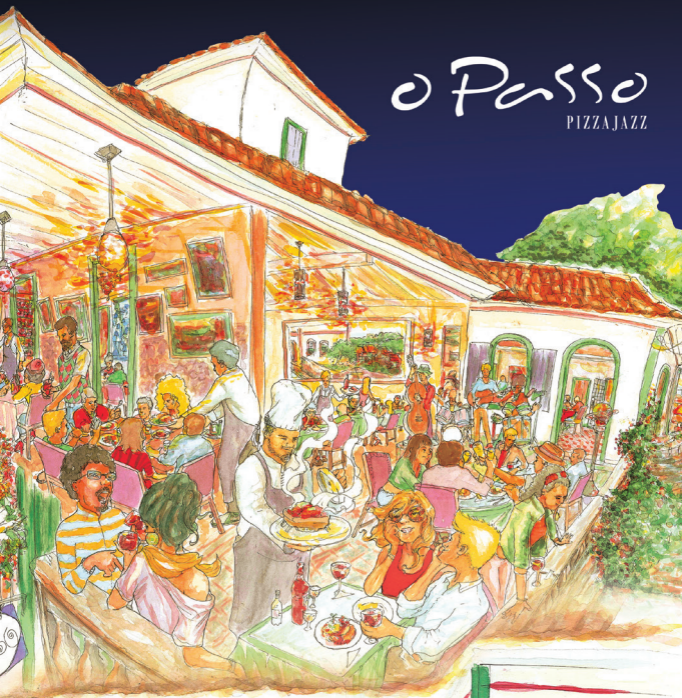


o Passo

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 manjericão
- 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

- CORNICIONI BIANCO** 32
Massa de pizza assada, alecrim fresco, flor de sal e azeite extra virgem
- CORNICIONI PELATI** 39
Massa de pizza assada, molho pomodori pelati, alho torrado, azeite extra virgem, queijo tipo Grana e basílico
- CORNICIONI 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 CAMELIZADA** 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 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

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

FILÉ 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

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO 92

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



MASSAS - RISOTOS - CARNES

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 manjeriço 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 manjeriço 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, gorgonzolla, 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 manjericão 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 Viçosa, 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
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 manjericão</i>	102	123
VENEZIA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjericão 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 gateau de chocolate, castanhas e sorvete de creme

PETIT LIMÃO SICILIANO

33

Petit gateau 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 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

<i>Limão / Morango / Maracujá</i>	
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 armargor 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

ALBERT BICHOT CHABLIS DOMAINE LONG -	462
DEPAQUIT - FRANÇA	
<i>Chardonnay</i>	
WILHELM BRUNDELMAYER - ÁUSTRIA	365
<i>Gruner Veltliner 100%</i>	
COELHOIROS BRANCO - PORTUGAL	323
<i>Arinto - Antão Vaz</i>	
CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA	226
BRANCO - PORTUGAL	
<i>Malvasia Fina - Verdelho - Encruzado</i>	
CASSANDRE - FRANÇA	226
<i>Vermentino</i>	
ALMA GERAIS PRIMUS - BRASIL	198
<i>Sauvignon Blanc</i>	
TENUTA MALUCELLI D.O.C. - ITÁLIA	196
<i>Ribolla Gialla</i>	
MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C.	195
- ITÁLIA	
<i>Pecorino</i>	
MARIA MARIA - BRASIL	195
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>* Minas Gerais</i>	
CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL	189
<i>Semillon</i>	

VINHOS BRANCOS

VERAMONTE GRAN RESERVA ORGÂNICO - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	179
ALAMOS - ARGENTINA <i>Chardonnay</i>	178
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
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 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
CRIOS ROSÉ - ARGENTINA <i>Malbec</i>	155
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 - ESPAÑA <i>Cabernet Sauvignon - Tempranillo</i> <i>* três safras (2017 - 2018 - 2019) em único vinho</i>	1.357
RIZIERI BAROLO SILIO RISERVA D.O.C.G. 2018 - ITÁLIA <i>Nebbiolo</i>	1.312
QUANTA TERRA INTEIRO TINTO 2014 - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Touriga Franca</i>	976
IZADI EL REGALO 2021 VIÑEDO SINGULAR RIOJA - ESPAÑA <i>Tempranillo</i>	743
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2020 - CORTE MAJOLI - ITÁLIA <i>Corvina - Rondinella</i>	682
ALBERT BICHOT BEAUNE - FRANÇA <i>Pinot Noir</i>	617
PROCURA VINHAS VELHAS 2019 SUSANA ESTEBAN - PORTUGAL <i>50% Alicante Bouschet - 50% castas diversas de vinhas velhas de Portalegre</i>	588
TAPADA DO CHAVES RESERVA 2017 - PORTUGAL <i>Aragonês - Trincadeira - Alicante Bouschet</i>	495
SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO SINGLE VINEYARD AGRELO - ARGENTINA <i>52% Cabernet Sauvignon - 23% Malbec - 19% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot</i>	457

TINTOS

DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI COMME - FRANÇA <i>Carignan</i>	439
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
LOTE 43 - SAFRA 2022 - BRASIL <i>Cabernet - Merlot</i>	355
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
GEMAS DE OURO PRETO 2025 - BRASIL <i>Syrah</i> <i>* Ouro Preto</i>	309
ALMA GERAIS GRAN RESERVA SYRAH - BRASIL <i>Syrah barrica francesa 12 meses - Syrah barrica americana 12 meses - Syrah sem barrica</i>	299

TINTOS

SALENTEIN NUMINA - ARGENTINA	299
<i>Cabernet Franc</i>	
<i>* Vale do Uco</i>	
MERLOT TERROIR MIOLO 2022 - BRASIL	295
<i>Merlot</i>	
UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO	284
- ITÁLIA	
<i>Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina</i>	
ERA DOS VENTOS 2018 - BRASIL	282
<i>Teroldego</i>	
PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE D.O.P.	282
- ITÁLIA	
<i>Primitivo di Manduria</i>	
MONTES ALPHA - CHILE	275
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
GREY SINGLE BLOCK - CHILE	269
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
HÉDONÉ LIMITED EDICION - ARGENTINA	259
<i>Syrah</i>	
MÉNAGE A TRÓIS BOURBON BARREL -	257
ESTADOS UNIDOS	
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
SEBRUMO - BRASIL	249
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE	232
VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019	
- CHILE	
<i>Pinot Noir</i>	

TINTOS

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

TINTOS

- CHATEAU HAUT BRANDA BOUDEAUX - FRANÇA** 184
Merlot
- DON PAULINO RIOJA CRIANZA - ESPANHA** 184
Tempranillo
- BURDIZZO APPASSIMENTO - ITÁLIA** 179
Primitivo
- 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

TINTOS

- HUMBERTO CANALE DENÁRIO RESERVA** 157
- ARGENTINA
Pinot Noir
- LES TOURELLES BORDEAUX - FRANÇA** 157
*43% Merlot - 43% Cabernet Sauvignon -
14% Cabernet Franc*
- CASA DE SABICOS - PORTUGAL** 149
*Trincadeira - Aragonez - Alicante Bouschet -
Syrah*
- 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*

TINTOS

- GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA** 142
75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon
- CORTE DEI MORI - ITÁLIA** 139
Nero d'Avola
- HÉDONÉ - ARGENTINA** 139
Malbec
- COMINO DEI PRATI - ITÁLIA** 138
Primitivo
- BURDIZZO - ITÁLIA** 137
Primitivo di Puglia
- GO UP CURICÓ - CHILE** 137
Carménère
- LOIOS TINTO - PORTUGAL** 136
Aragonês - Trincadeira - Castelão
- QUINTA DE CABRIZ COLHEITA** 135
SELECIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL
Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro
- QUINTA DO ENCONTRO - PORTUGAL** 135
Baga - Merlot
- MONTOITO CASA DE SABICOS -** 134
PORTUGAL
Trincadeira - Aragonês - Alicante Bouschet
- QUEREU 375ml - CHILE** 69
Cabernet Sauvignon
- VINHOS TAÇAS 187ml** 35
Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons