



vino!

CABRAL

Vino!

CABRAL

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\$75

BURRATA GRATINADA! ✓

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

R\$75

BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓

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

R\$49

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

R\$35

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.

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

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

QUEIJOS VINO! ✓

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

R\$69

CROSTINI!

Seis fatias crocantes da nossa focaccia com até dois sabores de cobertura:

R\$29

- Gorgonzola com tartare de pera em calda. ✓
- Marguerita (tomate cereja, pesto de manjericão e mozzarella de búfala). ✓
- Queijo Brie com figo ou mel. ✓
- Caponata, ovo de codorna e pancetta.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

✓ Pratos vegetarianos.



FRIOS VINO!

Imagem meramente ilustrativa



ENTRADAS **FRIAS**

CARPACCIO DE POLVO!

Carpaccio de polvo cozido servido com vinagrete. Acompanha nossa focaccia.

RS59

CARPACCIO BOVINO!

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

RS45

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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

RS45

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

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

RS48

CEVICHE

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

RS39

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Espumantes Brut, Vinhos brancos Chenin Blanc ou Verdejo.



Espumantes Rosés Brut Brasileiros, Vinhos Pinot Noir ou Valpolicella.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc do Novo Mundo.

✓ Pratos vegetarianos.

BATUTA!



Imagem meramente ilustrativa



GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

RS45

GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

RS54

GNOCCHI FRITO AO FUNGHI! ✓

Gnocchi artesanal empanado e frito servido com molho de cogumelos e queijo parmesão.

RS49

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos
Sangiovese ou
Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens,
ou Borgonha Villages.



Vinhos tintos Merlot
ou Carménère.

✓ Pratos vegetarianos



Imagem meramente ilustrativa

**GNOCCHI
COM BRIE!**



ARANCINIS

ARANCINI TRADICIONAL! ✓

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

R\$39

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

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

R\$39

ARANCINI DE COGUMELOS E NOZES! ✓

Bolinhos de risoto à base de cogumelos, nozes, queijo parmesão, açafrão e fonduta de formaggio.

R\$39

ARANCINI DE COSTELA!

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

R\$39

ARANCINI DE POLVO!

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

R\$39

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



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



Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



Vinhos tintos Pinot Noir ou do Douro.

✓ 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:

CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!

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

RS48

QUEIJO GORGONZOLA COM PERA E NOZES! ✓

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

RS48

FUNGHI! ✓

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

RS44

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!

RS59

CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!

RS49

✓ Pratos vegetarianos.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.

POLENTINHAS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.



INDIVIDUAIS

SPAGHETTI CARBONARA!

R\$59

Massa fresca artesanal com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

SPAGHETTI CARBONARA VEGGIE! ✓

R\$59

Massa fresca artesanal servida com um creme de parmesão emulsionado com gema de ovo e caponata de berinjela. Finalizado com gema mole por cima.

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓

R\$59

Massa fresca artesanal servida com um creme de queijo gorgonzola e nozes tostadas.

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$95

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!



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



Vinhos tintos Dolcetto do Piemonte ou Merlot.



Vinhos brancos Riesling ou tintos Primitivos do Sul da Itália.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

MIGNON AO SEU JEITO!

Imagem meramente ilustrativa





INDIVIDUAIS

SALMÃO GRELHADO!

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados

R\$74

CONFIT DE PATO!

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

R\$89

GNOCCHI COM POLPETTONE!

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

R\$74

GNOCCHI COM COTOLETTA!

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro com cotoleta à milanesa.

R\$89

PESCADA!

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha com vinagrete.

R\$59

FETTUCCINI NERO!

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

R\$59

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Barbaresco.



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



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

✓ Pratos vegetarianos.

SALMÃO GRELHADO!

Imagem meramente ilustrativa





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



Vinho Vin Santo italiano.

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

R\$29



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

TIRAMISSU AO NOSSO JEITO!

R\$35



Vinho Vin Santo italiano.



**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!

CABRAL

@vino.cabral

