



vino!
BRASÍLIA

Vino!

BRASÍLIA

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 tomates cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

R\$79

BURRATA GRATINADA! ✓

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

R\$79

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$56

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$40

CROQUETA DE BACALHAU!

Bolinho cremoso de bacalhau acompanhado de aioli de mostarda.

R\$39

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos
Chardonnay ou
Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence
ou Alentejanos.



Vinhos Chardonnay
amadeirados ou espumantes
Champenoise Brut.



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



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

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa



PARA **COMPARTILHAR**

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$89

POLVO À FEIRA!

Tentáculos de polvo puxados no azeite extra virgem com batatas bolinha alho e cebola chalota. Acompanha nossa focaccia.

R\$129

CROSTINI!

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

R\$35

- Gorgonzola com tartare de pera em calda. ✓
- Marguerita (tomate cereja, pesto de manjericão e mozzarella de búfala). ✓
- Queijo Brie com mel. ✓
- Salmão defumado.

RAGÚ DE LINGUIÇA COM OVO MOLE E PÃO DA CASA!

Linguiça toscana em pedaços com molho pomodoro da casa e um ovo mole para finalizar.

R\$59

FILET GORGONZOLA

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

R\$59

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



Vinhos tintos Syrah, Carménère ou Nero d'Avola.



Um tinto Syrah Australiano ou um Amarone Della Valpolicella.

✓ Pratos vegetarianos.



POLVO À FEIRA!

Imagem meramente ilustrativa



ENTRADAS **FRIAS**

POLVO AO VINAGRETE!

R\$59

Vinagrete de polvo no azeite extravirgem, com cebola roxa, tomates cereja, pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

CARPACCIO BOVINO!

R\$52

Carpaccio bovino com parmesão ralado, pesto, alcaparras e maionese de mostarda dijon. Acompanha nossa focaccia

SALMÃO DEFUMADO!

R\$59

Finas fatias de salmão defumado, azeite extra virgem, raspas de limão siciliano e flor de sal. Acompanha nosso pão artesanal.

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

R\$52

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

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Espumantes Rosés Brut Brasileiros, Vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.



Espumantes Brut, um vinho rosé do novo mundo ou um tinto bem leve, Pinot noir, Gamay.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.

BATTUTA!



Imagem meramente ilustrativa



GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$52

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

R\$59

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos
Sangiovese ou
Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens,
ou Borgonha Villages.

✓ Pratos vegetarianos

**GNOCCHI
TRADICIONAL!**





ARANCINIS

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

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

R\$45

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

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

R\$45

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



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

✓ Pratos vegetarianos.



ARANCINI
TRADICIONAL!

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! ✓ **R\$55**

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

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA! **R\$55**

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

FUNGHI! ✓ **R\$52**

Um cremoso risoto de funghi secchi e mix de cogumelos frescos.

BACALHAU AO PORTO! **R\$59**

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

LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ! **R\$54**

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

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



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



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

Que tal uma polenta super cremosa?
Feita com manteiga, azeite e queijo parmesão.

Para finalizar, algum dos molhos abaixo é a pedida certa para você:

RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO! **R\$59**

CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE! **R\$54**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.

POLENTINHAS

✓ Pratos vegetarianos.



INDIVIDUAIS

POLVO COM MUSSELINE DE BATATAS!

R\$89

Polvo grelhado, musseline de batata, cebola cachalote grelhada e molho champagne.

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.

SPAGHETTI COM SALMÃO DEFUMADO!

R\$65

Nossa massa fresca artesanal com molho cremoso ao limão siciliano e salmão defumado.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$85

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

Escolha um acompanhamento:

- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesão
- Batatas rústicas

Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

✓ Pratos vegetarianos.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Branco do Alentejo, vinhos da uva Alvarinho, ou um Trebbiano D'abruzzo.



Vinhos tintos Tempranillo, Chianti, ou do sul da França.



riesling seco da Alsácia, ou um Sauvignon Blanc chileno com passagem de madeira.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

MIGNON SEU JEITO!



Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

SPAGHETTI AL PESTO!

Nossa massa fresca artesanal com um delicioso molho pesto de manjericão.

R\$58

SPAGHETTI VEGGIE! ✓ (VEGANO)

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

R\$49

CONFIT DE PATO!

Confit de pato, acompanhado por creme de mandioquinha, brócolis grelhados e finalizado com tomate cereja e alho frito.

R\$95

PALETA DE CORDEIRO DESFIADA COM RISOTO!

Paleta de cordeiro assada lentamente no vinho. Acompanha risoto parmesão.

R\$99

SURF AND TURF!

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

R\$99

SALMÃO GRElhADO!

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados.

R\$85

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

R\$74

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Italianos da uva Vermentino ou Sauvignon Blanc do novo mundo.



Vinhos tintos Pinot Noir, ou da região do Vêneto com a uva Corvina.



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



Um Cabernet Sauvignon do novo mundo com passagem por madeira ou Espanhol da Ribera del Duero.



Vinhos tintos Pinot Noir ou Espumantes Rosés.



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



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.

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.

PIZZAS

Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?

CAPRESE! ✓

Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula.

R\$62

TOSCANA!

Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjeriço.

R\$62

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos
Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos tintos
Cabernet Sauvignon
ou Merlot.

✓ Pratos vegetarianos.



**PIZZA
CAPRESE!**



PARA **ADOÇAR**

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

R\$29

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos do Porto Ruby
ou Tawny.

**SORVETE DE COCO FRESCO
COM GELEIA ARTESANAL!**

R\$25



Espumantes Moscatel.

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

R\$29



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



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

Imagem meramente ilustrativa

"O vinho molha e tempera os espíritos e acalma as preocupações da mente. Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga.

Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã. Assim, então, o vinho não viola a razão, mas sim nos convida gentilmente à uma agradável alegria."

Sócrates, filósofo ateniense

(470-399 a.C.)

Υγεία! **Saúde!**





vino!

BRASÍLIA

@vino.brasilia