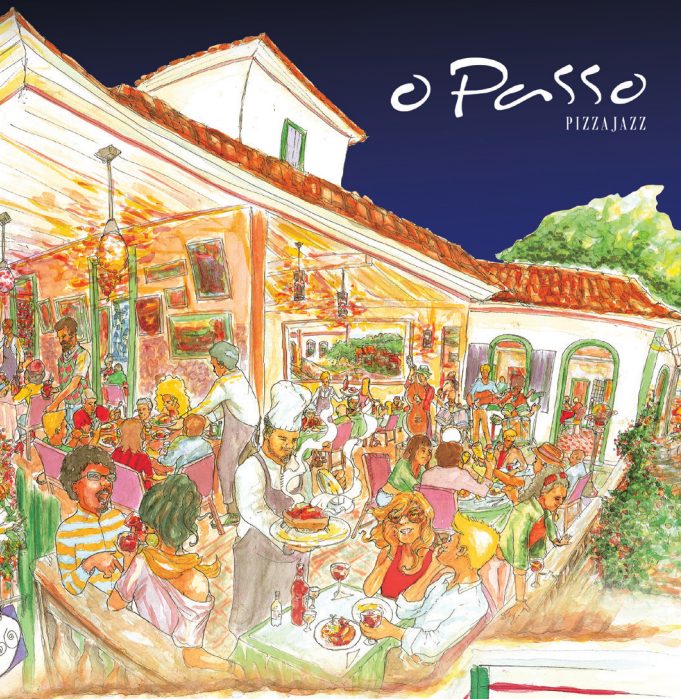


o Passo

PIZZAJAZZ



Menu

ENTRADAS

COUVERT O PASSO

35

Seleções de pastas artesanais (de gorgonzola, azeitonas pretas, alcaparras, e conserva de melanzana e tomatinhos), caponata de berinjela e tomates assados, acompanhadas de focaccia da casa e casquinha crocante de massa de pizza

ARANCINI JUAZEIRO

45

Bolinho de risotto de carne de sol desfiada, recheado com queijo Minas artesanal, servido ao molho pomodori e nuvem de parmesão

BRIE FOLHADO

52

*Queijo Brie assado envolto em massa filo, finalizado com **Mel Santa Bárbara** trufado e avelãs trituradas*

BRUSCHETA DE BRIE COM PARMA

55

4 unidades

*Pão italiano artesanal tostado, queijo Brie, alho poró, presunto Parma e **Mel Santa Bárbara***

CARPACCIO CLÁSSICO

48

Carpaccio de filé mignon ao molho de alcaparras, queijo tipo Grana e rúcula selvagem, com pão da casa

PIADINA CAPRESE

47

Piadina crocante recheada com tomatinho, rúcula, pesto verde e creme de burrata



ENTRADAS

EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada) 48

Cestinhas de massa filo crocante, recheada com queijo Brie e compota de jabuticaba

*Cestinhas de massa filo crocante, recheada com gorgonzola e **Mel Santa Bárbara** trufado*

Finalizados com Gran Formaggio ao forno

FRITAS DO PASSO 47

Batatas fritas, fatias crocantes de bacon, alho e queijo tipo Grana

PASTÉIS DE ANGU - 10 unidades 48

Massa de fubá de moinho d'água, recheada com carne, acompanhada de chutney de tomate levemente picante

PUNHETA DE BACALHAU 47

Bacalhau do Porto desfiado e confitado, azeitonas azapa marinadas, acompanhado de fatias de foccacia artesanal douradas no azeite de ervas

ISCAS DE FILÉ AO QUEIJO AZUL E MEL 59

*Iscas de filé ao molho de queijo gorgonzola azul, com um toque de **Mel Santa Bárbara** e nozes pecanita, servidas com pão artesanal da casa*

BURRATA À MILANESA 82

Burrata empanada na farinha pankó, servida em cama de molho pomodori fresco, tomatinhos sweet grape e manjerição; acompanhada de pão artesanal da casa



ENTRADAS DA NOSSA PIZZARIA

CORNICCIONI BIANCO

29

Massa de pizza assada, alecrim fresco, flor de sal e azeite extra virgem

CORNICCIONI PELATI

37

Massa de pizza assada, molho pomodori pelati, alho torrado, azeite extra virgem, queijo tipo Grana e basílico

CORNICCIONI VERDI

45

Massa de pizza assada, molho pesto alla genovese e burrata premium

INSALATAS (Acompanhada de casquinha crocante)

INSALATA ECCELLENTE

39

Mix de folhas verdes, tomatinhos uva, palmito, queijo gorgonzola, mix de castanhas e molho de manga e l'Ancienne

INSALATA DO CHEF

42

Mix de folhas verdes, tomatinhos confit, presunto Parma, abobrinha laminada, croutons de chimi-churri e molho de mostarda e mel

MASSAS - RISOTOS - CARNES

-  **GNOCCHI DAL COMUNE** 66
Gnocchi de mandioquinha ao molho pomodori fresco, servido sobre cama de fonduta de queijo Minas artesanal e finalizado com panglitata de nozes
-  **RISOTTO DE CEBOLA CARAMELIZADA** 66
Risotto de cebola caramelizada, com rúcula e amêndoas
-  **RISOTTO DE MIX DE FUNGHIS** 67
Risotto de shimeji, shitake e champignon de Paris
- PICADINHO DO PASSO** 69
Picadinho de filé ao molho de páprica, acompanhado de arroz de côco, farofa de castanhas e chips de baroa
-  **RAVIÓLI ALLA CREMA** 71
Ravióli artesanal recheado com mascarpone e parmesão premium, servido com passata cremosa de tomates italianos
- RISOTTO MIX COM ISCAS FILÉ** 75
Risotto de funghi secchi com iscas de filé ao molho roti
- RIGATONI À CAÇADORA** 78
Rigatoni grano duro ao ragu de blend de carnes defumadas e topo de burrata maçaricada
- LASANHA DE COSTELA** 79
Lasanha de costela bovina assada em baixa temperatura, ao molho de queijo de cabra



MASSAS - RISOTOS - CARNES

MILANESA DOLCE AMARO

79

Filé empanado, acompanhado de risotto de cebola caramelizada e rúcula selvagem

RISOTTO DE FIGO E GORGONZOLA

79

Risotto trufado de figo turco caramelizado e queijo gorgonzola azul, com topo de tagliatas de filé e crocante de avelãs

COSTELA ALLA CHEF GABRIEL

85

Costela bovina assada em baixa temperatura, desfiada e prensada, servida ao jus de carne e acompanhada de purê cremoso de moranga, farofa de castanhas na manteiga de garrafa e crocante de couve

TORNEDOR SÃO JOSÉ

87

Filé grelhado ao molho de páprica e topo de cogumelos, servido com papardelle artesanal na manteiga de sálvia

MEDALHAS AL PISTACCHIO

88

Medalhas de filé grelhadas, servidas com fettuccine ao molho de shitake e fonduta de queijo parmesão premium e pimenta verde, finalizado com farofa de pistache

RISOTTO BIANCO

89

Risotto parmeggiano acompanhado de tornedor de filé em crosta de queijo tipo Grana ao molho de jabuticaba



MASSAS - RISOTOS - CARNES

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO

89

Filé de salmão com crosta de gergelim ao molho teriyake, com arroz de açafrão, amêndoas e mini cebolas caramelizadas

CHORIZO CONTADINO

96

Bife de chorizo filetado, servido com batatas baby, cogumelos e espinafre salteados em chimichurri, sobre cama de fonduta de queijo Grana

GAMBERI E RISOTTO DE MOQUECA

98

Camarões empanados na farinha panko, servidos com risotto de moqueca e finalizados com vinagrete de pimenta biquinho

BACALHAU DA VILA

123

Lombo de bacalhau grelhado no azeite extra virgem, batatas ao murro, cebola roxa, linguiça artesanal levemente picante, passas, tomatinho confit, azeitonas azapa e arroz branco

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MARGHERITA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomate italiano, parmesão e folhas de manjerição fresco</i>	82	99
ALICHE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape e aliche</i>	82	99
CALABRESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, calabresa, azeitonas pretas e cebola</i>	82	99
FRANGO COM CATUPIRY <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, frango desfiado e catupiry</i>	82	99
QUATRO FORMAGGIO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzola, parmesão e catupiry</i>	86	104
MARGHERITA ESPECIAL <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape, pesto de azeitona azapa e manjerição fresco</i>	86	104

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
PEPPERONI <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, salame peperoni</i>	86	104
PORTUGUESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola</i>	86	104
À MODA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, calabresa, salaminho, azeitonas pretas, cebola e pimentão</i>	86	104
CALABRESA E GORGONZOLA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, lâminas de calabresa artesanal, pasta de gorgonzola com ervas finas e cebolas salteadas no shoyo. Gratinada com parmesão</i>	87	106
MEL TRUFADO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzola, parmesão, catupiry, Mel Santa Bárbara trufado e sementes de gergelim preto</i>	87	105
TREMBÃO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, palmito, tomatinho no forno a lenha, queijo mineiro curado e manjerição fresco</i>	87	105

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
POSITANA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo de cabra tipo Boursin, lâminas de calabresa artesanal e manjericão fresco</i>	87	105
CAÇADORA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, linguiça levemente picante, cebola caramelizada, creme de burrata e crisp de couve negra</i>	87	105
COMBINAÇÃO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, parmesão, queijo Minas, geleia de bacon artesanal, finalizada com manjericão</i>	87	105
JUAZEIRO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, carne de sol desfiada e puxada na manteiga de garrafa, catupiry e cebolinha verde</i>	89	108
ITÁLIA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, pancetta, creme de ricota e ervas, finalizada com farofa de pistache e manjericão</i>	89	108

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
DIVINA PIZZA <i>Molho artesanal de tomate, mozzaarella especial, figo turco caramelizado, champignon de paris fresco, brie, nozes pecan e azeite trufado para finalizar</i>	102	123
VENEZIA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjeriçao fresco</i>	102	123
BRIE E PARMA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo Brie, geleia de jabuticaba e presunto de Parma</i>	104	125



SOBREMESAS

SÃO BARTOLOMEU 30

Goiabada cascão frita em crosta de castanha de caju e sorvete artesanal de queijo

CHEESECAKE COM DOCE DE LEITE 32

Cheesecake de queijo Canastra com doce de leite Viçosa

PETIT GATEAU 32

Petit gâteau de chocolate, castanhas e sorvete de creme

PETIT LIMÃO SICILIANO 33

Petit gâteau de limão siciliano e sorvete de castanha do Pará

TIRAMISÙ 34

Torta clássica italiana à base de mascarpone e café espresso

PROFITEROLES 35

Profiteroles recheados com creme de avelãs, acompanhado de sorbet de frutas vermelhas e praliné de nozes pecanita

FONDANT BUTTERSCOTCH 36

Incrível torta de chocolate, acompanhada de sorvete de frutas vermelhas, calda de caramelo finalizada com flor de sal

Bebidas

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO FAZENDA REAL 8

PÃO DE MEL 10

Tradicional receita de família: leite, farinha de trigo, chocolate, canela, cravo, ovos e uma deliciosa cobertura de chocolate meio amargo. Sem conservantes

DIVERSOS

ÁGUA MINERAL 6

REFRIGERANTE 8

PEPSI BLACK 8

TÔNICA / CITRUS 8

SODAS ITALIANAS E SUCOS

SODAS ITALIANAS 14

Água com gás, limão espremido, gelo, fatia de laranja e monin

Sabores: tangerina, gengibre, cramberry ou maçã verde

SUCOS 15

Laranja

Limão

SUCO INTEGRAL DE UVA 15

Em copo



MOCKTAILS (Drinks sem álcool)

NO ALCOHOL GINGER

29

Morango, maracujá, suco de limão, Triple Sec, espuma de gengibre

LEI SECA

29

Frutas vermelhas, monin de cramberry, gotas de limão e água com gás

COSMOPOLITAM

29

Monin de cramberry, suco de laranja, suco de limão, água com gás e gelo



SPRITZ

Drink leve e borbulhante, feito com espumante, água com gás e um toque de bitter ou licor. É um clássico italiano pra começar bem o fim de tarde

FRUIT SPRITZ 34

Brutal spritz fruit, suco de limão e morangos

HUGO SPRITZ 35

Espumante, xarope de flor de sabugueiro, água com gás, limão e hortelã

CAMPARI SPRITZ 36

Campari, espumante, suco de laranja, água com gás e fatias de laranja

APEROL SPRITZ 38

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

GIN SPRITZ 38

Gin, espumante, geleia de mirtilo, suco de limão e água com gás

LIMONCELLO SPRITZ 38

Limoncello, espumante, suco de limão e água com gás

BOURBON SPRITZ 39

Whisky bourbon, espumante, xarope de mel e água com gás



DRINKS

NEGRONI 36

Gin, bitter Campari e vermouth rosso

MOSCOU MULE 36

Vodka, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre

PINK GIN & TÔNICA 36

Gin, água tônica, rodela de morango e um toque de monin de frutas vermelhas

TINTO DE VERANO 36

Vinho tinto, soda de limão e suco de limão e rodela de limão

MANJERICÃO 36

Gin, monin de tangerina, suco de limã, água com gás e ramo de manjericão

ALECRIM 38

Gin, purê de morango, monin de maracujá, suco de limão, água com gás e ramo de alecrim

OUROPRETANAGIN 39

Gin, maracujá, monin de flor de sabugueiro, suco de limão e espuma de gengibre



DOSES

CACHAÇA	12
<i>Vale Verde / Salinas / Tiara Premium</i>	
CACHAÇA	24
<i>Canarina</i>	
WEISS VODKA OUROPRETANA	15
RUM BACARDI OURO	15
CAMPARI BITTER	20
VODKA ABSOLUT	25
GIN	25
TEQUILA	28

DRINKS

Limão / Morango / Maracujá

CAIPIRINHA / CAIPIVODKA	28
CAIPI ABSOLUT	35



CHOPPS E CERVEJAS

CHOPP OUROPRETANA PILSEN 14

Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação

CHOPP OUROPRETANA PALE ALE 15

Chopp de cor âmbar e lúpulos nobres, paladar e amargor encorpados. Fácil de beber.

CHOPP OUROPRETANA IPA MARACUJÁ 17

Chopp IPA com adição de polpa de maracujá in natura, com sabores e aromas cítricos, adocicados e uma leve acidez

LONG NECKS

CERVEJA SEM ÁLCOOL 15

STELLA ARTOIS 15

STELLA ARTOIS PURE GOLD 15

CORONA ZERO 15

HOEGGARDEN 15

LEFFE BLOND 19

600ml

COLORADO INDICA 24

WALLS SESSION CITRA 25



WISKIES

JOHNNIE WALKER RED LABEL	20
JACK DANIEL'S	25
CHIVAS REAGAL 12	25
SINGLENTON SINGLE MALT 12	29
WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT	30

LICORES

LICOR DE JABUTICABA	16
FRANGÉLICO	28
AMARULA	28
COINTREAU	28
LICOUR 43	32

VINHO DO PORTO

VINHO PORTO TAWNY	22
POÇAS TAWNY - 10 ANOS	39

Vinhos

VINHOS BRANCOS

ALBERT BICHOT CHABLIS DOMAINE LONG - 462

DEPAQUIT - FRANÇA

Chardonnay

WILHELM BRUNDELMAYER - ÁUSTRIA 365

Gruner Veltliner 100%

COELHO ROS BRANCO - PORTUGAL 323

Arinto - Antão Vaz

CASSANDRE - FRANÇA 226

Vermentino

TENUTA MALUCCELLI D.O.C. - ITÁLIA 196

Ribolla Gialla

MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C. 195

- ITÁLIA

Pecorino

VERAMONTE GRAN RESERVA ORGÂNICO 179

- CHILE

Sauvignon Blanc

ALAMOS - ARGENTINA 178

Chardonnay

MIOLO SINGLE VINEYARD - BRASIL 169

Riesling

ANAIA BRANCO DE AGRELLO - 165

ARGENTINA

65% Sauvignon blanc - 35% viognier



VINHOS BRANCOS

VENTISQUEIRO RESERVA - CHILE 139

Chardonnay

FEUDO DEI VENTI - ITÁLIA 133

Pinot Grigio

**QUINTA DO BALÃO LOUREIRO BRANCO
- PORTUGAL** 127

Loureiro

**POGGIO ORO TOSCANA BIANCO I.G.T. -
ITÁLIA** 125

*40% Vermentino - 40% Chardonnay -
20% Sauvignon Blanc*

QUEREU - CHILE 115

Sauvignon Blanc

QUEREU 375ml - CHILE 69

Sauvignon Blanc

VINHOS TAÇAS 187ml 35

*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os
garçons*



VINHOS ROSÉS

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ - ARGENTINA <i>Malbec - Pinot Noir</i>	277
VERAMONTE ORGÂNICO GRAN RESERVA ROSÉ - CHILE <i>Pinot Noir</i>	179
CRIOS ROSÉ - ARGENTINA <i>Malbec</i>	155
VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - ESPANHA <i>Syrah</i>	139
CERESSOU ROSÉ - FRANÇA <i>Cinsault - Grenache Noir - Syrah</i>	134
VILLA ROSA COLHEITA - PORTUGAL <i>Baga</i>	129
FALÉRNIA ROSÉ - CHILE <i>85% Viognier - 15% Syrah</i>	127
RAR AVVENTO ROSÉ - BRASIL <i>Pinot Noir</i>	117



CHAMPAGNES E ESPUMANTES

MOËT CHANDON - FRANÇA	704
MIOLO CUVÉE BRUT ROSÉ 1,5 LITROS - BRASIL	255
MILLESIME BRUT - BRASIL	225
CAVE GEISSE BRUT ROSÉ 750ml - BRASIL	182
CHANDON BRUT 750ml - BRASIL	175
MIOLO CUVÉE BRUT - BRASIL	159
QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE	139
ALUD - ESPANHA	92
CHANDON BABY BRUT - BRASIL	69

VINHOS TINTOS

SPECIMEN 3 RIBERA DEL DUEROI - 1.357

ESPAÑA

Cabernet Sauvignon - Tempranillo

** três safras (2017 - 2018 - 2019) em único vinho*

QUANTA TERRA INTEIRO TINTO 2014 - 976

PORTUGAL

Touriga Nacional - Touriga Franca

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 682

2020 - CORTE MAJOLI - ITÁLIA

Corvina - Rondinella

ALBERT BICHOT BEAUNE - FRANÇA 617

Pinot Noir

CASA DA PASSARELLA O ENÓLOGO 538

VINHAS VELHAS 2014 - PORTUGAL

Baga - Touriga Nacional - Alvarelhão -

Tinta Pinheira - Jaen - Alfrocheiro -

Tinta Carvalho

CONDADO DE HAZA 2019 RIBERA DEL 457

DUERO CRIANZA - ESPAÑA

Tempranillo

SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO 457

SINGLE VINEYARD AGRELO - ARGENTINA

52% Cabernet Sauvignon - 23% Malbec -

19% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot

DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI 439

COMME - FRANÇA

Carignan



TINTOS

BARALE FRATELLI - ITÁLIA <i>Barbera d'Alba</i>	389
PÓ DE POEIRA TINTO - PORTUGAL <i>Touriga Franca - Touriga Nacional - Sousão - Field blend de vinhas velhas</i>	381
AMANCAYA BODEGAS CARO - ARGENTINA <i>Malbec - Cabernet Sauvignon</i>	335
GRAN RESERVA MARIA MARIA 2022 - BRASIL <i>Syrah</i> <i>* Minas Gerais</i>	324
AMARIANO - ARGENTINA <i>Malbec</i>	317
AMARIANO - ARGENTINA <i>Syrah</i>	317
SALENTEIN NUMINA - ARGENTINA <i>Malbec</i> <i>* Vale do Uco</i>	299
UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO - ITÁLIA <i>Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina</i>	284
ERA DOS VENTOS 2018 - BRASIL <i>Teroldego</i>	282



TINTOS

PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE D.O.P. 282
- ITÁLIA

Primitivo di Manduria

MONTES ALPHA - CHILE 275

Cabernet Sauvignon

GREY SINGLE BLOCK - CHILE 269

Cabernet Sauvignon

MÉNAGE A TROIS BOURBON BARREL - 257
ESTADOS UNIDOS

Cabernet Sauvignon

SEBRUMO - BRASIL 249

Cabernet Sauvignon

ERA DOS VENTOS 2020 - BRASIL 237

Merlot

FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE 232
VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019
- CHILE

Pinot Noir

LE PARIA - FRANÇA 221

Grenache

MARIA MARIA 2024 - BRASIL 207

Syrah

HEDONE BLEND - ARGENTINA 206

Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon

TINTOS

ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA - 199

ESPAÑA

Tempranillo

TERRE NATUZZI CHIANTI RISERVA D.O.C.G. 198

2017 - ITÁLIA

Sangiovese

MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI 195

I.G.P. - ITÁLIA

Sangiovese

** Abruzzo*

DON PAULINO RIOJA CRIANZA - ESPANHA 184

Tempranillo

CUVVÉ GIUSEPPE - BRASIL 179

Cabernet Sauvigno - Merlot

TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA 179

Pinot Noir

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 169

SELECIONADA - PORTUGAL

*Alicante Bouschet - Touriga Nacional - Syrah -
Cabernet Sauvignon*

MIOLO SINGLE VINEYARD SYRAH - BRASIL 169

Syrah

** Vale do São Francisco*

MIOLO SINGLE VINEYARD 2021 - BRASIL 169

Touriga Nacional

** Campanha Gaúcha*



TINTOS

TERRA DE XISTO RESERVA - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Touriga Franca - Castelão</i> <i>- Trincadeira</i>	159
HUMBERTO CANALE DENÁRIO RESERVA - ARGENTINA <i>Pinot Noir</i>	157
CRIOS - ARGENTINA <i>Malbec</i>	155
QUINTA DA SETENCOSTAS ALENQUER D.O.C. - PORTUGAL <i>Castelão - Camarate - Tinta Miúda -</i> <i>Preto Martinho</i>	155
PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA <i>Tempranillo</i>	148
VINA ALJIBES - ESPANHA <i>Tempranillo</i>	148
LABARO CHIANTI D.O.C.G. - ITÁLIA <i>80% Sangiovese - 10% Canaiolo -</i> <i>10% Colorino</i>	145
HEDONE CONCRETO - ARGENTINA <i>Cabernet Sauvignon</i>	145
POUCA ROUPA - PORTUGAL <i>Alicante Bouschet - Touriga Franca -</i> <i>Touriga Nacional</i>	142
CORTE DEI MORI - ITÁLIA <i>Nero d'Avola</i>	139



TINTOS

HEDONE - ARGENTINA <i>Malbec</i>	139
VENTISQUERO RESERVA - CHILE <i>Pinot Noir</i>	139
VENTISQUERO RESERVA - CHILE <i>Cabernet Sauvignon</i>	139
CAMINO DEI PRATI - ITÁLIA <i>Primitivo</i>	138
GO UP CURICÓ - CHILE <i>Carménère</i>	137
LOIOS TINTO - PORTUGAL <i>Aragonês - Trincadeira - Castelão</i>	136
BURDIZZO - ITÁLIA <i>Primitivo di Puglia</i>	134
MONTOITO CASA DE SABICOS - PORTUGAL <i>Trincadeira - Aragonês - Alicante Bouschet</i>	134
QUINTA DE CABRIZ COLHEITA SELECIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro</i>	132
GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA <i>75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon</i>	131
VILLA ROSA COLHEITA TINTO - PORTUGAL <i>Baga</i>	129



TINTOS

QUEREU - CHILE

115

Carménère

QUEREU 375ml - CHILE

69

Cabernet Sauvignon

VINHOS TAÇAS 187ml

35

*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os
garçons*