



vino!

IPANEMA

Vino!

IPANEMA

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 gratinada com queijo parmesão, servida com molho pomodoro, tomates 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\$55

CAMARÕES AL PIL PIL!

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

R\$69

BATATAS RÚSTICAS! ✓

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

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 brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



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

✓ Pratos vegetarianos.



BURRATA!

Imagem meramente ilustrativa



PARA **COMPARTILHAR**

POLVO À FEIRA!

Tentáculos de polvo puxados no azeite extra virgem com batatas bolinha e cebolete. Acompanha nossa focaccia artesanal.

R\$129

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!

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

R\$29

- Gorgonzola com peras em calda. ✓
- Burrata com pesto e tomate cereja. ✓
- Jamon com maionese de funghi e rúcula.
- Marguerita. ✓
- Brie com mel. ✓

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



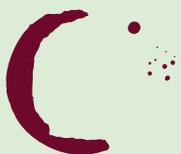
Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.

✓ Pratos vegetarianos.



FRIOS VINO!

Imagem meramente ilustrativa



ENTRADAS **FRIAS**

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!

SALADA VINO! ✓

Do nosso jeito! Alface, rúcula, peras em calda, maionese de mostarda, tomate cereja, nozes, pesto e parmesão.

R\$49



Espumantes Brut brasileiros ou Vinhos brancos Pinot Grigio.

BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!

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

R\$49



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.

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.

R\$49



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

OSTRAS FRESCAS!

6 unidades

Ostras frescas do nosso litoral servidas com sal e limão.

R\$55



Espumantes Brut, entre eles o Champagne ou o Clássico Chablis, 100% de uva Chardonnay.

OSTRAS GRATINADAS!

6 unidades

Ostras frescas do nosso litoral gratinadas com creme de queijo.

*Somente aos finais de semana.

R\$69



Vinhos brancos Chardonnay ou Alvarinho.

✓ Pratos vegetarianos.



GNOCCHIS

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

R\$49

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



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.

RS44

ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

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

RS44

ARANCINI DE POLVO!

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

RS44

ARANCINI DE COSTELA!

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

RS44

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



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



Vinhos tintos Pinot Noir ou do Douro.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.

✓ Pratos vegetarianos.

ARANCINI COM FONDUTA BRANCA!



Imagem meramente ilustrativa

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 PÊRA 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.

LICOR LIMONCELLO!

R\$55

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

MIGNON COM ALHO PORÓ!

R\$49

Um cremoso risoto de lascas de mignon e alho poró.

RISOTINHOS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou Riesling.



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Vinhos tintos Syrah, Tannat ou Cabernet Sauvignon.

✓ Pratos vegetarianos.



RISOTO CAMARÃO!



INDIVIDUAIS

FETTUCCINE NERO!

R\$65

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

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.

CONFIT DE PATO!

R\$99

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

MIGNON AO SEU JEITO!

R\$79

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

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



Vinhos tintos Tempranillo, Chianti ou do sul da França.



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



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

✓ Pratos vegetarianos.



MIGNON AO SEU JEITO!

Imagem meramente ilustrativa



INDIVIDUAIS

SALMÃO GRELHADO!

R\$79

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

PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO!

R\$99

Paleta de cordeiro assada lentamente ao molho de vinho, acompanha risoto parmesão.

PEIXE DO DIA GRELHADO!

R\$65

Filet de peixe grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados com limão siciliano.

GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$79

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

SANDUBA DA NONNA!

R\$69

Polpettone à parmegiana em nosso pão crocante. Acompanha batatas rústicas.

SANDUBA DE POLVO!

R\$79

Pão crocante, tentáculos de polvo grelhado com avocado e vinagrete.

SOFIOLI! ✓

R\$59

Sofioli recheado com fonduta de formaggio ao molho pomodoro, lascas de parmesão e folhas de manjeriço fresco.

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



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



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



Vinhos Brancos Torrontés, Gewurztraminer ou do Alentejo.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.



Vinhos Brancos Portugueses, de Rioja, ou da Borgonha.



Vinhos Tintos do Alentejo ou Syrah's Australianos.

✓ Pratos vegetarianos.

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?

CAPRESE! ✓

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

R\$59

BURRATA E POMODORO! ✓

Passata italiana, burrata e pesto de manjericão.

R\$59

TOSCANA!

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

R\$59

BRÓCOLIS E BACON!

Passata Italiana, mozzarella de búfala, brócolis, bacon, alho e catupiry.

R\$59

PIZZAS

SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos
Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos brancos Torrontés,
Pinot Grigio ou tintos
Sangiovese leves.



Vinhos tintos
Cabernet Sauvignon
ou Merlot.



Vinhos tintos Barbera
ou Trepanillo.

✓ 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!

IPANEMA

@vino.ipanema

