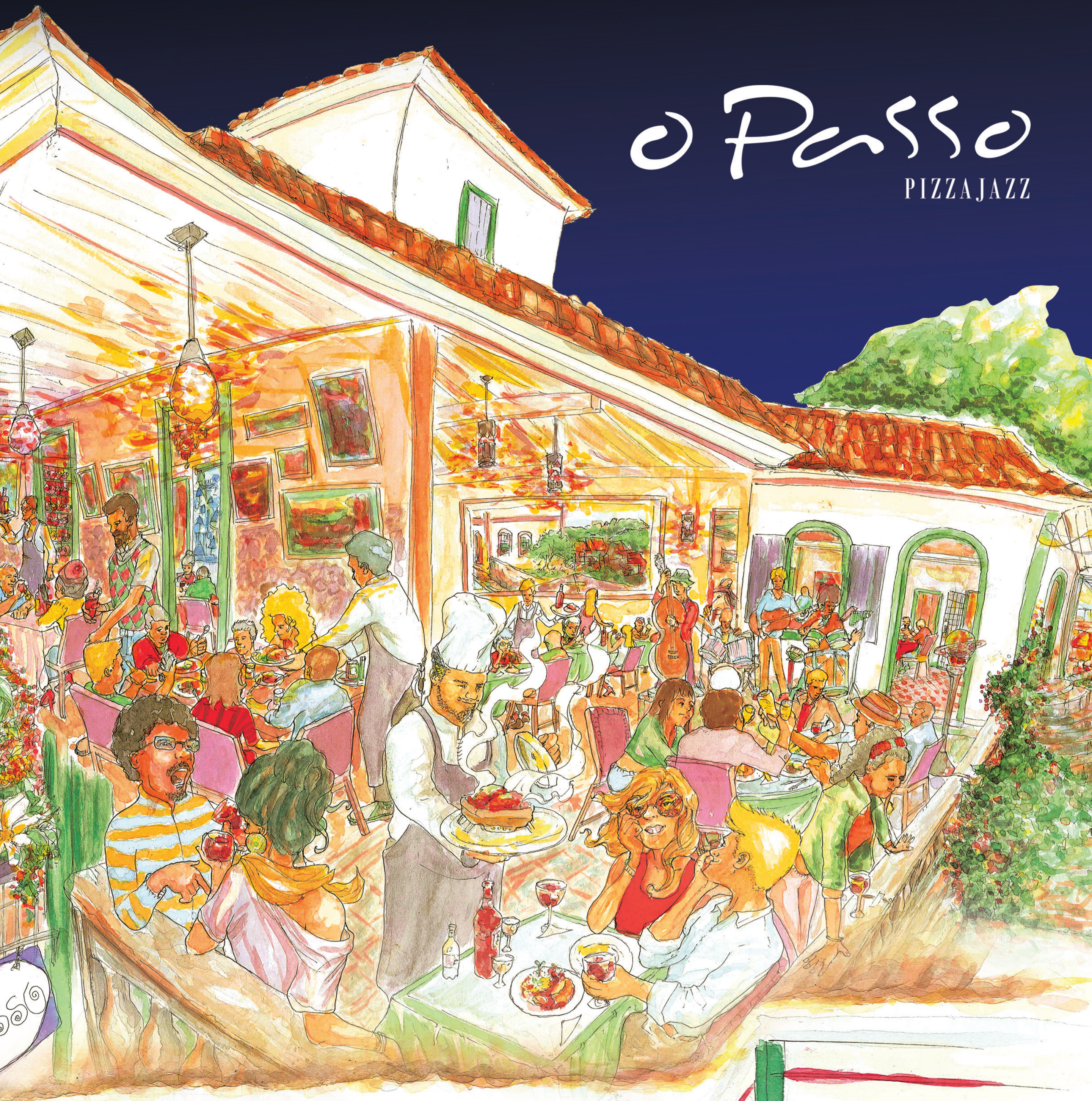


o Passo

PIZZAJAZZ



o Passo
PIZZAJAZZ

Tabuleta do Passo

Chef Gabriel Ribeiro

Camarões grelhados, servidos com arroz cremoso de moqueca, maionese de açafrão, farofinha de panko e amêndoas, finalizados com raspas de limão.



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

49

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

CARPACCIO CLÁSSICO

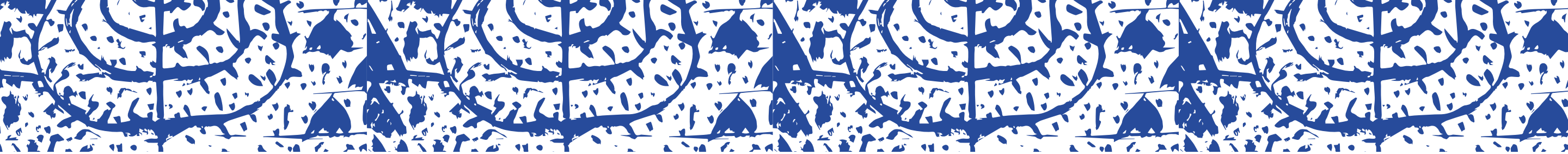
52

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

45

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

EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada)

58

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

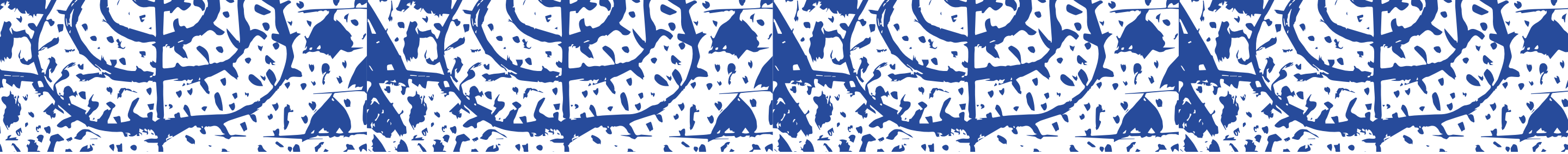
65

*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

85

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

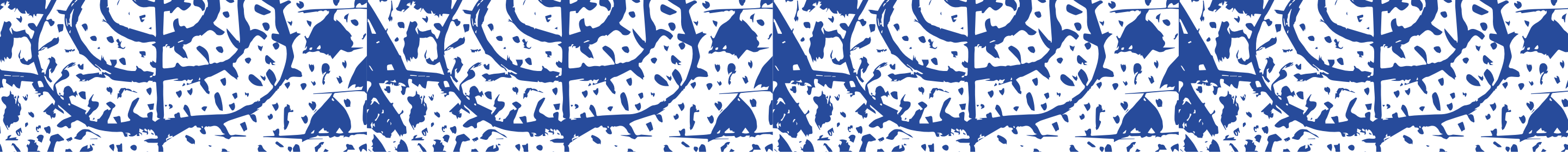
39

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

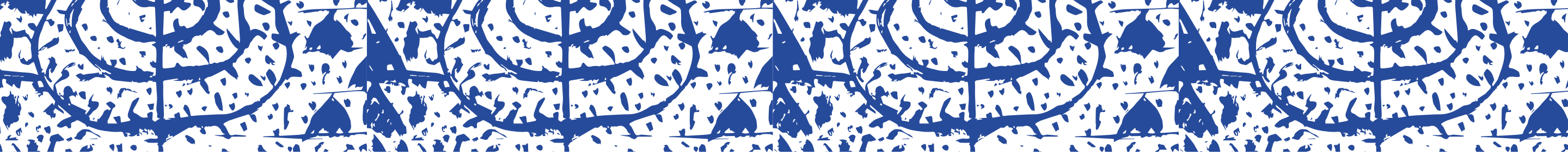
- 

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
- LASANHA DE COSTELA** 79
Lasanha de costela bovina assada em baixa temperatura, ao molho de queijo de cabra



MASSAS - RISOTOS - CARNES

RIGATONI À CAÇADORA

79

Rigatoni grano duro ao ragu de blend de carnes defumadas e topo de burrata maçaricada

RISOTTO DE FIGO E GORGONZOLA

82

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

93

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

MEDALHAS AL PISTACCHIO

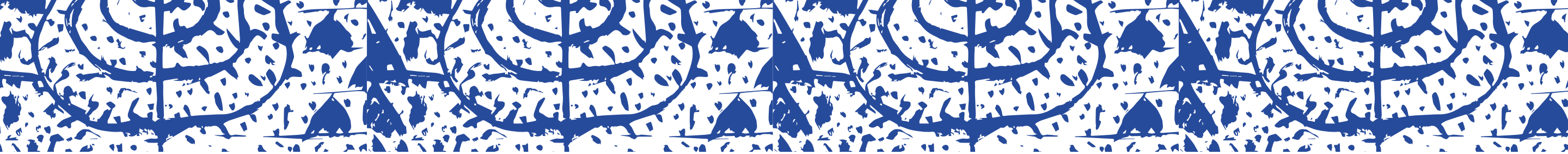
95

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

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO

96

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



MASSAS - RISOTOS - CARNES

FILÉ SALVATORE

97

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

GAMBERI E RISOTTO DE MOQUECA

98

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

RISOTTO BIANCO

98

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

CHORIZO PARRILLERO

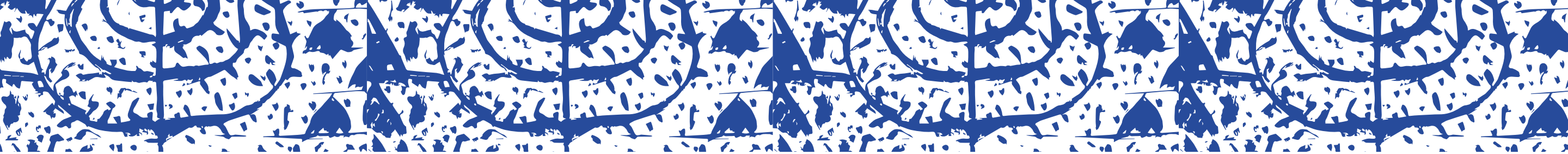
99

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

BACALHAU DA VILA

156

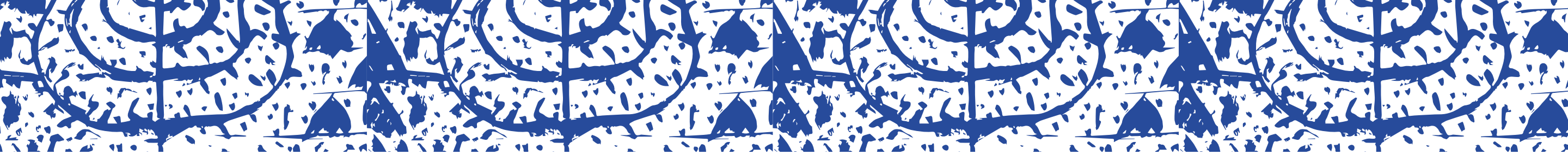
Lombo de bacalhau grelhado no azeite extra virgem, batatas ao murro, cebola roxa, linguiça artesanal levemente picante, passas, tomatinho confit, azeitonas azapa e arroz branco



PIZZAS

(Com massa de fermentação natural)

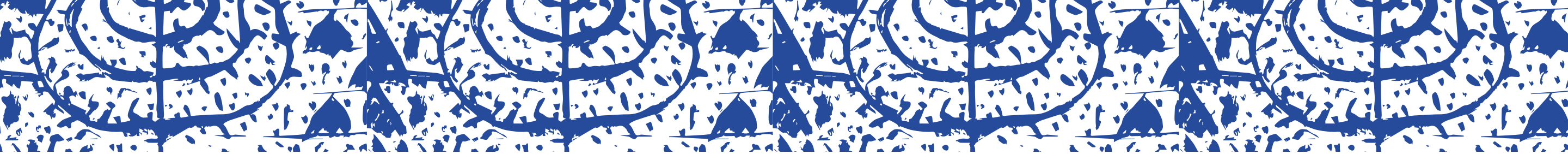
	Grande	Gigante
MARGHERITA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomate italiano, parmesão e folhas de manjericão fresco</i>	82	99
ALICHE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape e aliche</i>	82	99
CALABRESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, 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 manjericão fresco</i>	86	104



PIZZAS

(Com massa de fermentação natural)

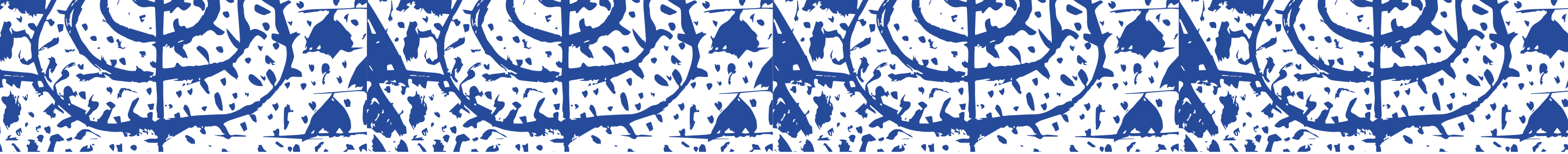
	Grande	Gigante
PEPPERONI <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, salame peperoni</i>	86	104
PORTUGUESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola</i>	86	104
À MODA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, calabresa, salaminho, 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 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 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 Molho artesanal de tomate, mozzaarella especial, figo turco caramelizado, champignon de paris fresco, brie, nozes pecan e azeite trufado para finalizar	102	123
MARINATA Molho de tomate artesanal, tomatinhos confit e tapenade de azeitonas caramelizado. Finalizada com creme de burrata, raspas de limão e manjerição	102	123
VENEZIA Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjerição fresco	102	123
BRIE E PARMA Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo Brie, geleia de jabuticaba e presunto de Parma	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 pecanitas

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

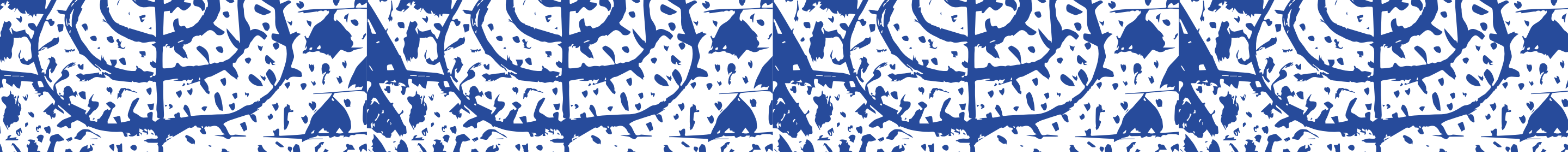
SUCOS 15

Laranja

Limão

SUCO INTEGRAL DE UVA 15

Em copo



MOCKTAILS

(Drinks sem álcool)

NO ALCOHOL GINGER

29

Morango, maracujá, suco de limão, monin de mirtilo, espuma de gengibre

LEI SECA

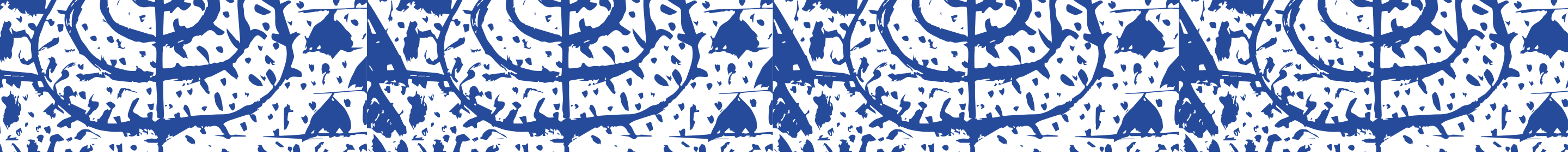
29

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

COSMOPOLITAM

29

Monin de cranberry, 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

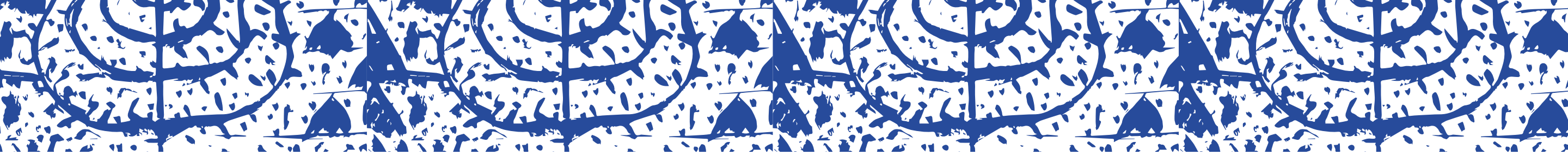
Gin, espumante, geleia de mirtilo, suco de limão e água com gás

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

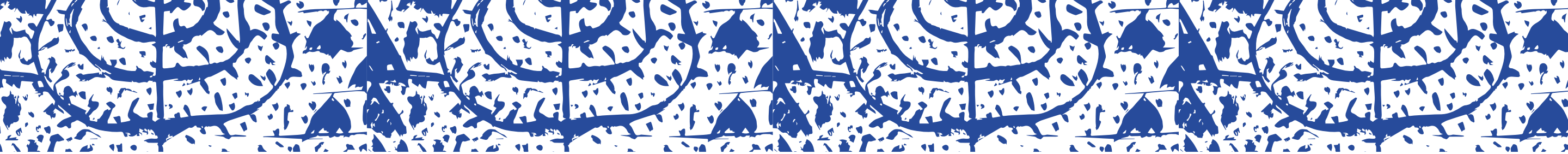
Gin, monin de tangerina, suco de limã, água com gás e ramo de manjericão

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

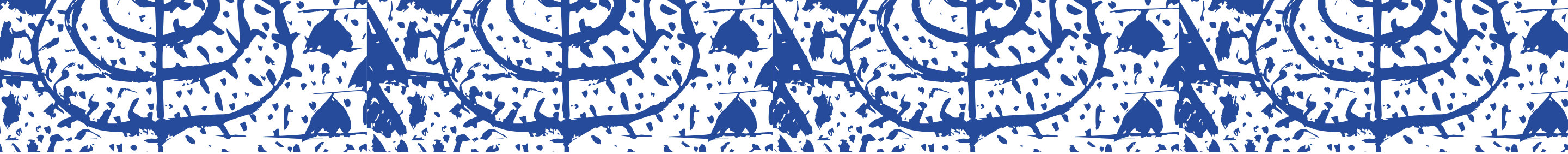


DOSES

CACHAÇA <i>Vale Verde / Salinas / Tiara Premium</i>	12
CACHAÇA <i>Canarina</i>	24
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

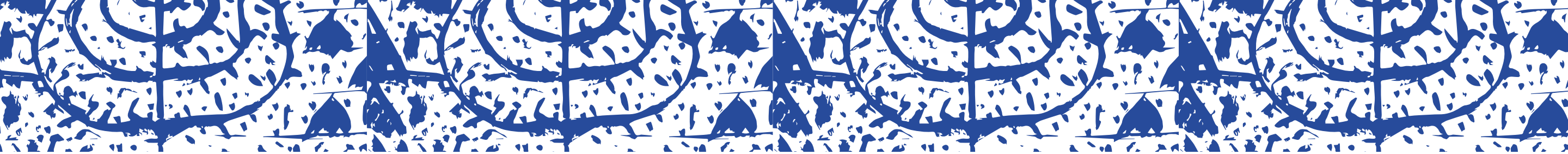


CHOPPS

CHOPP OUROPRETANA PILSEN	16
<i>Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação</i>	
CHOPP OUROPRETANA PALE ALE	17
<i>Chopp de cor âmbar e lúpulos nobres, paladar e amargor encorpados. Fácil de beber.</i>	
CHOPP OUROPRETANA IPA MARACUJÁ	18
<i>Chopp IPA com adição de polpa de maracujá in natura, com sabores e aromas cítricos, adocicados e uma leve acidez</i>	

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

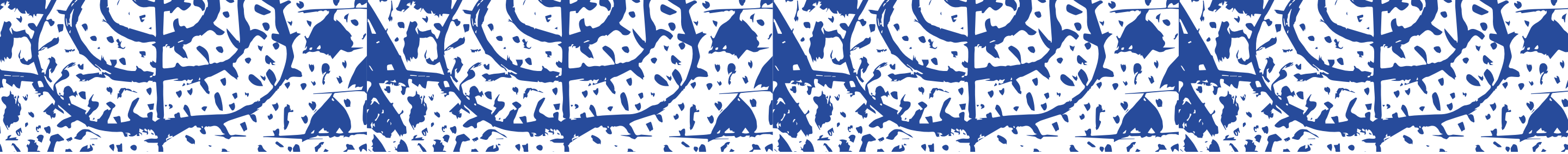
VINHO PORTO TAWNY	22
POÇAS TAWNY - 10 ANOS	39



Vinhos

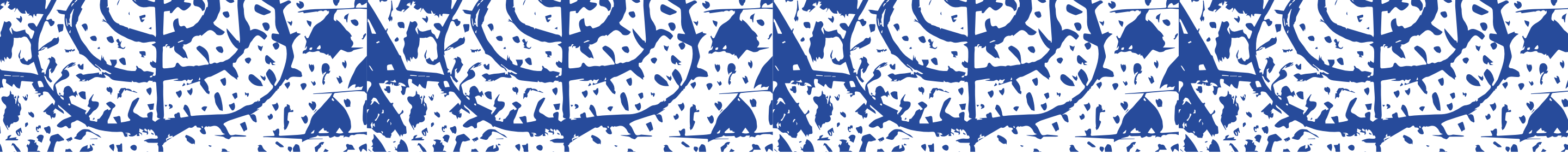
VINHOS BRANCOS

WILHELM BRUNDLMAYER - ÁUSTRIA <i>Gruner Veltliner 100%</i>	365
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 MALUCELLI D.O.C. - ITÁLIA <i>Ribolla Gialla</i>	196
MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C. - ITÁLIA <i>Pecorino</i>	195
ALTANO BRANCO DOURO - PORTUGAL <i>Malvasia Fina - Viosinho - Rabigato - Moscatel Galego</i>	189
CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL <i>Semillon</i>	189
VERAMONTE GRAN RESERVA ORGÂNICO - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	185
HERDADE DE SÃO MIGUEL - PORTUGAL <i>Antão Vaz - Verdelho - Viognier - Arinto</i>	179
ALAMOS - ARGENTINA <i>Chardonnay</i>	178



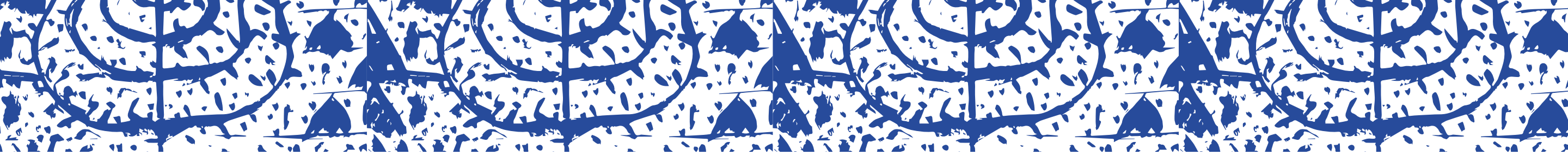
VINHOS BRANCOS

MIOLO SINGLE VINEYARD - BRASIL <i>Riesling</i>	169
ANAIA BLANCO DE AGRELLO - ARGENTINA <i>65% Sauvignon blanc - 35% viognier</i>	179
VENTISQUERO RESERVA - CHILE <i>Chardonnay</i>	145
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>	139
QUINTA DO BALÃO LOUREIRO BRANCO - PORTUGAL <i>Loureiro</i>	127
QUEREU - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	125
QUEREU - CHILE <i>Chardonnay</i>	125
QUEREU 375ml - CHILE <i>Sauvignon Blanc</i>	69
VINHOS TAÇAS 187ml <i>Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons</i>	35



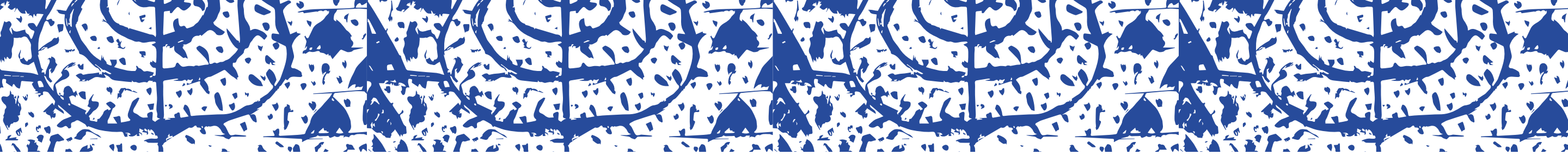
VINHOS ROSÉS

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ - ARGENTINA <i>Malbec - Pinot Noir</i>	277
VERAMONTE ORGÂNICO GRAN RESERVA ROSÉ - CHILE <i>Pinot Noir</i>	179
ALMA GERAIS AURA ROSÉ - BRASIL <i>Syrah</i>	169
VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - CHILE <i>Syrah</i>	145
CERESSOU ROSÉ - FRANÇA <i>Cinsault - Grenache Noir - Syrah</i>	139
VILLA ROSA COLHEITA - PORTUGAL <i>Baga</i>	129
FALÉRNIA ROSÉ - CHILE <i>85% Viognier - 15% Syrah</i>	135



CHAMPAGNES E ESPUMANTES

MOËT CHANDON - FRANÇA	704
MIOLO CUVÉE BRUT ROSÉ 1,5 LITROS - BRASIL	255
MILLESIME BRUT - BRASIL	225
CHANDON BRUT ROSÉ 750ml - BRASIL	199
CAVE GEISSE AMADEU BRUT ROSÉ 750ml - BRASIL	182
ALMA GERAIS PÉT - NAT ROSE (Syrah • não filtrado) - BRASIL (Minas Gerais)	159
MIOLO CUVÉE BRUT - BRASIL	159
QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE	145
ALUD - ESPANHA	92
GRAN LEGADO BRUT - BRASIL	92
CHANDON BABY BRUT - BRASIL	69



VINHOS TINTOS

SPECIMEN 3 RIBERA DEL DUEROI - 1.357
ESPANHA

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 - ESPANHA

Tempranillo

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

Corvina - Rondinella

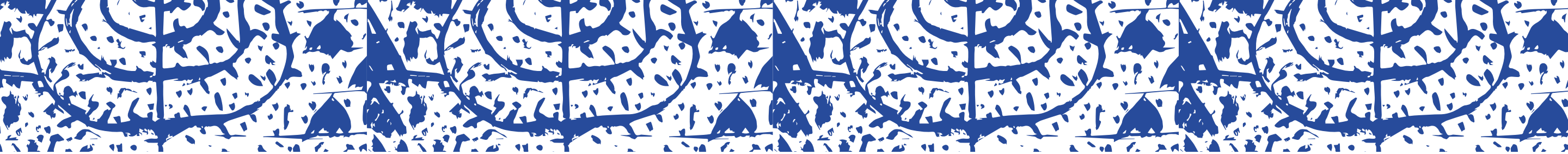
ALBERT BICHOT BEAUNE - FRANÇA 617
Pinot Noir

PROCURA VINHAS VELHAS 2019 SUSANA 588
ESTEBAN - PORTUGAL

*50% Alicante Bouschet - 50% castas diversas
de vinhas velhas de Portalegre*

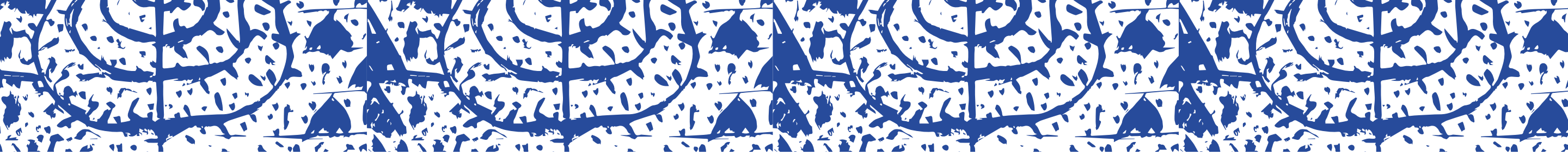
TAPADA DO CHAVES RESERVA 2017 - 495
PORTUGAL

Aragonês - Trincadeira - Alicante Bouschet



TINTOS

DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI COMME - FRANÇA <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

Cabernet Franc

** Vale do Uco*

MERLOT TERROIR MIOLO 2022 - BRASIL 295

Merlot

UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO - ITÁLIA 284

Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina

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 EDICCIÓN - ARGENTINA 259

Syrah

MÉNAGE A TRÓIS BOURBON BARREL - 257

ESTADOS UNIDOS

Cabernet Sauvignon

SEBRUMO - BRASIL 249

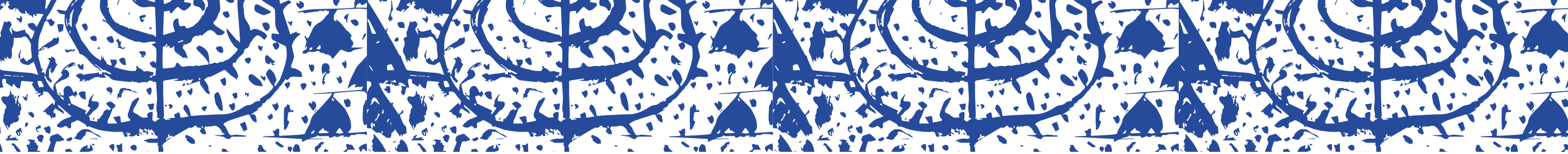
Cabernet Sauvignon

FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE 232

VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019 -

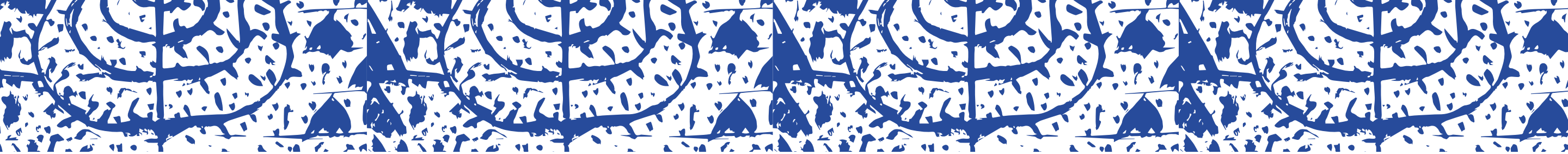
CHILE

Pinot Noir



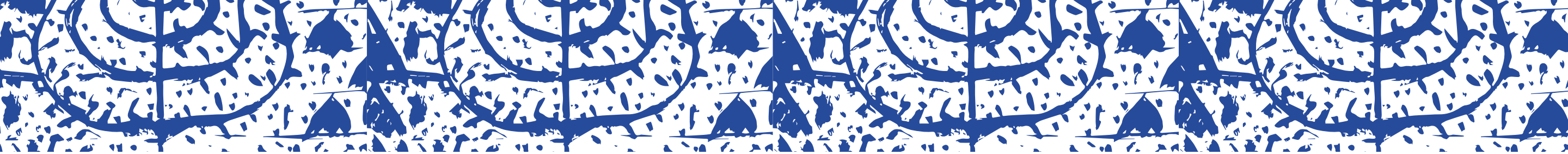
TINTOS

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
ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA - ESPANHA <i>Tempranillo</i>	199
TERRE AVARE - ITÁLIA <i>Primitivo di Manduria</i>	198
TERRE NATUZZI CHIANTI RISERVA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA <i>Sangiovese</i>	198
ZORZAL GRAN TERROIR - ARGENTINA <i>Malbec</i> <i>* Gualtallary - Vale do Uco - Mendoza</i>	198
MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI I.G.P. - ITÁLIA <i>Sangiovese</i> <i>* Abruzzo</i>	196
TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA - CHILE <i>Carménère</i>	189



TINTOS

CHATEAU HAUT BRANDA BOUDEAUX - FRANÇA <i>Merlot</i>	189
TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA <i>Pinot Noir</i>	185
CUVVÉ GIUSEPPE - BRASIL <i>Cabernet Sauvigno - Merlot</i>	179
SALENTEIN RESERVA - ARGENTINA <i>Malbec</i>	174
SALENTEIN RESERVA - ARGENTINA <i>Pinot Noir</i>	174
HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA - PORTUGAL <i>Alicante Bouschet - Touriga Nacional - Syrah - Cabernet Sauvignon</i>	169
MIOLO SINGLE VINEYARD SYRAH - BRASIL <i>Syrah</i> <i>* Vale do São Francisco</i>	169
MIOLO SINGLE VINEYARD 2021 - BRASIL <i>Touriga Nacional</i> <i>* Campanha Gaúcha</i>	169
ALTITUDE DUORUM - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Touriga Franca - Tinta Cão</i>	162
AZUL DE VENTOZELO - PORTUGAL <i>Touriga Nacional - Touriga Franca - Tinta Roriz</i>	159



TINTOS

LE PIANETTE TOSCANA I.G.T. - ITÁLIA 159
Sangiovese

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

GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA 149
75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

HÉDONÉ CONCRETO - ARGENTINA 145
Cabernet Sauvignon

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 145
Cabernet Sauvignon

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 145
Pinot Noir

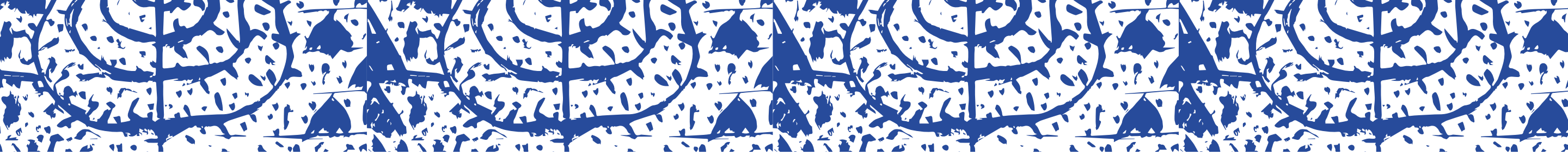
TONS DE DUORUM - PORTUGAL 145
50% Touriga Franca - 30% Touriga Nacional - 20% Tinta Roriz

CICONIA - PORTUGAL 142
Touriga Nacional - Syrah - Aragonês

POUCA ROUPA - PORTUGAL 142
Alicante Bouschet - Touriga Franca - Touriga Nacional

HÉDONÉ - ARGENTINA 139
Malbec

BURDIZZO - ITÁLIA 138
Primitivo di Puglia



TINTOS

GO UP CURICÓ - CHILE <i>Carménère</i>	137
MIOLO RESERVA - BRASIL <i>Cabernet Sauvignon</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
QUEREU 375ml - CHILE <i>Cabernet Sauvignon</i>	69
VINHOS TAÇAS 187ml <i>Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons</i>	35