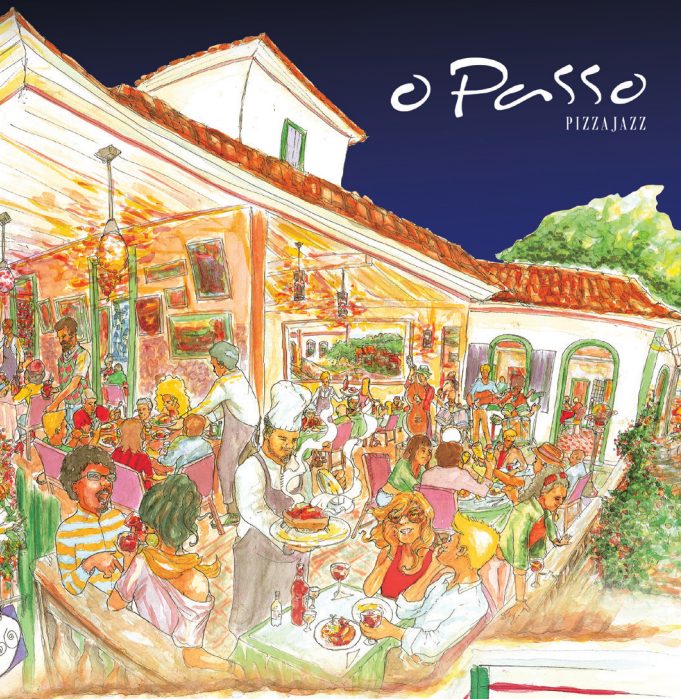


o Passo

PIZZAJAZZ



Menu

ENTRADAS

COUVERT O PASSO

39

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

PASTÉIS DE ANGU - 8 unidades

45

Pastéis de massa de fubá de moinho d'água, recheados com carne, servidos com molho pomodoro fresco, levemente apimentado

ARANCINI JUAZEIRO

46

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

FRITAS DO PASSO

47

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

CARPACCIO CLÁSSICO

49

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

GRATIN DE BACALHAU

49

Bacalhau gratinado, servido com tapenade de azeitonas pretas e farofa crocante com raspas de limão. Acompanhado de focaccia artesanal de alecrim



ENTRADAS

TOSTATA CAPRESE

50

Focaccia de alecrim tostada com creme de burrata e tomatinhos assados em azeite de manjeriço

EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada)

52

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

CRUDO DE SALMÃO AO TERIYAKE

54

Tartar de salmão ao teriyake com mostarda à l'ancienne, finalizado com creme azedo cítrico e molho teriyake, servido sobre massa crocante artesanal

BRIE FOLHADO

55

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

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 MEDITERRÂNEA

82

Burrata cremosa servida sobre cama de azeitonas confitadas, tomates assados em baixa temperatura, com alecrim, notas de açúcar mascavo e crocante de pistache. Acompanhada por cesto de pães produzidos na casa



ENTRADAS DA NOSSA PIZZARIA

CORNICCIONI BIANCO 32

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

CORNICCIONI PELATI 39

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

INSALATA ECCELLENTE 39

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

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

 **RISOTTO DE CEBOLA CARAMELIZADA** 68
Risotto de cebola caramelizada, com rúcula e amêndoas

 **GNOCCHI DAL COMUNE** 69
*Gnocchi de mandioquinha ao molho pomodori fresco, servido sobre cama de fonduta de **queijo Minas Viçosa** e finalizado com panglitata de nozes*

 **RAVIÓLI SORRENTINO** 69
Ravióli artesanal recheado com mascarpone e parmesão premium, servido com passata cremosa de tomates italianos

PICADINHO DO PASSO 71
Picadinho de filé ao molho de páprica, acompanhado de arroz cremoso de coco, farofa de castanhas e chips de baroa

 **RISOTTO DE MIX DE FUNGHIS** 72
Risotto trufado de shimeji, shitake e champignon de Paris, finalizado com crisps de cebola

RISOTTO MIX COM ISCAS FILÉ 77
Risotto de funghi secchi com iscas de filé ao molho roti

RIGATONI À CAÇADORA 78
Rigatoni grão duro ao ragu de blend de carnes defumadas e topo de burrata maçaricada



MASSAS - RISOTOS - CARNES

LASANHA DE COSTELA

79

Lasanha de costela bovina assada em baixa temperatura, ao molho de queijo de cabra

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

87

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

89

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

MEDALHAS AL PISTACCHIO

90

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

FILE SALVATORE

92

Medalhas de filé recheadas com presunto Parma e queijo tipo Grana, servidas com gnocchis de baroa tostados na manteiga de sálvia, ao molho de funghi



MASSAS - RISOTOS - CARNES

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO

92

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

RISOTTO BIANCO

94

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

CHORIZO PARRILLERO

96

Bife de chorizo filetado ao molho parrillero, servido com pappardelle artesanal na fonduta de queijo Brie e nozes

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

149

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 manjerição 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 Viçosa, geleia de bacon artesanal, finalizada com manjerição</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
CAPRICCIOSA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, mix de cogumelos salteados, cebola caramelizada em vinho tinto, creme de queijo com um toque de limão e crocante de amêndoas</i>	102	123

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
MARINATA <i>Molho de tomate artesanal, tomatinhos confit e tapenade de azeitonas caramelizado. Finalizada com creme de burrata, raspas de limão e manjerição</i>	102	123
VENEZIA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjerição 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

GELATO DO PASSO

25

Servido com praliné de nozes e telha de amêndoas

Sabores: Chocolate com amêndoas / Doce de leite

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 15

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 39

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 limão, 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

CHOPP OUROPRETANA PILSEN	16
---------------------------------	----

Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação

CHOPP OUROPRETANA PALE ALE	17
-----------------------------------	----

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

CHOPP OUROPRETANA IPA MARACUJÁ	18
---------------------------------------	----

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

CERVEJAS LONG NECKS

CERVEJA SEM ÁLCOOL	17
---------------------------	----

STELLA ARTOIS	17
----------------------	----

STELLA ARTOIS PURE GOLD	17
--------------------------------	----

CORONA ZERO	17
--------------------	----

MICHELOB ULTRA (BAIXAS CALORIAS)	17
---	----



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

WILHELM BRUNDTMAYER - ÁUSTRIA <i>Gruner Veltliner 100%</i>	365
COELHO ROS BRANCO - PORTUGAL <i>Arinto - Antão Vaz</i>	323
CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA BRANCO - PORTUGAL <i>Malvasia Fina - Verdelho - Encruzado</i>	226
CASSANDRE - FRANÇA <i>Vermentino</i>	226
ALMA GERAIS PRIMUS - BRASIL <i>Sauvignon Blanc</i>	198
TENUTA MALUCCELLI D.O.C. - ITÁLIA <i>Ribolla Gialla</i>	196
MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C. - ITÁLIA <i>Pecorino</i>	195
CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL <i>Semillon</i>	189
VERAMONTE GRAN RESERVA ORGÂNICO - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	179
ALAMOS - ARGENTINA <i>Chardonnay</i>	178



VINHOS BRANCOS

MIOLO SINGLE VINEYARD - BRASIL <i>Riesling</i>	169
ANAIA BLANCO DE AGRELLO - ARGENTINA <i>65% Sauvignon blanc - 35% viognier</i>	165
FEUDO DEI VENTI - ITÁLIA <i>Pinot Grigio</i>	139
VENTISQUERO RESERVA - CHILE <i>Chardonnay</i>	139
POGGIO ORO TOSCANA BIANCO I.G.T. - ITÁLIA <i>40% Vermentino - 40% Chardonnay - 20% Sauvignon Blanc</i>	133
QUINTA DO BALÃO LOUREIRO BRANCO - PORTUGAL <i>Loureiro</i>	127
QUEREU - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	119
QUEREU - CHILE <i>Chardonnay</i>	115
QUEREU 375ml - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	69
VINHOS TAÇAS 187ml <i>Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons</i>	35



VINHOS ROSÉS

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ - ARGENTINA <i>Malbec - Pinot Noir</i>	277
TOPÁZIO IMPERIAL ROSÉ - BRASIL <i>Syrah</i> <i>* Ouro Preto</i>	214
VERAMONTE ORGÂNICO GRAN RESERVA ROSÉ - CHILE <i>Pinot Noir</i>	179
ALMA GERAIS AURA ROSÉ - BRASIL <i>Syrah</i>	159
VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - CHILE <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 AMADEU BRUT ROSÉ 750ml - BRASIL	182
CHANDON BRUT 750ml - BRASIL	175
CAVE GEISSE AMADEU BRUT 750ml - BRASIL	162
MIOLO CUVÉE BRUT - BRASIL	159
QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE	139
GO UP BRUT ROSÉ - CHILE	98
1/2 CHANDON BRUT ROSÉ - BRASIL	95
ALUD - ESPANHA	92
GRAN LEGADO BRUT - BRASIL	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*

RIZIERI BAROLO SILIO RISERVA D.O.C.G. 1.312
2018 - ITÁLIA
Nebbiolo

QUANTA TERRA INTEIRO TINTO 2014 - 976
PORTUGAL
Touriga Nacional - Touriga Franca

IZADI EL REGALO 2021 VIÑEDO 743
SINGULAR RIOJA - ESPAÑA
Tempranillo

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 682
2020 - CORTE MAJOLI - ITÁLIA
Corvina - Rondinella

ALBERT BICHOT BEAUNE - FRANÇA 617
Pinot Noir

PROCURA VINHAS VELHAS 2019 SUSANA 588
ESTEBAN - PORTUGAL
50% Alicante Bouschet - 50% castas diversas de vinhas velhas de Portalegre

TAPADA DO CHAVES RESERVA 2017 - 495
PORTUGAL
Aragonês - Trincadeira - Alicante Bouschet

TINTOS

**DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI
COMME - FRANÇA** 439

Carignan

BARALE FRATELLI - ITÁLIA 389

Barbera d'Alba

PÓ DE POEIRA TINTO - PORTUGAL 381

*Touriga Franca - Touriga Nacional - Sousão -
Field blend de vinhas velhas*

LOTE 43 - SAFRA 2022 - BRASIL 355

Cabernet - Merlot

AMANCAYA BODEGAS CARO - ARGENTINA 335

Malbec - Cabernet Sauvignon

**GRAN RESERVA MARIA MARIA 2022 -
BRASIL** 324

Syrah

** Minas Gerais*

AMARIANO - ARGENTINA 317

Malbec

AMARIANO - ARGENTINA 317

Syrah

GEMAS DE OURO PRETO 2025 - BRASIL 309

Syrah

** Ouro Preto*

**ALMA GERAIS GRAN RESERVA SYRAH -
BRASIL** 299

*Syrah barrica francesa 12 meses - Syrah barrica
americana 12 meses - Syrah sem barrica*



TINTOS

SALENTEIN NUMINA - ARGENTINA 299

Cabernet Franc

** Vale do Uco*

MERLOT TERROIR MIOLO 2022 - BRASIL 295

Merlot

**UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO
- ITÁLIA** 284

Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina

ERA DOS VENTOS 2018 - BRASIL 282

Teroldego

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

Primitivo di Manduria

MONTES ALPHA - CHILE 275

Cabernet Sauvignon

GREY SINGLE BLOCK - CHILE 269

Cabernet Sauvignon

HÉDONÉ LIMITED EDICION - ARGENTINA 259

Syrah

**MÉNAGE A TRÓIS BOURBON BARREL -
ESTADOS UNIDOS** 257

Cabernet Sauvignon

SEBRUMO - BRASIL 249

Cabernet Sauvignon

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

- CHILE

Pinot Noir



TINTOS

LE PARIA - FRANÇA <i>Grenache</i>	221
STELLENBOSCH GRAND VIN - ÁFRICA DO SUL <i>Shiraz</i>	211
MARIA MARIA 2024 - BRASIL <i>Syrah</i>	207
HÉDONÉ BLEND - ARGENTINA <i>Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon</i>	206
TERRE NATUZZI CHIANTI RISERVA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA <i>Sangiovese</i>	198
MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI I.G.P. - ITÁLIA <i>Sangiovese</i> <i>* Abruzzo</i>	196
ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA - ESPANHA <i>Tempranillo</i>	195
ALMA GERAIS DUO BLEND - BRASIL <i>82% Syrah - 8% Viognier - 10% Sauvignon Blanc</i>	189
TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA - CHILE <i>Carménère</i>	185
CHATEAU HAUT BRANDA BOUDEAUX - FRANÇA <i>Merlot</i>	184



TINTOS

CUVVÉ GIUSEPPE - BRASIL 179
Cabernet Sauvigno - Merlot

TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA 179
Pinot Noir

**HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA
SELECIONADA - PORTUGAL** 169
*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*

AZUL DE VENTOZELO - PORTUGAL 159
*Touriga Nacional - Touriga Franca -
Tinta Roriz*

TERRA DE XISTO RESERVA - PORTUGAL 159
*Touriga Nacional - Touriga Franca - Castelão
- Trincadeira*

LES TOURELLES BORDEAUX - FRANÇA 157
*43% Merlot - 43% Cabernet Sauvignon -
14% Cabernet Franc*

CASA DE SABICOS - PORTUGAL 149
*Trincadeira - Aragonez - Alicante Bouschet -
Syrah*



TINTOS

E A TINTO - PORTUGAL 149

*Alicante Bouschet - Aragonez - Trincadeira -
Syrah*

PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA 148

Tempranillo

VINA ALJIBES - ESPANHA 148

Tempranillo

HÉDONÉ CONCRETO - ARGENTINA 145

Cabernet Sauvignon

LABARO CHIANTI D.O.C.G. - ITÁLIA 145

*80% Sangiovese - 10% Canaiolo -
10% Colorino*

TONS DE DUORUM - PORTUGAL 145

*50% Touriga Franca - 30% Touriga Nacional -
20% Tinta Roriz*

POUCA ROUPA - PORTUGAL 142

*Alicante Bouschet - Touriga Franca -
Touriga Nacional*

GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA 142

75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

HÉDONÉ - ARGENTINA 139

Malbec

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 139

Cabernet Sauvignon

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 139

Pinot Noir



TINTOS

COMINO DEI PRATI - ITÁLIA <i>Primitivo</i>	138
BURDIZZO - ITÁLIA <i>Primitivo di Puglia</i>	137
GO UP CURICÓ - CHILE <i>Carménère</i>	137
LOIOS TINTO - PORTUGAL <i>Aragonês - Trincadeira - Castelão</i>	136
QUINTA DE CABRIZ COLHEITA SELECIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro</i>	135
QUINTA DO ENCONTRO - PORTUGAL <i>Baga - Merlot</i>	135
MONTOITO CASA DE SABICOS - PORTUGAL <i>Trincadeira - Aragonês - Alicante Bouschet</i>	134
QUEREU 375ml - CHILE <i>Cabernet Sauvignon</i>	69
VINHOS TAÇAS 187ml <i>Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons</i>	35