

ALMOÇO EXECUTIVO

(SEGUNDA A SEXTA EXCETO FERIADOS)

Entrada

+

Prato Principal

+

Sobremesa



[VERSÃO DIGITAL]

ENTRADINHAS

Mini Bruschetta Clássica Italiana ao Pomodoro (2 unidades)

Polenta Cremosa com Ragú de Lingüiça Artesanal

Mix de Folhas Verdes, Tomates cereja e Molho com Redução de Balsâmico

PRATOS PRINCIPAIS

IMPORTANTE: Se você preferir pedir outro prato do cardápio, você também terá direito a escolher uma entrada e uma sobremesa.

Nhoque com Ragú de Lingüiça Artesanal ao Pomodoro 74,90

Ravioli de Búfala com Molho de Tomate e Especiarias 74,90

Spaghetti a Carbonara 79,90

Filet a Parmeggiana com Tagliarini na Manteiga Artesanal 79,90 (opção arroz e fritas)

Paillard de Filet Mignon com fettuccini ao molho branco trufado 85,90

Peixe do Dia com Legumes Salteados e Cuzcus 85,90

Torteli de ricota 74,90

Penne a la vodka com cotoletta suína a milanese 85,90

Spaguetti a Cacio e Pepe 74,90

SOBREMESAS

Mini Panna Cotta com Calda de Frutas Vermelhas

Brownie com Gelatto Fior di Latte

Taça Gelatto Fior di Latte (leite) ou chocolate

Cannoli de creme de ricota ou doce de leite



**Harmonize seu almoço executivo
com uma taça de vinho italiano \$32**
(consulte sommelier)

COUVERT 49,90

Mix de pães artesanais, sardela, tapenade de azeitonas e creme de ricota.

ANTIPASTI & INSALATA

Panelinha Polenta Italiana 29,90

Com ragú de calabresa.

Croqueta Di Prosciutto (6 unid) 64,90

Bolinho crocante e cremoso de parma.

Arancini (6 unid) 64,90

Bolinho de arroz arbóreo recheado com muçarela de búfala e molho aioli.

Croqueta de costeleta (6 unid) 64,90

Bolinho de costela recheado com muçarela de búfala e molho aioli.

Bruschetta Parma (4 unid) 59,90

Torrada crocante coberta com prosciutto di parma, queijo brie e mel.

Bruschetta Parigi (4 unid) 59,90

Torrada crocante coberta com cogumelo paris, parmesão, tomilho fresco e especiarias.

Nostro Carpaccio 69,90

Rúcula strappato envolta em finíssimas fatias de filé mignon, molho de Dijon com alcaparras e lascas de Grana Padano. Acompanha torradas.

Burrata Speciale ao Forno 74,90

Burrata Speciale cremosa ao pesto com tomatinhos confit e pelati ao forno.

Burrata Speciale Trufada 79,90

Servida com prosciutto di parma, rúcula, tomate cereja com azeite trufado.

NOVIDADE Melanzane Alla Parmigiana 69,90

Berinjela a parmegiana com molho de tomate italiano, queijo de búfala e Grana Padano ao forno.

Camarões Nero 79,90

Porção de camarões Nero na pururuca com salsa defumada.

Calamares empanadas 79,90

Lulas empanadas com especiarias, acompanha dupla de salsas do chefe.

Steak tartar com patatine fritte 69,90

Filé mignon picado com cebola roxa, alcaparras, dijon e torradinhas.

Insalata Caesar's 64,90

Alface americana, tiras de filé de frango, lascas de Grana Padano, croutons crocante e molho caesar's.

Insalata Amalfi 69,90

Mix de folhas frescas e marinada de frutos do mar.

NOSTRA PASTA

Acrescente proteína a sua massa + 49,90

Cotoleta suína, medalhão ou paillard.

Ravioli de muçarela 84,90

Massa artesanal recheda com musarela de búfala ao molho pomodoro.

Torteli de ricota 84,90

Massa artesanal recheada com ricota fresca, passas e fonduta de Grana Padano.

Tortellini de camarão 94,90

Massa artesanal recheada com creme de camarões com molho ao limone.

Lasanhetta vitelo 94,90

Recheada com ragú de vitela, roti, fonduta de Grana Padano e trufa.

Nhoque com ragú de ossobuco 94,90

Massa artesanal de batata com ragú de ossobuco no molho pomodoro.

Spaguetti Frutti di Mare (homenagem a Roberto Iannuzzi) 99,90

Massa de grão duro ao pomodoro, com lula e camarão.

Spaguetti a Cacio e Pepe 84,90

Massa de grão duro, queijo pecorino, azeite extra virgem e pimenta do reino.

Spaguetti carbonara 84,90

Massa de grão duro, ovo caipira, guanciale e queijo pecorino.

Ravioli de Burrata Cremosa 94,90

Massa artesanal recheada com burrata cremosa ao molho pomodoro e chipps de Parma.

Rondelli Quatro Formaggio 94,90

Rondelli quatro queijos gratinado com molho pomodoro e mussarela.

NOSTRO BAMBINI 64,90 (F) 69,90 (M)

- Spaguetti na manteiga ou ao sugo com escalopinho de mignon ou file de frango.
- Escalopinhos de filé mignon ou frango, acompanha arroz e batata frita.

NOSTRO RISOTTO

Brie com prosciutto Di Parma 94,90

Arroz arbóreo, queijo brie e presunto de Parma.

Risoto de zucca (abóbora) 89,90

Arroz arbóreo com ragu de filé mignon ao molho roti.

Fungui Portobello com filéto ao molho gorgonzola 99,90

Arroz arbóreo, funghi Portobello e filé mignon ao molho gorgonzola.

Risoto Nero 94,90

Arroz arbóreo negro, lulas, camarões, aspargos e tomate cereja confit.

Risoto Milano 94,90

Risoto de açafrão e camarões, com toque de salsa defumada e camarões negros crocantes.

NOSTRA CARNE

Filéto com aligot 97,90

Medalhão de filé mignon com aligot trufado.

Stinco de vitelo com risotto parmegiano 97,90

Stinco de vitelo com risoto de parmesão e molho do assado.

Paillard de mignon com fetucine ao molho branco trufado 94,90

Medalhão de filé mignon batido com massa fresca e fonduta de Grana Padano.

Penne a la vodka com cotoletta suína a milanese 97,90

Massa seca, pasta de tomate com pimenta calabresa, cebola caramelizada e vodka, servido com manzo di cotoletta suína à milanese.

NOSTRO PESCARÉ

Atum Mediterrâneo 94,90

Atum selado com gergelim, mousseline de batata e legumes salteados.

Camarão ao Champagne 97,90

Camarão ao Champagne com duo tagliarini, nero e tradicional.

Salmão Mediterrâneo 94,90

Salmão grelhado com creme de capim santo, mousseline de batata roxa e legumes salteados.

PIZZA PATRONA

Inspirada na tradição napolitana, a Pizza Patrona transforma ingredientes italianos selecionados em uma experiência inesquecível. Molho de tomate exclusivamente italiano, farinha 100% italiana e fermentação lenta dão origem a uma massa leve, aromática e cheia de sabor.



Nossas pizzas napolitanas são individuais com aproximadamente 25 cm.

Marguerita 69,90

Pomodoro rústico, queijo de búfala, manjericão e azeite.

Genovese 69,90

Pomodoro rústico, queijo de búfala, pesto, e zester de limão siciliano.

Al Formaggio 74,90

Pomodoro rústico, queijo de búfala, queijo brie, queijo gorgonzola e amêndoas caramelizadas.

Tartufata 79,90

Pomodoro rústico, queijo de búfala, pêra, mel, azeite trufado e crocante de parma.

Bolonha 79,90

Pomodoro rústico, queijo de búfala, pesto, mortadela Italiana e ruculeta.

Cacio e Tartuffo 79,90

Pomodoro rustico, queijo de búfala, gorgonzola, cogumelo shitake e crocante de Parma.

Calábria e Tapenade di Olivo Nero 79,90

Pomodoro rustico, queijo de búfala, calabresa artesanal, tapenade e orégano.

NOSTRO DOLCE

Patrona Gateau 56,90 (para compartilhar)

Mousse de chocolate quente meio amargo, morango, gotas de chocolate branco, ganache de chocolate, imersão de sorvete no palito e creme crocante.

Creme brulée 39,90

Fava de baunilha com creme de leite, ovos, crosta de açúcar cristalizada e cítrica.

Nostro tiramisú 39,90

Bolacha champagne, café, mascarpone, gema de ovo e licor Amaretto Di Saronò.

Petit Gateau Cioccolato 44,90

Bolo quente de chocolate com recheio cremoso e gelato Di Lattes.

Cannoli 24,90

Cannoli tradicional de creme de ricota ou doce de leite.

Panna Cotta com Frutti Rossi 34,90

Fava de baunilha com creme de leite e calda de frutas vermelhas.

Torta de limão 34,90

Massa sablée, creme de limão, chantilly e raspas de limão.

Mini Brownie 34,90

Acompanha gelato Fior di Latte.

SOFT DRINKS

Água sem gás 9,90

Água com gás 9,90

 Água San Pellegrino 39,00 [500ML]

 Água Panna 39,00 [500ML]

Água de coco 9,90

Refrigerante lata 13,90

H2o limão 13,90

H2o limoneto 13,90

Suco de fruta natural (copo) 18,90

Laranja, limão, abacaxi c/ hortelã ou melancia.

Energéticos Red Bull 19,90

Sugar free, tradicional, tropical e melancia.

CAFÉ

Expresso / Machiatto Illy 8,90

Cappuccino ILLY 11,90

DRINKS SEM ÁLCOOL

Pink Lemonade 19,90

Limão siciliano, água gaseificada,
xarope de grenadine e pimenta rosa.

Suco de Tomate Patrona 24,90

Suco de tomate, suco de limão e
tempero especial.

Soda Italiana 19,90

Monin variados, limão e água
gaseificada.

CERVEJA [LONG NECK]

Cerpa Export 19,90

Petra Escura 19,90

Heineken 19,90

Heineken Zero Alcohol 19,90

Stella Artois 19,90

Corona 19,90

Corona Zero Álcool 19,90

SMASHES

Cachaça e frutas da estação 44,90

Seleta | Boazinha | Sagatiba

Vodka e frutas da estação

• Smirnoff **44,90**

• Grey Goose | Absolut | Ciroc | Belvedere **54,90**

Saquê e frutas da estação

Azuma Kirin **44,90**

Hakushika **54,90**

DRINKS ITALIANOS

Patrona Benvenuti 49,90

Gin, licor Limoncello, Monin aroma de limão siciliano e espumante.

Tropicale 46,90

Gin, suco de laranja fresco e Red Bull Tropical.

Negroni Clássico 49,90

Gin, Vermute Rosso e Campari.

Negroni Bianco 46,90

Gin, Lillet blanc, vermute bianco e perfume de limão siciliano.

Sbagliato 46,90

Campari, Vermute Rosso e espumante.

Aperol Spritz 49,90

Aperol, espumante Brut e água gaseificada.

Limoncello Spritz 49,90

Folhas de hortelã frescas, licor Limoncello e espumante brut.

Campari Arancia 46,90

Campari e suco de laranja fresco.

Rossini 46,90

Purê de morangos e espumante Brut.

Bellini 46,90

Purê de pêssegos e espumante Brut.

Godfather 46,90

Whisky, Licor Amaretto Di Saronno, twist de limão.

Mimosa Di Arancia 42,90

Suco de laranja fresco, Licor Cointreau e espumante Brut.

DRINKS CLÁSSICOS

Dry Martini 49,90

Gin, Vermute Dry e azeitonas.

Manhattan 49,90

Scotch Whisky, Vermute Rosso e Bitter angostura.

Boulevardier 49,90

Bourbon Whiskey, Vermute Rosso e Campari.

Fitzgerald 49,90

Gin, suco de limão siciliano, açúcar e Bitter Angostura.

Moscow / Gin Mule 49,90

Vodka ou Gin, suco de limão, Monin aroma de gengibre e espuma cítrica.

Mojito Clássico 49,90

Hortelã fresco, suco de limão, açúcar, Rum e água gaseificada.

Margarita 49,90

Tequila, licor Cointreau e suco de limão e borda crustada com sal (opcional).

Cosmopolitan 49,90

Vodka, licor Cointreau, suco de limão e cranberry.

Carajillo 49,90

Clássico espanhol com licor 43 batido com café expresso.

Bloody Mary 49,90

Vodka, suco de tomate, suco de limão e tempero especial Patrona.

Consulte nossa carta exclusiva de Negronis.

JARRAS

Sangria Tinto 119,00 (Taça 38,90)

Frutas picadas, brandy, licor cointreau, vinho tinto, soda.

Clericot 119,00 (Taça 38,90)

Frutas picadas, brandy, licor cointreau, vinho branco ou espumante, soda.

APERITIVOS

** Aprecie com gelo e cascas de cítricos.*

-  **Carpano Punt E Mês 29,90**
-  **Fernet 26,90**
-  **Aperol Bitter 26,90**
-  **Lillet Blanc 29,90**
-  **Campari Bitter 26,90**
-  **Martini Rosso 26,90**
-  **Martini Bianco 26,90**

LÍCORES DIGESTIVOS

-  **Amaretto Di Saronno 25,90 [AMÊNDOAS]**
-  **Frangelico 25,90 [AVELÃ]**
-  **Sambuca 25,90 [ÂNIS]**
-  **Limoncello 25,90 [LIMÃO SICILIANO]**
-  **Licor 43 25,90 [ERVAS AROMÁTICAS]**
-  **Licor 43 25,90 [CHOCOLATE]**
-  **Cointreau 25,90 [LARANJA]**
-  **Amarula 25,90 [MARULA]**
-  **Drambuie 25,90 [WHISKY E MEL]**
-  **Jack Daniel's 25,90**
Honey | Fire | Apple

GIN

Gin Tônica Clássico 49,90

Gin dry, limão siciliano, zimbro e tônica.

Gin Hibiscus 49,90

Gin pink, suco de limão Tahiti, xarope de Hibiscus, canela e tônica.

Gin Ginger Mullet 49,90

Gin botanic limão e gengibre, limão siciliano, Monin aroma gengibre e tônica.

Gin Royale 49,90

Gin black berry, purê de amoras, suco de limão Tahiti e tônica.

Gin Sevilla 49,90

Gin tangerina, suco de laranja, bitter orange e tônica.

WHISKYS

[8 ANOS]

Red Label 36,90
Ballantine's 36,90

[12 ANOS]

Black Label 44,90
11 Ballantine's 44,90

[18 ANOS]

Gold Label 56,90
Ballantine's 56,90
Chivas Regal 56,90

[ULTRA PREMIUM DELUXE]

Royal Salute 1.750,00
Blue Label 1.750,00

[BOURBON & TENNESSE WHISKEY]

Jack Daniel's 44,90
Jim Beam 44,90

PER INIZIARE

Nada melhor que um clássico Italiano, conheça nossa carta exclusiva de negronis.



Negroni Clássico 49,90

Gin, Vermute Rosso e Bitter Campari.



Boulevardier "O Irmão Americano" 49,90

Bourbon whiskey, Vermute Rosso e Bitter Campari.



Nostro Negroni Bianco 49,90

Gin, Lillet blanc, vermute bianco, perfume de limão siciliano.



Negroni Sbagliato 49,90

Bitter Campari, Vermute Rosso e espumante Brut.



Il Padrino Guccio Negroni 49,90

Gin, Vermute Dry, Vermute Rosso e Vermute Bianco, finalizado com gotas de sambuca.



Smoked Negroni 49,90

Gin, Vermute Rosso infundado com especiarias, Bitter Campari, defumado com especiarias.



Tiramissu Negroni 49,90

Gin, licor Amarula, licor Amaretto Di Saronno, café expresso, chocolate.



Brasiliano Tropical Negroni 49,90

Cachaça envelhecida, Vermute Rosso, Fernet, abacaxi, açúcar, suco de limão e espuma cítrica.



Coffé Negroni 49,90

Gin infundado com grãos de café arábica, Vermute Rosso e Bitter Campari.



Peppe Cioccolato Negroni 49,90

Gin, Vermute Rosso, Campari infundado com nib de cacau e pimenta rosa, perfume de chocolate.



Pistachio Negroni 49,90

Gin, Vermute Bianco infundado com pistache, vinho branco Moscato d'Asti e espuma citrica.



Kingston Negroni 49,90

Rum envelhecido, carpano, Bitter Campari, Angostura Orange e laranja massaricada.

VINHOS EM TAÇA

[FORTIFICADOS & DOÇES]

 **Cálice de Porto Tawny / Ruby (Doçe) 44,00**

[BRANCOS]

 **Pinot Grigio Corbelli 44,00**

 **Começo Branco Lusitano 44,00**

 **Trofeo Chardonnay 44,00**

[TINTOS]

 **Familia Carbonero Malbec 44,00**

 **Começo Tinto Lusitano 44,00**

 **Carmen Insigne Carménere 44,00**

[ROSÉ ORGÂNICO]

 **Rosé De Cabernet Sauvignon Reserva Nancul 44,00**

VINHOS GARRAFA 375ML

[TINTO]

 **Chianti Bellosguardo 119,00**

12% vol / Uvas Sangiovese, Canaiolo e Colorino / Toscana / Cantina Bellosguardo

 **Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon 88,90**

13,5% vol / 100% uva Cabernet Sauvignon / Valle Do Maipo / Viña Tarapacá.

 **Carmen Insigne Carménere 85,90**

12,5% Vol / 100% Uva Carménere / Valle Central / Viña Carmen.

[BRANCO]

 **Corvo Duca Di Salaparuta Bianco 119,00**

11,5% vol / Corte de uvas Catarrato, Grecanica e Inzolia / Sicilia / Cantina Corvo.

 **Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc 85,90**

13% vol / 100% uva Sauvignon Blanc / Valle Del Maipo / Vina Cousiño Macul.

PROSECCO

 Prosecco Terra Vizina Milessimato extra Dry 189,00

11,5% vol / 100% Uva Glera / Vêneto / Azienda Casere.

CHAMPAGNE

 Moet & Chandon Brut Imperial 690,00

12% vol / Corte de uvas Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay /
Épernay-Champagne / Maison Moet & Chandon.

 Veuve Cliquot Brut 690,00

12,5% vol / Corte de uvas Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, Reims -
Champagne / Moet & Hennessy.

ESPUMANTES

 La Jolie Brut Rosé 165,00

11,5% vol / Corte de uvas Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard, Airén, Durello e
macabeo / Borgonha / Vinicola Boisset.

 Chandon Reserva Brut ou Passion 175,00

Brut , 11,8% Vol / Corte De Riesling Itáliaico, Pinot Noir e Chardonnay / Garibaldi-Serra
Gaucha / Vinicola Chandon Brasil.

CAVAS

 Freixenet Cordon Negro Brut 175,00

11,5% vol / Corte de uvas Macabeo, Xare-lo e Parellada / Catalunha /
Vinicola Freixenet.

VINHOS ROSÉ



Rosé de Cabernet Sauvignon Reserva Nancul 169,00 [ORGÂNICO]

12% vol / 100% uva Cabernet Sauvignon / Valle Del Maule / Hugo Casanova - Fundo Purissima.



Rosé De Malbec Casir Dos Santos 165,00

13,6% vol / 100% uva Malbec / Lujan Del Cuyo, Mendoza / Vinícola Casir Dos Santos.



Toca Irreverente Rosado 169,00

9,5% vol / corte de uvas Azal Tinto e Padeiro de Bastos / Bastos / Vinícola Quinta do Silval.

VINHOS BRANCO



Pinot Grigio Corbelli 175,00

12% vol / 100% uva Pinot Grigio / Sicilia / Vinicola Castellani.



Pilandro Pozzetto Verdicchio 189,00

12,5% vol / 100% uva verdicchio / Marche / Cantina Pilandro.



Terebianco Trebbiano Pilandro 175,00

12,5% vol / Corte de uvas Trebbiano, Garganega e Cortese / Lombardia / Cantina Pilandro.



Pizzato Fausto Chardonnay 165,00

13% vol / 100% uva Chardonnay / Vale dos vinhedos-Bento Gonçalves / vinícola Pizzato.



Torrontés Estate Casir Dos Santos 169,00

13,5% vol / 100 % uva Torrontés / Maipu - Mendoza / Vinicola Casir Dos Santos.



Viento Del Sur Classic Terroir Blend Chardonnay - Viognier 169,00

12,5% vol / Corte de Chardonnay com Viognier / Valle Central / Vina Viento Del Sur.



Amayna Boya Sauvignon Blanc Orgânico 179,00

12,8% vol / 100% uva Sauvignon Blanc / Valle De Leyda- San Antonio / Viña Garcés Silva.



Trofeo Chardonnay 165,00

13% vol / 100% uva Chardonnay / Valle Central / Viña del Triunfo.



Cadeado Moscatel De Setubal Dulce 175,00

17% vol / 100% uva Moscatel de Alexandria / Setúbal / Vinicola Cadeado Wines.



Começo Branco Alentejano 169,00

13,5% vol / Corte de uvas Moscatel e Viognier / Alentejo / Vinicola Cadeado Wines.



Vinho Verde Toca Irreverente 175,00

9,5% vol / Corte de uvas Arinto, Azal e Traiadura / Minho / Quinta Do Silval.

VINHOS TINTO

ITÁLIA

Brunello Di Montalcino DOCG Molino di Sant'Antimo 952,00

14% vol / 100% uva Sangiovese grosso / Toscana / Vinicola Bonnachi.

Barolo Renato Corino DOCG 975,00

14,5% vol / 100% uva Nebbiolo / Piemonte / Vinicola Renato Corino.

Barbaresco Bonardi 319,00

14% vol / 100% uva Nebbiolo / Piemonte / Cantina Bonardi.

Rosso Di Toscana Asso 249,00

13,5% / Corte de Sangiovese e Merlot / Toscana / Vinicola Molino Di Sant' Antimo.

Chianti Clássico Ghibello 179,00

13% vol / Corte de uvas Sangiovese, Canaiolo e Colorino / Toscana / Azienda Ghibello.

Dolcetto D'Alba Batasiolo 249,00

12,5% vol / 100% uva Dolcetto / Piemonte / Vinicola Batasiolo.

Tartufo Nero Marrone 189,00

13% vol / Corte de uvas Nebbiolo e Barbera / Piemonte / Vinicola Marrone.

Montepulciano D'abruzzo Corbelli 175,00

12% vol / 100% uva Montepulciano / Abruzzo / Vinicola Castellani.

Negroamaro Il Pumo 179,00

13,5% vol / 100% uva Negroamaro / Puglia / Cantina San Marzano.

Mediterrânico Nero D'Avola 179,00

13% vol / 100% uva Nero D'Avola / Sicilia / Cantina Setessoli.

Primitivo Di Puglia Venturi 179,00

13,5% vol / 100% uva Primitivo / Puglia / Vinicola Nobili D'Italia.

BRASIL

Pizzato Sangue de Verdade Egiodola Reserva 185,00

13,5% vol / 100% uva Egiodola / Vale Dos vinhedos / Vinicola Pizzato.

 ARGENTINA

Angelica Zapata Alta Malbec 495,00

13,8% vol / 100% uva Malbec / Mendoza / Vinicola Catena Zapata.

Alamos Malbec 189,00

13% vol / 100% uva Malbec / Mendoza / Vinicola Alamos.

El Enemigo Cabernet Franc 495,00

13,5% vol / corte de uvas Cabernet franc e Malbec / Mendoza / Bodegas El Enemigo.

Dv Catena Corte Cabernet Malbec 395,00

14,25 vol / Corte de uvas Cabernet Sauvignon e Malbec / Mendoza / Vinicola Catena Zapata.

Petit Verdot Estate Casir Dos Santos 169,00

14% vol / 100 % uva Petit Verdot / Maipú - Mendoza / Vinicola Casir dos Santos.

Familia Carbonero Malbec 169,00

13,2% vol / 100 % uva Malbec / Mendoza / Viña Carbonero Wines.

Bonarda Estate Casir dos Santos 169,00

13.9% vol / 100% uva Bonarda / Maipu - Mendoza / Vinicola Casir dos Santos.

Familia Petrini Tannat Argentino (organico) 189,00

13% vol / 100% uva Tannat / Tupungato - Mendoza / Vinicola Familia Petrini.

 CHILE

Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon 205,00

14,5% vol / 100% uva Cabernet Sauvignon / Valle Del Maipo / Vinicola Tarapacá.

Tarapacá Reserva Merlot 175,00

13,5% vol / 100% uva Merlot / Valle Del Maipo / Vinicola Tarapacá.

Cabernet Sauvignon Reserva Collection Nancul 165,00

13,5% vol / 100% uva Cabernet Sauvignon / Valle Del Maule / Hugo Casanova - Fundo Purissima.

Carmen Insigne Carménere 169,00

12,5% vol / 100% uva Carménere / Valle Central / Viña Carmen.

Pinot Noir Reserva Collection Nancul 185,00

14% vol / 100 % uva Pinot Noir / Valle Del Maule / Hugo Casanova - Fundo Purissima.

Amayna Boya Syrah 179,00

14% vol / 100% uva Syrah / Valle de Leyda - San Antonio / Viña Garcés Silva.

Merlot Reserva Elegant Nancul 169,00

Vol 13,4% / 100% Uva Merlot / Valle Del Maule / Hugo Casanova - Fundo Purissima.

FRANÇA

Bordeaux Barton Reserve Medoc 298,00

13% vol / 100 % uva Merlot / Medoc / Vinicola Barton & Guestier.

ESPANHA

Icaro Tempranillo Selección Privada 165,00

12,5% vol / 100% uva tempranillo / Valencia / Bodegas El Villar.

PORTUGAL

Luis Pato Baga & Touriga Nacional 195,00

12,5% vol / Corte de uvas Baga e Touriga Nacional / Bairrada / Vinicola Luis Pato.

Dão Toca Real Reserva 189,00

13% vol / corte de uvas Touriga nacional ,Jaen , Alfrocheiro e Tinta Roriz / Dão / Quinta do silval.

Começo Tinto Lusitano 169,00

14% vol / Corte de uvas Trincadeira, Alfrocheiro, Aragones e Alicante / Alentejo / Vinícola Cadeado Wines.

Roboredo Douro Tinto 169,00

13% vol / corte de uvas Touriga nacional , Touriga frança e Tinta Roriz / Douro / vinicola Rui Reboredo Madeira.

Paxis Lisboa 165,00

12,5% vol / Corte de uvas Caladoc e Tinta Roriz /Lisboa / vinicola DFJ vinhos.

ESTADOS UNIDOS

Zinfandel Woodbridge Robert Mondavi 210,00

13,5 % vol / 100 % uva Zinfandel / Napa Valley California / Vinicola Robert Mondavi.

ÁFRICA DO SUL

Nederburg Pinotage 165,00

13.9% vol / 100% uva Pinotage / Western Cape / Vinicola Nederburg.

LÍCORES DIGESTIVOS

Para finalizar.

 **Grappa Bianca 40,00**

Ideal para ser apreciada acompanhando um café expresso.

 **Brandy Superior Alexandrion 40,00**

 **Brandy Fundador Sherry Cask 35,00**

 **Amaretto Di Saronno 25,90**

Lícor de Amêndoas.

 **Frangelico 25,90**

Lícor de Avelã.

 **Sambuca 25,90**

Lícor de Ânís.

 **Limoncello 25,90**

Lícor de Limão Siciliano.

 **Licor Shanky's Whip 25,90**

Whisky, Caramelo e Baunilha.

 **Licor 43 25,90**

Lícor de Ervas aromáticas.

 **Licor 43 25,90**

Lícor de Chocolate.

 **Cointreau 25,90**

Lícor de Laranja.

 **Amarula 25,90**

Lícor de Marula.

TAXA DE ROLHA 80,00 [POR GARRAFA]

Incluso serviço de sommelier, taças e decanter.

Consulte nossa carta de Drink's & Coquetéis

[RODRIGO SEPÚLVEDA GERENTE SOMMELIER]