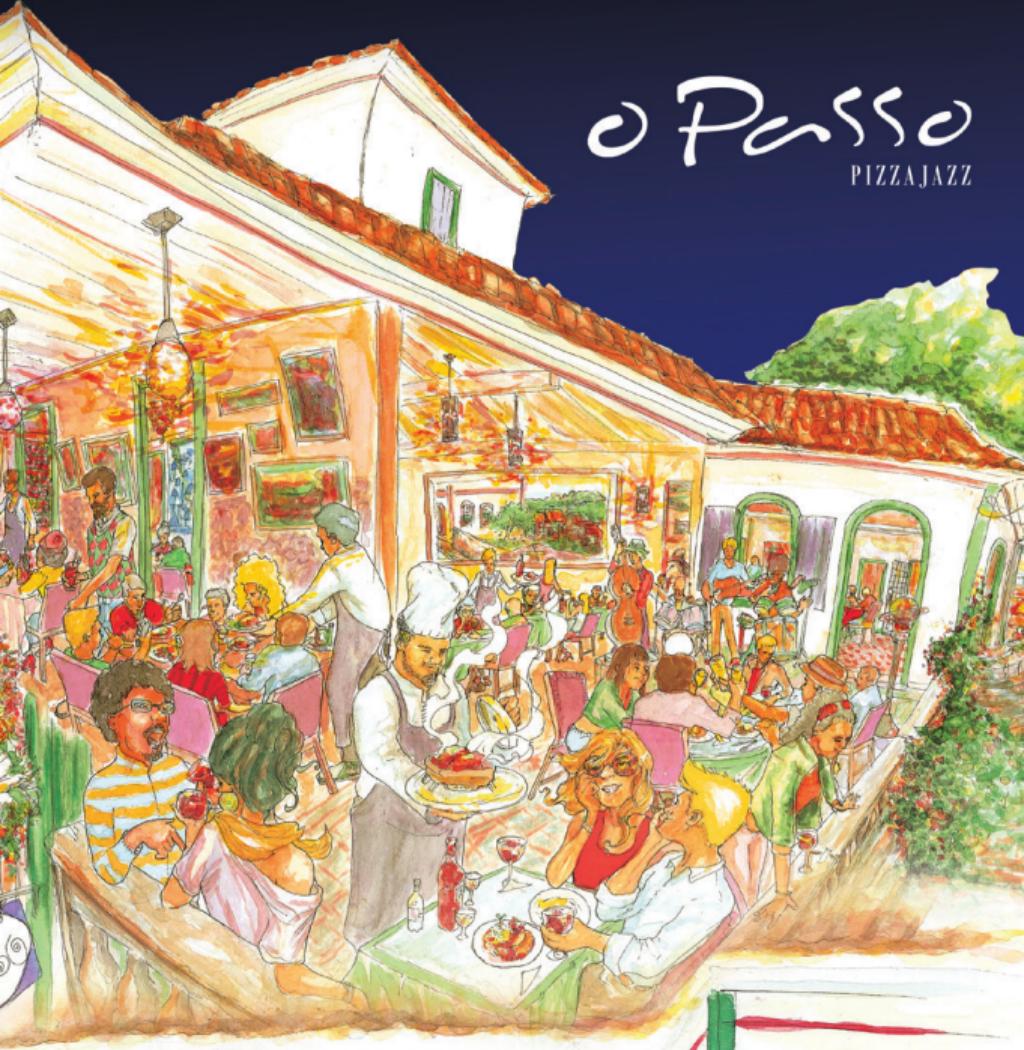


# O Passo

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*

---

### CORNICCIONI BIANCO

28

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

---

### CORNICCIONI PELATI

34

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

---

### CORNICCIONI VERDI

42

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

---

### BRIE FOLHADO

48

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

---

### BRUSCHETA DE BRIE 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*

# Menu

## ENTRADAS

---

**FRITAS DO PASSO** 42

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

**HARUMAKI DE COSTELA** 45

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

**EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada)** 46

*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*

**CARPACCIO CLÁSSICO** 44

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

**PUNHETA DE BACALHAU** 45

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

**ARANCINI DO PASSO** 42

*Tradicional bolinho italiano de risotto de panceta, recheado com queijo Minas e finalizado com creme de provolone*

NOVO

# Menu

## ENTRADAS

---

### BURRATA À MILANESA

75

*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 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*

NOVO

## 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** 59

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

---

**PICADINHO DO PASSO** 69

*Picadinho de filé ao molho de pimenta, acompanhado de arroz de côco, farofa de castanhas e chips de baroa*

---

**RISOTTO MIX COM ISCAS FILÉ** 69

*Risotto de funghi secchi com iscas de filé ao molho roti*

---

**RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA** 72

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

---

**RISOTTO DE PERA COM GORGONZOLA** 75

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

---

**RAVIOLONE DE COSTELA** 76

*Raviolone de costela bovina desfiada assada em baixa temperatura, e servida ao creme de fungui porcini*

---

**RIGATONI À CAÇADORA** 78

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

# Menu

## MASSAS - RISOTOS - CARNES

NOVO

### MILANESA DOLCE AMARO

78

*Filé empanado, acompanhado de risotto de cebola caramelizada e rúcula selvagem*

### COSTELA ALLA CHEF GABRIEL

82

*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

82

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

### MEDALHAS AL PISTACCHIO

84

*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*

### RISOTTO BIANCO

86

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

NOVO

### PEIXE COM LEGUMES

89

*Filé de peixe branco grelhado ao molho de tangerina, servido com legumes salteados no azeite extra virgem*

# Menu

## MASSAS - RISOTOS - CARNES

---

### SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO

89

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

### CHORIZO À BRASILEIRA

92

**NOVO**  
*Bife de chorizo grelhado servido com gratin de batata baroa e emulsão de mostarda L'Ancienne*

### GAMBERI E RISOTTO DE MOQUECA

92

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

### BACALHAU DA VILA

105

*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

---

**GNOCCHI DE MANDIOQUINHA** 59

*Gnocchi de mandioquinha ao molho de tomate fresco, folhas de manjericão fresco e queijo tipo Grana*

**RISOTTO DE MIX DE FUNGHIS** 62

*Risotto de shimeji, shitake e champignon de Paris*

**RISOTTO DE CEBOLA CARAMELIZADA** 65

*Risotto de cebola caramelizada, com rúcula e amêndoas*

**RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA** 72

*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
<b>MARGHERITA</b>	78	94
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomate italiano, parmesão e folhas de manjericão fresco</i>		
<b>ALICHE</b>	78	94
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape e aliche</i>		
<b>CALABRESA</b>	78	94
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, calabresa, azeitinhas pretas e cebola</i>		
<b>FRANGO COM CATUPIRY</b>	78	94
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, frango desfiado e catupiry</i>		
<b>QUATRO FORMAGGIO</b>	82	99
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzola, parmesão e catupiry</i>		
<b>SHIMEJI E MASCARPONE</b>	82	99
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, shimeji salteado no azeite com ervas de Provence e queijo Mascarpone</i>		

# Menu

## PIZZAS

(Com massa de fermentação natural)

Grande Gigante

**MARGHERITA ESPECIAL** 82 99

*Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, tomatinhos  
sweet grape, pesto de azeitona azapa  
e manjericão fresco*

**PEPPERONI** 82 99

*Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, salame peperoni*

**PORTUGUESA** 82 99

*Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, presunto, ovos,  
azeitonas pretas e cebola*

**À MODA** 82 99

*Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, presunto,  
calabresa, salaminho, azeitonas  
pretas, cebola e pimentão*

**CALABRESA E GORGONZOLA** 83 101

*Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, lâminas de  
calabresa artesanal, pasta de  
gorgonzola com ervas finas e cebolas  
salteadas no shoyo. Gratinada com  
parmesão*

# Menu

## PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
<b>MEL TRUFADO</b>	83	101
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzolla, parmesão, catupiry, Mel Santa Bárbara trufado e sementes de gergelim preto</i>		
<b>TREMBÃO</b>	83	101
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, palmito, tomatinho no forno a lenha, queijo mineiro curado e manjericão fresco</i>		
<b>POSITANA</b>	83	101
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo de cabra tipo Boursin, lâminas de calabresa artesanal e manjericão fresco</i>		
<b>CAÇADORA</b>	83	101
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, linguiça levemente picante, cebola caramelizada, creme de burrata e crisp de couve negra</i>		

# Menu

## PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

Grande   Gigante

### COMBINAÇÃO

83   101

Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, alho poró,  
parmesão, queijo Minas, geleia de  
bacon artesanal, finalizada com  
manjericão

### JUAZEIRO

85   103

Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, carne de sol  
desfiada e puxada na manteiga de  
garrafa, catupiry e cebolinha verde

### ITÁLIA

85   103

Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, pancetta, creme  
de ricota e ervas, finalizada com  
farofa de pistache e manjericão

### VENEZIA

95   115

Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, presunto Parma,  
tomatinho confit, creme de burrata e  
folhas de manjericão fresco

### BRIE E PARMA

95   115

Molho artesanal de tomate,  
mozzarella especial, queijo Brie,  
geleia de jabuticaba e presunto de  
Parma

NOVO

# Menu

## PIZZAS DOCES

---

2 fatias    4 fatias

---

### **DELIZIA ROSSA**

46    68

*Chocolate branco, lâminas de  
Brie, coulis de frutas vermelhas,  
finalizada com castanha de caju  
caramelizada*

---

### **PIZZA DE CHOCOLATE COM**

46    68

### **MORANGOS**

*Creme de leite fresco, licor de cacau,  
chocolate ao leite, morangos frescos  
e sorvete de creme*

# Menu

## SOBREMESAS

---

**CANOLI DE MINAS** 29

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

---

**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*

---

**FONDANT BUTTERSCOTCH** 36

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

# Bebidas

## DRINKS

---

**NO ALCOHOL GINGER - Sem álcool** 27

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

---

**LEI SECA - Sem álcool** 27

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

---

**MOJITO** 28

*Rum branco, suco de limão, hortelã, club soda*

---

**GINGER TÔNICA** 28

*Gin, água tônica, monin de gengibre, rodelas de limão e lâminas de gengibre*

---

**MARGARITA** 30

*Tequila, Triple Sec, suco de limão*

---

**NEGRONI** 33

*Gin, bitter Campari e vermouth rosso*

---

**MOSCOU MULE** 33

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

---

**PINK GIN & TÔNICA** 34

*Gin, água tônica, rodelas de morango e um toque de monin de frutas vermelhas*

---

**NOVO TINTO DE VERÃO** 34

*Vinho tinto, soda de limão e suco de limão e rodelas de limão*

# Bebidas

## DRINKS

---

**MANJERICÃO** 35

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

**APEROL SPRITZ** 36

*Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja*

**ALECRIM** 36

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

**OUROPRETANAGIN** 37

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

# Bebidas

## DOSES

---

<b>CACHAÇA</b>	12
<i>Vale Verde / Salinas / Tiara</i>	
<b>CACHAÇA</b>	24
<i>Canarinha</i>	
<b>WEISS VODKA OUROPRETANA</b>	15
<b>RUM BACARDI OURO</b>	15
<b>CAMPARI BITTER</b>	20
<b>VODKA ABSOLUT</b>	25
<b>GIN</b>	25
<b>TEQUILA</b>	28

## DRINKS

---

<i>Limão / Morango / Maracujá</i>	
<b>CAIPIRINHA / CAIPIVODKA</b>	28
<b>CAIPI ABSOLUT</b>	35

# Bebidas

## CHOPPS E CERVEJAS

---

**CHOPP OUROPRETANA PILSEN** 14

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

*Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação*

**CHOPP OUROPRETANA PALE ALE** 15

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

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

**CHOPP OUROPRETANA IPA MARACUJÁ** 17

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

## LONG NECKS

---

**CERVEJA SEM ÁLCOOL** 15

**BECKS** 15

**STELLA ARTOIS** 15

**HOEGAARDEN 330ml** 18

**LEFFE BLOND 330ml** 20

# Bebidas

## DIVERSOS

---

<b>ÁGUA MINERAL</b>	6
<b>REFRIGERANTE</b>	8
<b>TÔNICA / CITRUS</b>	8
<b>SUCOS</b>	12
<i>Laranja</i>	
<i>Limão</i>	
<b>SUCOS</b>	13
<i>Laranja e morango</i>	
<i>Laranja e acerola</i>	
<i>Morango, laranja e acerola</i>	

## CAFÉS

---

<b>CHÁS (CONSULTE OPÇÕES)</b>	6
<b>CAFÉ ESPRESSO</b>	6
<b>CAPPUCCINO</b>	7
<b>PÃO DE MEL</b>	10
<i>Tradicional receita de família: leite, farinha de trigo, chocolate, canela, cravo, ovos e uma deliciosa cobertura de chocolate meio amargo.</i>	
<i>Sem conservantes</i>	

# Bebidas

## SODA ITALIANA

---

Água com gás, limão espremido, gelo, fatia de laranja e monin	14
Sabores: tangerina, gengibre, cranberry ou maçã verde	

## WISKIES

---

JOHNNIE WALKER RED LABEL	20
JACK DANIEL'S	25
CHIVAS REAGAL 12	25
SINGLTON SINGLE MALT 12	29
WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT	30

## LICORES

---

LICOR DE JABUTICABA	16
FRANGÉLICO	28
AMARULA	28
COINTREAU	28

# Bebidas

## VINHO DO PORTO

---

POÇAS TAWNY	19
INFANTADO PORTO TAWNY	25
POÇAS TAWNY - 10 ANOS	39

# Bebidas

## CERVEJAS ESPECIAIS

---

**OUROPRETANA IPA MARACUJÁ 500ml - 32**

### **BRASIL**

*India Pale Ale com maracujá. Cremosa, com boa carbonatação e refrescante. O amargor aliado ao teor alcoólico mais alto dessa receita, traz potência para a cerveja. 7,2%*

**OUROPRETANA GINGER IPA 500ml - BRASIL 29**

*Estilo India Pale Ale com gengibre. Tem leve picância e frescor provenientes da adição de gengibre. Levemente turva, pois não passa pelo processo de filtragem. 6,2%*

**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%*

# Vinhos

## BRANCOS

NOVO

<b>TARA ATACAMA - CHILE</b>	495
<i>Chardonnay</i>	
* <i>Deserto do Atacama</i>	
<b>SECASTILHA GARNACHA BLANCA -</b>	255
<b>ESPAÑHA</b>	
<i>Garnacha</i>	
<b>CASSANDRE - FRANÇA</b>	226
<i>Vermentino</i>	
<b>TENUTA MALUCELLI D.O.C. - ITÁLIA</b>	196
<i>Ribolla Gialla</i>	
<b>MARIA MARIA 2022 - BRASIL</b>	189
<i>Sauvignon Blanc</i>	
* <i>Helena - Sul de Minas</i>	
<b>MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C.</b>	186
<b>- ITÁLIA</b>	
<i>Pecorino</i>	
<b>PACHECA MOSCATEL GALEGO -</b>	169
<b>PORTUGAL</b>	
<i>Moscatel Galego Branco</i>	
<b>MOILO SINGLE VINEYARD - BRASIL</b>	169
<i>Riesling</i>	
<b>ALAMOS - ARGENTINA</b>	169
<i>Chardonnay</i>	

# Vinhos

## BRANCOS

NOVO

**VERAMONTE GRAN RESERVA ORGÂNICO** 169

- CHILE

*Sauvignon Blanc*

**HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA** 159

**SELECCIONADA BRANCO - PORTUGAL**

*Antão Vaz - Arinto - Verdelho*

**VIÑA ESMERALDA BRANCO - ESPANHA** 159

*Moscatel - Gewustraminer*

**MEZZACORONA COVELI OAKED - ITÁLIA** 155

*Chardonnay*

**LUIZ PORTO RESERVA - BRASIL** 149

*Chardonnay*

\* Minas Gerais

**VENTISQUERO RESERVA - CHILE** 139

*Chardonnay*

**FEUDO DEI VENTI - ITÁLIA** 133

*Pinot Grigio*

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

**ITÁLIA**

*40% Vermentino - 40% Chardonnay -*

*20% Sauvignon Blanc*

**DERIVA ORGANIC - ARGENTINA** 115

*Pinot Griggio*

# Vinhos

## BRANCOS

---

**QUEREU - CHILE** 105

*Sauvignon Blanc*

---

**QUEREU 375ml - CHILE** 69

*Sauvignon Blanc*

---

**VINHOS TAÇAS 187ml** 35

*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons*

# Vinhos

## ROSÉS

NOVO

**SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ - 277**

**ARGENTINA**

*Malbec - Pinot Noir*

NOVO

**VERAMONTE ORGÂNICO GRAN RESERVA 169**

**ROSÉ - CHILE**

*Pinot Noir*

NOVO

**CRIOS ROSÉ - ARGENTINA 155**

*Malbec*

**MIGUEL TORRES VIÑA ESMERALDA ROSÉ 142**

**- ESPANHA**

*Garnacha*

**VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - ESPANHA 139**

*Syrah*

**PACHECA ROSE D.O.C. DOURO - 129**

**PORTUGAL**

*Touriga Franca - Tinta Barroca*

**VILLA ROSA COLHEITA - PORTUGAL 129**

*Baga*

**FALÉRNIA ROSÉ - CHILE 127**

*85% Viognier - 15% Syrah*

NOVO

**SETESSOLI ROSÉ - ITÁLIA 126**

*Syrah*

**CALA REY FINCA FELLA - ESPANHA 115**

*Tempranillo*

**RAR AVVENTO ROSÉ - BRASIL 99**

*Pinot Noir*

# Vinhos

## CHAMPAGNES E ESPUMANTE

---

**MOËT CHANDON - FRANÇA** 704

**MOILO CUVÉE BRUT ROSÉ 1,5 LITROS - BRASIL** 255

**MILLESIME BRUT - BRASIL** 225

**CABRIZ BRUTO BRANCO 2017 - PORTUGAL** 179

\* top 100 melhores espumantes Wine Spectator

**MOILO CUVÉE BRUT - BRASIL** 155

**QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE** 139

**LUIZ PORTO BRUT - BRASIL** 139

\* Minas Gerais

**100+ BRUT ROSÉ - BRASIL** 109

\* Flores da Cunha

**ALUD - ESPANHA** 92

# Vinhos

## TINTOS

---

**MONTRESOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA** 722

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

---

**OLBLIQUA APALTA VINEYARD 2018 - CHILE** 695

*Camérnere*

---

**CASA DA PASSARELLA O ENÓLOGO VINHAS VELHAS 2014 - PORTUGAL** 538

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

---

**HERDADE DAS SERVAS 2016 - PORTUGAL** 525

*Alfrocheiro*

---

**CONDADO DE HAZA 2019 RIBERA DEL DUERO CRIANZA - ESPANHA** 457

*Tempranillo*

---

**SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO SINGLE VINEYARD AGRELO - ARGENTINA** 457

*52% Cabernet Sauvignon - 23% Malbec - 19% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot*

---

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

*Carignan*



# Vinhos

## TINTOS

---

**PEDRO ZANELLA CASTAS NEGRAS - 385**

### **BRASIL**

*Cabernet Sauvignon - Merlot - Tannat -  
Alicante Bouschet*

---

**BENMARCO SIN LIMITES GUALTALLARY 342**

### **- ARGENTINA**

*Malbec*

---

**JOEL GOTTE - ESTADOS UNIDOS 335**

*Cabernet Sauvignon*

---

**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*

---

**PACHECA RESERVA VINHAS VELHAS 309**

### **DOURO D.O.C. - PORTUGAL**

*Field Blend*

---

**HUNTERS STONEBURN PINOT NOIR 2020 305**

### **- NOVA ZELÂNDIA**

*Pinot Noir*

# Vinhos

## TINTOS

---

**SALENTEIN NUMINA - ARGENTINA** 299

*Cabernet Franc*

\* Vale do Uco

**AMANCAYA - ARGENTINA** 298

*Malbec - Cabernet*

**RAMON BILBAO RIOJA RESERVA - ESPANHA** 285

*Tempranillo - Graciano - Mazuelo*

\* 20 meses em barricas americanas

**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 - CHILE** 269

*Cabernet Sauvignon*

**CLANDESTINO CAMINHOS CRUZADOS - PORTUGAL** 267

*Touriga Nacional - Tinta Roriz - Alfrocheiro*

NOVO

NOVO

NOVO

# Vinhos

## TINTOS

---

**SEBRUMO - BRASIL** 249

*Cabernet Sauvignon*

---



**ERA DOS VENTOS 2020 - BRASIL** 237

*Merlot*

---

**FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE** 232

**VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019**

- CHILE

*Pinot Noir*

---

**LE PARIA - FRANÇA** 221

*Grenache*

---

**MEMORO PICCINI - ITÁLIA** 214

*40% Primitivo Passificada -*

*30% Montepulcciano d'Abruzzo -*

*20% Nero d'Ávola da Sicília -*

*10% Merlot do Veneto*

---



**HERDADE DAS SERVAS COLHEITA -** 211

**PORTUGAL**

*Alicante - Touriga Nacional -*

*Cabernet Sauvignon - Trincadeira*

---



**PACHECA RESERVA TINTO - PORTUGAL** 211

*Touriga Franca - Touriga Nacional -*

*Tinta Roriz*

---

**HEDONE BLEND - ARGENTINA** 206

*Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon*

# Vinhos

## TINTOS

---

<b>NOVO</b>	<b>MÉNAGE A TROIS BOURBON BARREL - ESTADOS UNIDOS</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	205
<b>NOVO</b>	<b>TERRE NATUZZI CHIANTI RISERVA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA</b> <i>Sangiovese</i>	198
	<b>LA VIEILLE FERME VIN DE FRANCE - FRANÇA</b> <i>Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah</i>	197
	<b>ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA - ESPANHA</b> <i>Tempranillo</i>	189
	<b>MARIA MARIA 2021 - BRASIL</b> <i>Syrah</i> * <i>Glória - Sul de Minas</i>	189
	<b>MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI I.G.P. - ITÁLIA</b> <i>Sangiovese</i> * <i>Abruzzo</i>	186
	<b>OPTA - PORTUGAL</b> <i>Touriga Nacional</i>	179
	<b>CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL</b> <i>Cabernet - Merlot</i>	175
	<b>BOBAL ICON - ESPANHA</b> <i>Bobal</i>	169

# Vinhos

## TINTOS

---

NOVO

**MOILO SINGLE VINEYARD SYRAH - BRASIL** 169

*Syrah*

\* Vale do São Francisco

**MOILO SINGLE VINEYARD 2021 - BRASIL** 169

*Touriga Nacional*

\* Campanha Gaúcha

**TRUMPETER RUTINI WINES - ARGENTINA** 169

*Cabernet Franc*

**MONTES CLASSIC - CHILE** 167

*Cabernet Sauvignon*

**ANCLA RESERVA - CHILE** 159

*Cabernet Sauvignon*

**CASA ALBALI RESERVA LA MANCHA - ESPANHA** 155

*Tempranillo*

NOVO

**TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA** 152

*Pinot Noir*

**KALFU MOLU - CHILE** 149

*Pinot Noir*

**LUIZ PORTO - BRASIL** 149

*Cabernet Sauvignon*

\* Minas Gerais

**PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA** 148

*Tempranillo*

# Vinhos

## TINTOS

---

**LABARO CHIANTI D.O.C.G. - ITÁLIA** 145

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

---

**AZUL VENTOZELO TINTO DOURO - PORTUGAL** 145

*Tinta Roriz - Touriga Nacional -  
Touriga Franca*

---

**POUCA ROUPA - PORTUGAL** 142

*Alicante Bouschet - Touriga Franca -  
Touriga Nacional*

---

**CORTE DEI MORI - ITÁLIA** 139

*Nero d'Avola*

---

**HEDONE - ARGENTINA** 139

*Malbec*

---

**HEDONE CONCRETO - ARGENTINA** 139

*Cabernet Franc*

---

**VENTISQUERO RESERVA - CHILE** 139

*Pinot Noir*

---

**VENTISQUERO RESERVA - CHILE** 139

*Cabernet Sauvignon*

---

**LOIOS TINTO - PORTUGAL** 136

*Aragonês - Trincadeira - Castelão*

---

**MOILO RESERVA MALBEC - BRASIL** 135

*Malbec*

*\* produção Vale do Uco - Argentina*

NOVO

# Vinhos

## TINTOS

---

**DURANO ROMAGNA SANGIOVESE** 135

**SUPERIORE - ITÁLIA**

*Sangiovese*

---

**BURDIZZO - ITÁLIA** 133

*Primitivo di Puglia*

---

**GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA** 131

*75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon*

---

**VILLA ROSA COLHEITA TINTO - PORTUGAL** 129

*Baga*

---

**GO UP CURICÓ - CHILE** 125

*Carménère*

---

**QUINTA DE CABRIZ COLHEITA** 125

**SELECCIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL**

*Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro*

---

**ARESTI ESTATE FAMILY - CHILE** 109

*Pinot Noir*

---

**QUEREU - CHILE** 105

*Carménère*

---

**CICONIA 375ml - PORTUGAL** 69

*Touriga Nacional - Syrah - Aragones*

---

**QUEREU 375ml - CHILE** 69

*Cabernet Sauvignon*

---

**VINHOS TAÇAS 187ml** 35

*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os garçons*