RS 62

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

MIGNON AO FUNGHI!

RS 68

Um cremoso risoto de funghi secchi, mix de cogumelos frescos e lascas de filet mignon.

**CARNE DE SOL COM
QUEIJO COALHO!**

RS 68

Um cremoso risoto com um toque regional, feito com carne de sol, queijo coalho, leite de coco, vinagrete de pimenta e finalizado com coentro.

✓ Pratos vegetarianos.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.



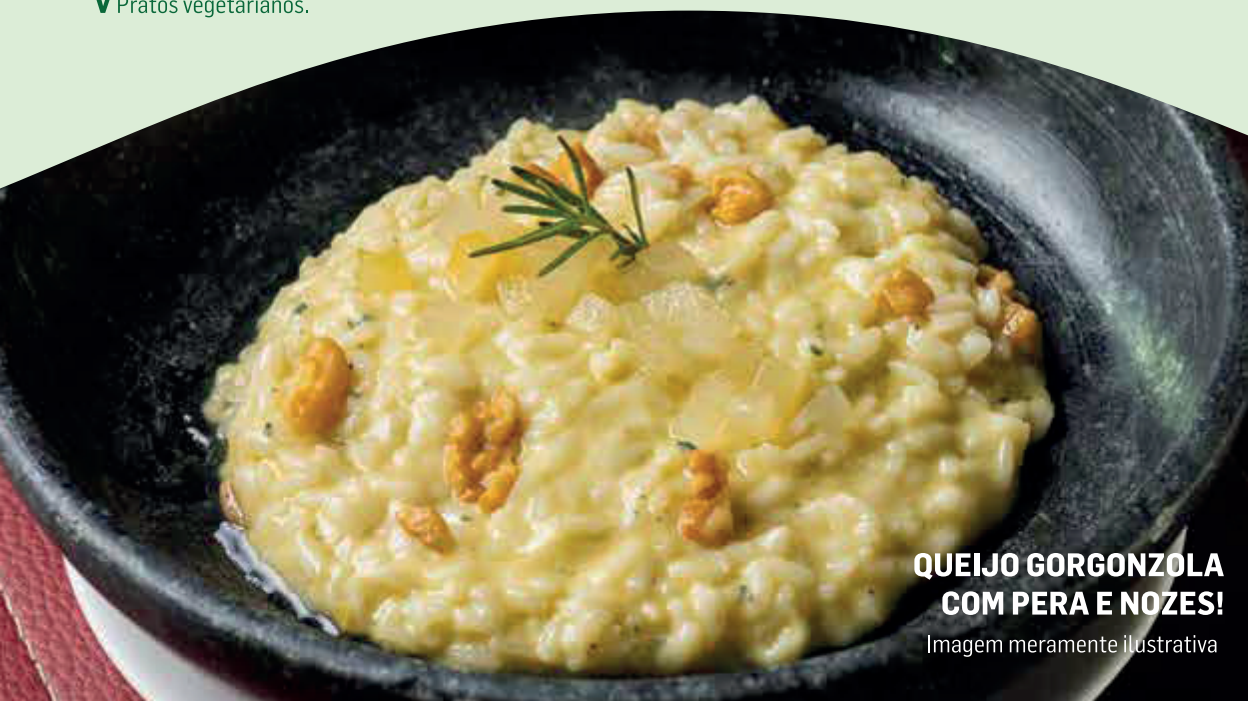
Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Um corte Bordalês ou um Malbec jovem Argentino.



Um Rosé Brasileiro, sem passagem por barrica.



**QUEIJO GORGONZOLA
COM PERA E NOZES!**

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

ARROZ NEGRO E CAMARÕES!

R\$85

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

SPAGHETTI NERO!

R\$65

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

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$65

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

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$65

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

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.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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

Acompanhamentos:

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

Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um vinho rosé do Novo Mundo ou um Tinto Pinot Noir.



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



Um Chardonnay do novo mundo, ou um Trebbiano Italiano.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Montepulciano d'Abruzzo ou um Sangiovese.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.



INDIVIDUAIS

SALMÃO GRELHADO!

Filet de salmão grelhado servido com um acompanhamento a sua escolha. Escolha um acompanhamento:

- Mix de cogumelos e palmito pupunha.
- Risoto de limão siciliano.

RS\$95

ENTRECÔTE AO MOLHO POIVRE!

Entrecôte grelhado fatiado com molho poivre, servido com batatas rústicas.

RS\$88

SALTIMBOCCA COM FETTUCCINE!

Finas fatias de mignon com presunto cru e sálvia, acompanhadas de um fettuccine salteado com azeite, tomates cereja e ervas.

RS\$79

FILET MIGNON À PARMEGIANA!

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

RS\$88

SURF AND TURF!

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

RS\$99

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

RS\$85

LASANHA DE COSTELA!

Para esquentar o coração, uma lasanha assada recheada com ragú de costela cozido lentamente, molho de tomate, mussarela e fonduta de parmesão.

RS\$88

FILET OSWALDO ARANHA!

(serve duas pessoas)

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com arroz branco, farofa de ovo, batatas rústicas, alho frito e um toque do próprio molho da carne.

RS\$149

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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



Um Chianti ou um tinto da Sicília.



Um tinto Malbec argentino ou um toscano da uva Sangiovese.



Vinhos tintos Pinot Noir ou Espumantes rosés.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Um Cabernet Sauvignon Chileno ou um Syrah francês.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.



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



**TORTA DE MAÇÃ
COM SORVETE DA CASA**

Imagem meramente ilustrativa



vino!

ÁGUAS CLARAS

@vino.aguasclaras