



CARDÁPIO

Réguas de harmonização em 4 etapas

Pasta & Vino

R\$ 280/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Tagliatelli All Gamberi

Vinho: Pedra Cancela Branco

País: Portugal

Uvas: Encruzado / Cerceal Branco / Malvasia Fina

3º prato - Mezzaluna di Zucca e Manzo

Vinho: Exopto Cosecha

País: Espanha

Uvas: Tempranillo / Garnacha

2º prato - Agnelotti di Pera e Gorgonzola

Vinho: Minuty Prestige Rose

País: França

Uvas: Grenache / Syrah / Rolle / Cinsault

4º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

Vinho: Rosso do Montalcino Valentiano

País: Itália

Uvas: Sangiovese

Mare & Vino

R\$ 330/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Ceviche di Polpo

Vinho: Whispering Angels Rosé

País: França

Uvas: Grenache, Cinsault e Rolle

3º prato - Robalo em Crosta de Castanha

Vinho: Chablis Maison Tricon

País: França

Uvas: Chardonnay

2º prato - Riso Nero ai Frutti di Mare

Vinho: Exopto Field Blend Branco

País: Espanha

Uvas: Viura / Malvasia / Garnacha Branca

4º prato - Polpo Alla Griglia e Salsa Verde

Vinho: Caparzo Sangiovese

País: Itália

Uvas: Sangiovese

** Prato adicional - 35,00

Alpuista

R\$ 330/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Frutti di Mare alla Provenzale

Vinho: Pedra Cancela Branco

País: Portugal

Uvas: Encruzado / Cerceal Branco
/ Malvasia Fina

3º prato - Riso d'anatra

Vinho: Felipe Marin Lo Abarca

País: Chile

Uvas: Pinot Noir

2º prato - Agnelotti di Pera e Gorgonzola

Vinho: Minuty Prestige Rose

País: França

Uvas: Grenache / Syrah / Rolle / Cinsault

4º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

Vinho: Rosso do Montalcino Valentiano

País: Itália

Uvas: Sangiovese

Brasil

R\$ 300/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Ceviche di Polpo

Vinho: Madame Gi Trebbiano La Grande Bellezza

País: Brasil

Vinho: Trebbiano

3º prato - Riso d'Anatra

Vinho: Guaspari Vale da Pedra Syrah

País: Brasil

Uvas: Syrah

2º prato - Agnelotti di Pera e Gorgonzola

Vinho: Pizzato Allume Pinot Noir

País: Brasil

Uvas: Pinot Noir

4º prato - Paleta de Cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Miolo Lote 43

País: Brasil

Uvas: Merlot / Cabernet

**** Prato adicional - 35,00**

Itália dos Sonhos

R\$450/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Ceviche di Polpo

Vinho: Caparzo Chardonnay

País: Itália

Uvas: Chardonnay

3º prato - Riso d'Anatra

Vinho: Macion Valpolicella
Riserva Ripasso

País: Itália

Uvas: Corvina Veronese, Rodinella
e Corvinone

2º prato - Agnolotti di Pera e Gorgonzola

Vinho: Mauro Molino Langhe
Nebbiolo

País: Itália

Uvas: Nebbiolo

4º prato - Paleta de Cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Caparzo Brunello di Montalcino

País: Itália

Uvas: Sangiovese Grosso

Caballo Loco Grand Cru

R\$400/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Riso Nero ai Frutti di Mare

Vinho: Caballo Loco Norte
Verde Branco

País: Chile

Uvas: Chardonnay

3º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

Vinho: Caballo Loco Maipo

País: Chile

Uvas: Cabernet / Cabernet Franc.

2º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

Vinho: Caballo Grand Cru
Experimental

País: Chile

Uvas: Syrah / Garnacha
/ Carignan

4º prato - Paleta de cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Caballo Grand Cru Apalta

País: Chile

Uvas: Cabernet / Carmenere

** Prato adicional - 35,00