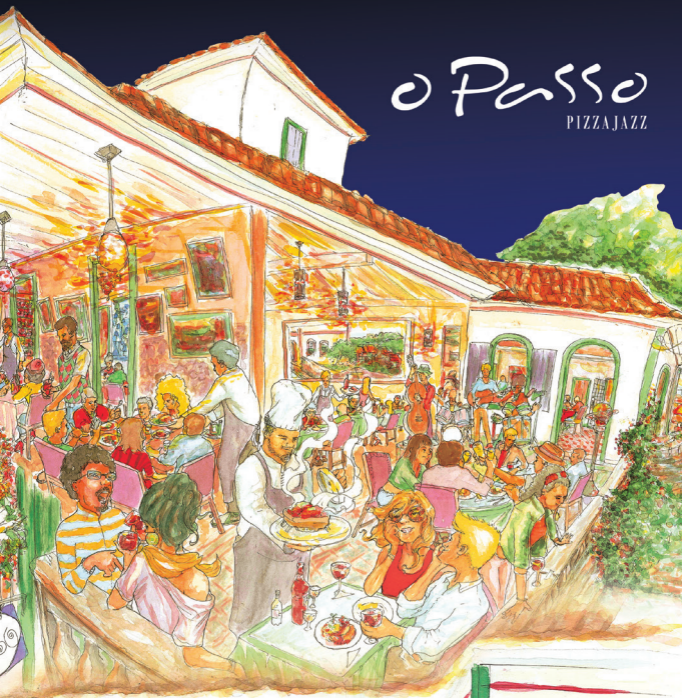


o Passo

PIZZAJAZZ



Menu

ENTRADAS

COUVERT O PASSO 32

Seleções de pastas artesanais, caponata de berinjela e tomates assados, acompanhadas de focaccia da casa e casquinha crocante de massa de pizza

CORNICIONI BIANCO 26

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

CORNICIONI PELATI 31

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

CORNICIONI VERDI 39

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

BRUSCHETA DI POMODORI - 4 unidades 42

Pão italiano artesanal tostado, perfume de alho, tomatinhos sweet grape gratinados com queijo tipo Grana

BRUSCHETA DE PORÓ COM PARMA 49

4 unidades

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

PASTÉIS DE ANGU - 10 unidades 39

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

NOVO

Menu

ENTRADAS

FRITAS DO PASSO 42

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

EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada) 42

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

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

Finalizados com Gran Formaggio ao forno

HARUMAKI DE COSTELA 42

Rolinhos de massa filo recheados com costela assada por 24 horas, servidos com fonduta de queijo de cabra

CARPACCIO CLÁSSICO 44

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

PUNHETA DE BACALHAU 45

NOVO *Lascas de bacalhau do Porto confitadas, com pimentões, azeitonas pretas, cebola roxa e ervas; servido com torradas na manteiga de alho*

CROQUETE CAÇADOR 45

NOVO *Croquete de linguiça caçadora finalizado com emulsão de pimenta biquinho*

Menu

ENTRADAS

BURRATA À MILANESA

75

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

ISCAS DE FILÉ À L'ANCIENNE

79

NOVO Iscas de filé ao molho de mostarda L'ancienne, com um toque de *Mel Santa Bárbara*, servida com pão artesanal da casa

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 DE CARPACCIO CAPRESE

42

Salada de carpaccio, com rúcula, mozzarella de búfala, tomates assados e molho pesto

Menu

MASSAS - RISOTOS - CARNES

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA 57

Gnocchi de mandioquinha ao molho de tomate fresco, folhas de manjeriçao fresco e lascas de queijo tipo Grana

NOVO **RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA** 69

Massa recheada com queijo azul e figo turco, servida na fonduta de queijo de cabra e topo de crisp de cebola crocante

RISOTTO MIX COM ISCAS FILÉ 69

Risotto de funghi secchi com iscas de filé ao molho roti

RISOTTO DE PERA COM GORGONZOLA 72

Risotto de pera caramelizada e gorgonzola, servido com tagliata de filé

NOVO **GNOCCHI JUAZEIRO** 72

Gnocchi de mandioquinha ao creme de moranga, servido com topo de carne seca na manteiga de garrafa, finalizado com queijo coalho e cebolinha

SALTIMBOCA DE MAIALI 75

Escalopes de filé suíno com sálvia e presunto de parma, ao molho de rapadura; servido com gnocchi tostado na manteiga e fonduta de parmesão premium

Menu

MASSAS - RISOTOS - CARNES

COSTELA ALLA CHEF GABRIEL

78

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

MEDALHAS AL PISTACCHIO

79

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

TORNEDOR SÃO JOSÉ

79

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

RISOTTO BIANCO

82

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

LINGUINI AL MARE

84

Linguini nero de sepia ao molho pomodori, servido com lulas, camarões, peixe branco e salmão grelhado, finalizado com crisp de alho poró

Menu

MASSAS - RISOTOS - CARNES

PEIXE AL TAMARINDO 85

Filé de peixe branco grelhado ao molho de tamarindo, servido com risoto de banana da terra e castanhas do Pará

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO 85

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

BIFE DE CHORIZO ALLA CREMA 89

Bife de chorizo grelhado servido com fettuccine na fonduta de parmesão premium e finalizado com azeite de ervas frescas

GAMBERI E RISOTTO DE MOQUECA 89

Camarões empanados na farinha panko, servido com risoto de moqueca e finalizado com vinagrete de pimenta biquinho

BACALHAU DA VILA 98

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

Menu

VEGETARIANOS

RISOTTO DE MIX DE FUNGHIS 58

Risotto de shimeji, shitake e champignon de Paris

RISOTTO DE CEBOLA CARMELIZADA 59

Risotto de cebola caramelizada, com rúcula e amêndoas

RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA 69

Massa recheada com queijo azul e figo turco, servida na fonduta de queijo de cabra e topo de crisp de cebola crocante

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MARGHERITA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomate italiano, parmesão e folhas de manjericão fresco</i>	71	86
ALICHE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape e aliche</i>	71	86
CALABRESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, calabresa, azeitonas pretas e cebola</i>	71	86
FRANGO COM CATUPIRY <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, frango desfiado e catupiry</i>	71	86
QUATRO FORMAGGIO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzola, parmesão e catupiry</i>	75	89
SHIMEJI E MASCARPONE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, shimeji salteado no azeite com ervas de Provence e queijo Mascarpone</i>	75	89

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MARGHERITA ESPECIAL	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape, pesto de azeitona azapa e manjeriço fresco</i>		
PEPPERONI	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, salame pepperoni</i>		
PORTUGUESA	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola</i>		
À MODA	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, calabresa, salaminho, azeitonas pretas, cebola e pimentão</i>		
CALABRESA E GORGONZOLA	76	92
<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>		

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MEL TRUFADO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzolla, parmesão, catupiry, Mel Santa Bárbara trufado e sementes de gergelim preto</i>	76	92
TREMBÃO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, palmito, tomatinho no forno a lenha, queijo mineiro curado e manjericão fresco</i>	76	92
POSITANA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo de cabra tipo boursin, lâminas de calabresa artesanal e manjericão fresco</i>	76	92
BRIE E DAMASCO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo brie, damasco, manjericão e lâminas de amêndoas</i>	76	92
CAÇADORA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, linguiça levemente picante, cebola caramelizada, creme de burrata e crisp de couve negra</i>	76	92

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
COMBINAÇÃO	76	92
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, parmesão, queijo Minas, geleia de bacon artesanal, finalizada com manjericão</i>		
QUATRO TOMATES	76	92
<i>Mozzarella especial, tomate pelati, tomate italiano, tomate seco e tomate sweet grape, finalizada com manjericão e lâminas de alho frito</i>		
JUAZEIRO	77	93
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, carne de sol desfiada e puxada na manteiga de garrafa, catupiry e cebolinha verde</i>		
ITÁLIA	77	93
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, pancetta, creme de ricota e ervas, finalizada com farofa de pistache e manjericão</i>		
VENEZIA	86	104
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjericão fresco</i>		

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
BRIE E PARMA	86	104
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo Brie, geleia de jabuticaba e presunto de Parma</i>		
BURRATA E FUNGHI	86	104
<i>Molho artesanal de tomate, burrata, cogumelos frescos, finalizado com crisps de Parma e manjeriço</i>		

Menu

PIZZAS DOCES

	2 fatias	4 fatias
PIZZA DE CHOCOLATE COM MORANGOS	42	62
<i>Creme de leite fresco, licor de cacau, chocolate ao leite, morangos frescos e sorvete de creme</i>		
DELIZIA ROSSA	42	62
<i>Chocolate branco, lâminas de Brie, coulis de frutas vermelhas, finalizada com castanha de caju caramelizada</i>		

Menu

SOBREMESAS

SÃO BARTOLOMEU 27

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

PETIT GATEAU 28

Petit gateau de chocolate, castanhas e sorvete de creme

PETIT LIMÃO SICILIANO 29

Petit gateau de limão siciliano e sorvete de castanha do Pará

CHEESECAKE DE MINAS 29

Cheesecake de queijo Canastra com doce de leite Viçosa

CANOLI DE MINAS 29

Canolis recheados com doce de leite e doce artesanal de banana, servidos com sorvete de castanha do Pará

TIRAMISÙ 31

Torta clássica italiana à base de mascarpone e café espresso

FONDANT BUTTERSCOTCH 32

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

NOVO

Bebidas

DRINKS

NO ALCOHOL GINGER - Sem álcool 25

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

LEI SECA - Sem álcool 25

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

MOJITO 26

Rum branco, suco de limão, hortelã, club soda

GINGER TÔNICA 27

Gin, água tônica, monin de gengibre, rodela de limão e lâminas de gengibre

NEGRONI 28

Gin, bitter Campari e vermouth rosso

BELINI 28

Espumante brut, licor de pêsego e suco de cramberry

MARGARITA 28

Tequila, Triple Sec, suco de limão

COSMOPOLITAN 29

Vodka, cointreau, suco de cramberry, suco de limão e grenadine

GASPERE 29

Gin, Campari, limão, gotas de monin de framboesa, infusão de chá de frutas vermelhas e tônica

Bebidas

DRINKS

MOSCOU MULE 30

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

RAMAZZOTI CLÁSSICO 30

Gin, ramazzoti, chá de limão com gengibre, gotas de suco de limão, flor de hibisco, água tônica e lâminas de gengibre

MANJERICÃO 31

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

APEROL SPRITZ 32

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

ALECRIM 32

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

EUROPA 32

Gin, Ramazzoti, monin de toranja, refrigerante de limão, limão e vinho do Porto

OUOPRETANAGIN 33

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



Bebidas

DOSES

CACHAÇA 10

Milagre de Minas / Vale Verde / Salinas / Tiara

CACHAÇA 23

Canarinha

WEISS VODKA OUROPRETANA 10

RUM BACARDI OURO 10

CAMPARI BITTER 10

VODKA ABSOLUT 18

GIN 19

TEQUILA 23

DRINKS

Limão / Morango / Maracujá

CAIPIRINHA / CAIPIVODKA 20

CAIPISAKÊ 23

CAIPI ABSOLUT 28

Bebidas

CHOPPS E CERVEJAS

CHOPP OUROPRETANA PILSEN	12
---------------------------------	----

Respeitando a lei de pureza alemã, ele é artesanal, leve e natural

Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação

CHOPP OUROPRETANA PALE ALE	14
-----------------------------------	----

Respeitando a lei de pureza alemã, ele é artesanal, leve e natural

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

LONG NECKS

BUDWEISER SEM ÁLCOOL	13
-----------------------------	----

BECKS	14
--------------	----

STELLA ARTOIS	14
----------------------	----

HOEGAARDEN 330ml	17
-------------------------	----

LEFFE BLOND 330ml	20
--------------------------	----

Bebidas

DIVERSOS

ÁGUA MINERAL 6

REFRIGERANTE 7

TÔNICA | CITRUS 7

SUCOS 12

Laranja

Limão

SUCOS 13

Laranja e morango

Laranja e acerola

Morango, laranja e acerola

SUCO ORGÂNICO DE UVA 18

Casa de Madeira - 250ml

CAFÉS

CHÁS (CONSULTE OPÇÕES) 6

CAFÉ ESPRESSO 6

CAPPUCCINO 7

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

Bebidas

SODA ITALIANA

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

SABORES 14
Tangerina, gengibre, cramberry ou maçã verde

WISKIES

JOHNNIE WALKER RED LABEL 18

JACK DANIEL'S 24

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 24

CHIVAS REAGAL 12 24

WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT 25

SINGLENTON SINGLE MALT 12 29

LICORES

LICOR DE JABUTICABA 7

FRANGÉLICO 10

AMARULA 10

COINTREAU 12



Bebidas

VINHO DO PORTO

POÇAS TAWNY	19
-------------	----

INFANTADO PORTO TAWNY	25
-----------------------	----

POÇAS TAWNY - 10 ANOS	33
-----------------------	----

Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

WÄLS 42 375ml - BRASIL 33

Cerveja do Estilo Saison, de receita belga. Coloração dourado âmbar. Notas aromáticas frutadas e cítricas. Leve sensação de acidez no paladar, alta carbonatação. Produzida com amêndoas, limão, abacaxi e café. Produzida em parceria com os "Googlers" da América Latina. Double dry hopping de Saaz. 6,5%

OUOPRETANA IPA MARACUJÁ 500ml - BRASIL 32

India Pale Ale com maracujá. Presença marcante de notas cítricas e frutadas, além do maracujá. Cor amarelo claro, com boa formação de espuma branca. Apresenta turbidez, pois não passa pelo processo de filtração. Notas frutadas e cítricas e forte amargor. O maracujá é bem presente. Cremosa, com boa carbonatação e refrescante. O amargor aliado ao teor alcoólico mais alto dessa receita, traz potência para a cerveja. Corpo médio. 7,2%

WÄLS DUBBEL 375ml - BRASIL 28

De aparência castanha escura, espuma densa e duradoura. Aroma de frutas secas, com notas de especiaria e maltes especiais. 7,5%

Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

OUROPRETANA GINGER IPA 500ml - BRASIL 27

Estilo India Pale Ale com gengibre. De cor âmbar claro, é cremosa e possui aromas cítricos e frutados, derivados da técnica de dry-hopping. Tem leve picância e frescor provenientes da adição de gengibre. Levemente turva, pois não passa pelo processo de filtragem. 6,2%

WÄLS SESSION CITRA 600ml - BRASIL 25

Esta cerveja tem massiva quantidade de lúpulo americano Citra e uma agradável base de malte. Amargor moderado, e aroma explosivo, receita de extrema refrescância. 3,9%

LEFFE BLOND 330ml - BÉLGICA 20

Com coloração dourada e sabor suave, esta Belgian Blond Ale seca, leva maltes selecionados que proporcionam uma cerveja encorpada e turva. Sabor levemente adocicado e refrescante, com presença marcante do lúpulo. Criada em 1240 por clérigos da abadia de Leffe, a marca teve sua produção interrompida após a Revolução Francesa, até que, na década de 1950, Abbot Nys e Albert Lootvoet reviveram a tradição. 6,6%



Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

HOEGAARDEN 330ml - BÉLGICA

17

Cerveja feita à base de trigo com ingredientes especiais como sementes de coentro e raspas de casca de laranja, o que lhe confere alta refrescância e facilidade para beber. Possui um copo hexagonal específico desenvolvido especialmente para apurar sua degustação, que maximiza tanto o aroma e a experiência de sabor. 4,9%.

Vinhos

BRANCOS

ALBERT BICHOT BOURGOGNE BIEILLES	389
VIGNES - FRANÇA <i>Chardonnay</i>	
SECASTILHA GARNACHA BLANCA -	255
ESPANHA <i>Garnacha</i>	
CASSANDRE - FRANÇA	226
<i>Vermentino</i>	
MARIA MARIA 2022 - BRASIL (*HELENA -	189
SUL DE MINAS) <i>Sauvignon Blanc</i>	
OH 01 RIESLING RESERVE - ALEMANHA	188
<i>Riesling</i>	
CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL	175
<i>Chardonnay</i>	
VIÑA ESMERALDA - ESPANHA	149
<i>Moscatel - Gewustraminer</i>	
LUIZ PORTO RESERVA - BRASIL	149
<i>Chardonnay</i> <small>* Minas Gerais</small>	
OH SISTERS BLANCO - ESPANHA	143
<i>Verdejo</i>	
ARINTO PANCAS - PORTUGAL	139
<i>Arinto</i>	

Vinhos

BRANCOS

TERRAS DA NÓBREGA VERDE BRANCO - 139
PORTUGAL

Loureiro - Arinto - Trajadura

KALFU MOLU - CHILE 139

Sauvignon Blanc

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 139

Chardonnay

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

ITÁLIA

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

DERIVA ORGANIC - ARGENTINA 115

Pinot Griggio

ALKEN - CHILE 109

Sauvignon Blanc

QUEREU - CHILE 105

Sauvignon Blanc

QUEREU 375ml - CHILE 65

Sauvignon Blanc

VINHOS TAÇAS 187ml 35

*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os
garçons*

Vinhos

ROSÉS

VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - ESPANHA 139
Syrah

FALÉRNIA ROSÉ - CHILE 127
85% Viognier - 15% Syrah

CRIOS ROSÉ - ARGENTINA 119
Malbec

CALA REY FINCA FELLA - ESPANHA 115
Tempranillo

VILLA ROSA COLHEITA - PORTUGAL 115
Baga

RAR AVVENTO ROSÉ - BRASIL 99
Pinot Noir

Vinhos

CHAMPAGNES E ESPUMANTES

MOËT CHANDON - FRANÇA 704

MIOLO BRUT ROSÉ 1,5 L - BRASIL 179

CABRIZ BRUTO BRANCO 2017 - PORTUGAL 179

** top 100 melhores espumantes Wine Spectator*

QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE 139

LUIZ PORTO BRUT - BRASIL 139

** Minas Gerais*

MIOLO BRUT 750 ml - BRASIL 117

100 + BRUT ROSE - BRASIL 109

** Flores da Cunha*

NOBRE BRUT - BRASIL 97

ALUD - ESPANHA 92

ESPUMANTE ZERO ÁLCOOL MONTE 89

PASCHOAL - BRASIL

Vinhos

TINTOS

MONTRESOR AMARONE DELLA 722

VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA

*60% Corvina - 30% Rondinella -
10% Molinara*

OLBLIQUA APALTA VINEYARD 2018 - 695

CHILE

Camérnère

CASA DA PASSARELLA O ENÓLOGO VINHAS 538

VELHAS 2014 - PORTUGAL

*Baga - Touriga Nacional - Alvarelhão -
Tinta Pinheira - Jaen - Alfrocheiro -
Tnta Carvalho*

HERDADE DAS SERVAS 2016 - PORTUGAL 525

Alfrocheiro

**produção apenas em grandes safras*

CONDADO DE HAZA 2019 RIBERA DEL 457

DUERO CRIANZA - ESPANHA

Tempranillo

DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI 439

COMME - FRANÇA

Carignan

PEDRO ZANELLA CASTAS NEGRAS - 385

BRASIL

*Cabernet Sauvignon - Merlot - Tannat -
Alicante Bouschet*

Vinhos

TINTOS

JOEL GOTT - ESTADOS UNIDOS 335
Cabernet Sauvignon

PÓ DE POEIRA - PORTUGAL 334
Sousão - Touriga Franca - Touriga Nacional
* *vinhas velhas*

GRAN RESERVA MARIA MARIA 2021 - 324
BRASIL
Syrah
* *Minas Gerais*

QUINTA DO VENTOZELO DOURO - 319
PORTUGAL
Souzão

AMARIANO - ARGENTINA 317
Malbec

AMARIANO - ARGENTINA 317
Syrah

HUNTERS STONEBURN PINOT NOIR 2020 305
- NOVA ZELÂNDIA
Pinot Noir

AMANCAYA - ARGENTINA 298
Malbec - Cabernet

UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO 284
- ITÁLIA
Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina

Vinhos

TINTOS

PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE D.O.P. 282

- **ITÁLIA**

Primitivo di Manduria

MONTES ALPHA - CHILE 275

Cabernet Sauvignon

SEBRUMO - BRASIL 249

Cabernet Sauvignon

FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE 232

VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019

- **CHILE**

Pinot Noir

FOLHA DO MEIO - PORTUGAL 222

Trincadeira - Alicante bouschet - Aragonês

I PIAGGIONI ROSSO TOSCANO - ITÁLIA 219

Sangiovese

MEMORO PICCINI - ITÁLIA 214

40% Primitivo Passificada -

30% Montepulcciano d'Abruzzo -

20% Nero d'Ávola da Sicília

10% Merlot do Veneto

PACHECA DOURO D.O.C. SUPERIOR 2020 211

- **PORTUGAL**

Touriga Nacional - Touriga Franca -

Tinto Roriz

ROSSOVERO PRIMITIVO SALENTO I.G.T. 206

- **ITÁLIA**

Primitivo

Vinhos

TINTOS

SERICAIA TINTO - PORTUGAL 206

Aragonês - Alicante Bouschet - Trincadeira

TORRE ORIA GRAN RESERVA - ESPANHA 204

Cabernet Sauvignon - Tempranillo

VALE DE BARQUEIROS - PORTUGAL 204

*Syrah - Aragonês - Trincadeira -
Cabernet Sauvignon*

**LA VIEILLE FERME VIN DE FRANCE -
FRANÇA** 197

Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah

LE PETIT MAYNNE BORGONHA - FRANÇA 194

Pinot Noir

**FABRE MONTMAYOU RESERVA -
ARGENTINA** 189

Malbec

MARIA MARIA 2021 - BRASIL 189

Syrah

**Glória - Sul de Minas*

**PASSIO NERO D'AVOLA APASSIMENTO
SICILIA DOC - ITÁLIA** 185

Nero D'Avola

OPTA - PORTUGAL 179

Touriga Nacional

Vinhos

TINTOS

ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA 2018 177

- ESPANHA

Tempranillo

CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL 175

Cabernet - Merlot

DE LUCA TANNAT RESERVA - URUGUAI 172

Tannat

BOBAL ICON - ESPANHA 169

Bobal

FERRATON COTES DU RHONE - FRANÇA 169

Grenache - Syrah - Cinsault

LE PETIT MAYNNE BOUDEAUX - FRANÇA 166

Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc

ANCLA RESERVA - CHILE 159

Cabernet Sauvignon

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 159

SELECCIONADA - PORTUGAL

Alicante Bouschet - Touriga Nacional - Syrah - Cabernet Sauvignon

TRUMPETER RUTINI WINES - ARGENTINA 158

Cabernet Franc

QUINTA DA SETENCOSTAS ALENQUER 149

D.O.C. - PORTUGAL

Castelão - Camarate - Tinta Miúda - Preto Martinho

Vinhos

TINTOS

PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA 148
Tempranillo

LUNA FINCA LA ANITA AGRELLO - ARGENTINA 148
Syrah

MIOLO SINGLE VINEYARD 2021 - BRASIL 147
Touriga Nacional
** Campanha Gaúcha*

LABARO CHIANTI D.O.C.G. - ITÁLIA 145
80% Sangiovese - 10% Canaiolo - 10% Colorino

SINGLE VINEYARD MIOLO - BRASIL 143
Syrah
** terroir do vale do São Francisco*

OH SISTERS SUPERIORE - ESPANHA 143
Rioja - Garnacha - Tempranillo

SINGLE VINEYARD - BRASIL 143
Cabemet Franc

CAPELA REAL DÃO - PORTUGAL 139
Touriga Nacional - Tinta Roriz - Alfrocheiro

RAR COLLEZIONE - BRASIL 139
Merlot
** Campos de Cima da Serra - RS*

Vinhos

TINTOS

AZUL VENTOZELO TINTO DOURO - 139

PORTUGAL

*Tinta Roriz - Touriga Nacional -
Touriga Franca*

LOIOS TINTO - PORTUGAL 136

Aragonês - Trincadeira - Castelão

KALFU MOLU - CHILE 129

Pinot Noir

CICONIA - PORTUGAL 125

Aragonês - Syrah- Touriga Nacional

TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA 125

Pinot Noir

BURDIZZO - ITÁLIA 125

Primitivo di Puglia

GO UP CURICÓ - CHILE 125

Carménère

HUMBERTO CANALLE DENARIO - 123

ARGENTINA

Malbec

VILLA ROSA COLHEITA TINTO - PORTUGAL 122

Baga

VULCANICCI - ITÁLIA 121

Montepulciano di Abruzzo

QUINTA DE CABRIZ COLHEITA 119

SELECIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL

Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro

Vinhos

TINTOS

QUEREU - CHILE

105

Carménère

QUEREU 375 ML - CHILE

65

Cabernet Sauvignon

VINHOS TAÇAS 187 ML

35

Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons