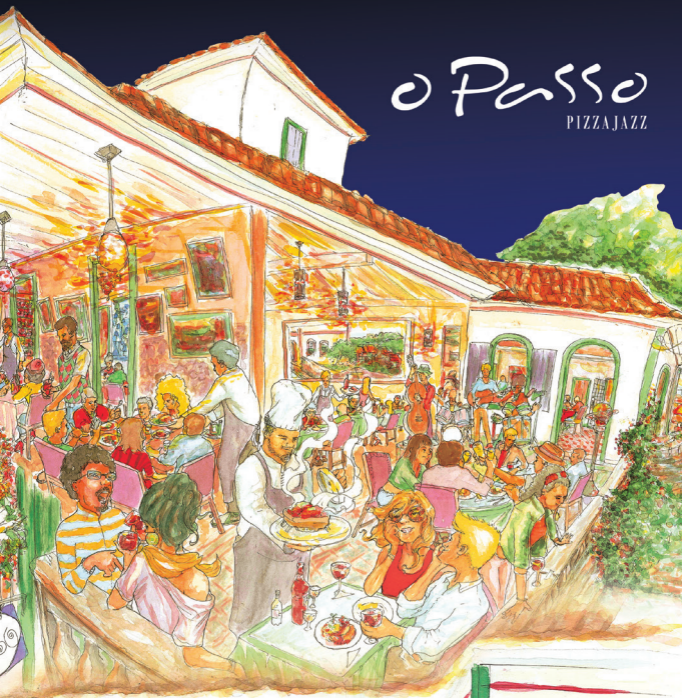


o Passo

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

CORNICIONI BIANCO 26

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

CORNICIONI PELATI 31

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

CORNICIONI VERDI 39

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

BRUSCHETA DI POMODORI - 4 unidades 42

Pão italiano artesanal tostado, perfume de alho, tomatinhos sweet grape gratinados com queijo tipo Grana

BRUSCHETA DE PORÓ 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

NOVO

Menu

ENTRADAS

FRITAS DO PASSO 42

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

EXIBIDAS - 8 unidades (4 de cada) 42

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

HARUMAKI DE COSTELA 42

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

CARPACCIO CLÁSSICO 44

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

PUNHETA DE BACALHAU 45

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

CROQUETE CAÇADOR 45

NOVO *Croquete de mix de carnes defumadas finalizado com emulsão de pimenta biquinho*

Menu

ENTRADAS

BURRATA À MILANESA

75

NOVO 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 À L'ANCIENNE

79

NOVO Iscas de filé ao molho de mostarda L'ancienne, com um toque de *Mel Santa Bárbara*, servida com pão artesanal da casa

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 57

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

NOVO **RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA** 69

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

RISOTTO MIX COM ISCAS FILÉ 69

Risotto de funghi secchi com iscas de filé ao molho roti

RISOTTO DE PERA COM GORGONZOLA 72

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

NOVO **GNOCCHI JUAZEIRO** 72

Gnocchi de mandioquinha ao creme de moranga, servido com topo de carne seca na manteiga de garrafa, finalizado com queijo coalho e cebolinha

NOVO **PICADINHO DO PASSO** 72

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

Menu

MASSAS - RISOTOS - CARNES

SALTIMBOCA DE MAIALI 75

Escalopes de filé suíno com sálvia e presunto de parma, ao molho de rapadura; servido com gnocchi tostado na manteiga e fonduta de parmesão premium

COSTELA ALLA CHEF GABRIEL 78

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

MEDALHAS AL PISTACCHIO 79

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

TORNEDOR SÃO JOSÉ 79

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

RISOTTO BIANCO 82

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

NOVO

Menu

MASSAS - RISOTOS - CARNES

LINGUINI AL MARE

84

Linguini nero de sepia ao molho pomodori, servido com lulas, camarões, peixe branco e salmão grelhado, finalizado com crisp de alho poró

PEIXE AL TAMARINDO

85

Filé de peixe branco grelhado ao molho de tamarindo, servido com risoto de banana da terra e castanhas do Pará

SALMÃO JANELA DO ROSÁRIO

85

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

BIFE DE CHORIZO ALLA CREMA

89

Bife de chorizo grelhado servido com fettuccine na fonduta de parmesão premium e finalizado com azeite de ervas frescas

GAMBERI E RISOTTO DE MOQUECA

89

Camarões empanados na farinha panko, servido com risoto de moqueca e finalizado com vinagrete de pimenta biquinho

BACALHAU DA VILA

98

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

RISOTTO DE MIX DE FUNGHIS 58

Risotto de shimeji, shitake e champignon de Paris

RISOTTO DE CEBOLA CARMELIZADA 59

Risotto de cebola caramelizada, com rúcula e amêndoas

RAVIÓLI DE FIGO E GORGONZOLA 69

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
MARGHERITA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomate italiano, parmesão e folhas de manjeriço fresco</i>	71	86
ALICHE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape e aliche</i>	71	86
CALABRESA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, calabresa, azeitonas pretas e cebola</i>	71	86
FRANGO COM CATUPIRY <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, frango desfiado e catupiry</i>	71	86
QUATRO FORMAGGIO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzola, parmesão e catupiry</i>	75	89
SHIMEJI E MASCARPONE <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, shimeji salteado no azeite com ervas de Provence e queijo Mascarpone</i>	75	89

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MARGHERITA ESPECIAL	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, tomatinhos sweet grape, pesto de azeitona azapa e manjeriço fresco</i>		
PEPPERONI	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, salame pepperoni</i>		
PORTUGUESA	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola</i>		
À MODA	75	89
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto, calabresa, salaminho, azeitonas pretas, cebola e pimentão</i>		
CALABRESA E GORGONZOLA	76	92
<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>		

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
MEL TRUFADO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, gorgonzolla, parmesão, catupiry, Mel Santa Bárbara trufado e sementes de gergelim preto</i>	76	92
TREMBÃO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, palmito, tomatinho no forno a lenha, queijo mineiro curado e manjericão fresco</i>	76	92
POSITANA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo de cabra tipo boursin, lâminas de calabresa artesanal e manjericão fresco</i>	76	92
BRIE E DAMASCO <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo brie, damasco, manjericão e lâminas de amêndoas</i>	76	92
CAÇADORA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, linguiça levemente picante, cebola caramelizada, creme de burrata e crisp de couve negra</i>	76	92

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
NOVO COMBINAÇÃO	76	92
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, alho poró, parmesão, queijo Minas, geleia de bacon artesanal, finalizada com manjericão</i>		
NOVO QUATRO TOMATES	76	92
<i>Mozzarella especial, tomate pelati, tomate italiano, tomate seco e tomate sweet grape, finalizada com manjericão e lâminas de alho frito</i>		
JUAZEIRO	77	93
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, carne de sol desfiada e puxada na manteiga de garrafa, catupiry e cebolinha verde</i>		
NOVO ITÁLIA	77	93
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, pancetta, creme de ricota e ervas, finalizada com farofa de pistache e manjericão</i>		
VENEZIA	86	104
<i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, presunto Parma, tomatinho confit, creme de burrata e folhas de manjericão fresco</i>		

Menu

PIZZAS (Com massa de fermentação natural)

	Grande	Gigante
BRIE E PARMA <i>Molho artesanal de tomate, mozzarella especial, queijo Brie, geleia de jabuticaba e presunto de Parma</i>	86	104
BURRATA E FUNGHI <i>Molho artesanal de tomate, burrata, cogumelos frescos, finalizado com crisps de Parma e manjeriçã</i>	86	104

Menu

PIZZAS DOCES

	2 fatias	4 fatias
PIZZA DE CHOCOLATE COM MORANGOS	42	62
<i>Creme de leite fresco, licor de cacau, chocolate ao leite, morangos frescos e sorvete de creme</i>		
DELIZIA ROSSA	42	62
<i>Chocolate branco, lâminas de Brie, coulis de frutas vermelhas, finalizada com castanha de caju caramelizada</i>		

Menu

SOBREMESAS

SÃO BARTOLOMEU 27

Goiabada cascão frita em crosta de castanha de caju e sorvete artesanal de queijo

PETIT GATEAU 28

Petit gateau de chocolate, castanhas e sorvete de creme

PETIT LIMÃO SICILIANO 29

Petit gateau de limão siciliano e sorvete de castanha do Pará

CHEESECAKE DE MINAS 29

Cheesecake de queijo Canastra com doce de leite Viçosa

CANOLI DE MINAS 29

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

TIRAMISÙ 31

Torta clássica italiana à base de mascarpone e café espresso

FONDANT BUTTERSCOTCH 32

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

NOVO

Bebidas

DRINKS

NO ALCOHOL GINGER - Sem álcool 25

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

LEI SECA - Sem álcool 25

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

MOJITO 26

Rum branco, suco de limão, hortelã, club soda

GINGER TÔNICA 27

Gin, água tônica, monin de gengibre, rodela de limão e lâminas de gengibre

NEGRONI 28

Gin, bitter Campari e vermouth rosso

MARGARITA 28

Tequila, Triple Sec, suco de limão

GASPERE 29

Gin, Campari, limão, gotas de monin de framboesa, infusão de chá de frutas vermelhas e tônica

RAMAZZOTI CLÁSSICO 30

Gin, ramazzoti, chá de limão com gengibre, gotas de suco de limão, flor de hibisco, água tônica e lâminas de gengibre

Bebidas

DRINKS

MOSCOU MULE 30

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

MANJERICÃO 31

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

APEROL SPRITZ 32

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

ALECRIM 32

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

EUROPA 32

Gin, Ramazzoti, monin de toranja, refrigerante de limão, limão e vinho do Porto

OUOPRETANAGIN 33

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



Bebidas

DOSES

CACHAÇA	10
----------------	----

Milagre de Minas / Vale Verde / Salinas / Tiara

CACHAÇA	23
----------------	----

Canarinha

WEISS VODKA OUROPRETANA	10
--------------------------------	----

RUM BACARDI OURO	10
-------------------------	----

CAMPARI BITTER	15
-----------------------	----

VODKA ABSOLUT	18
----------------------	----

GIN	19
------------	----

TEQUILA	23
----------------	----

DRINKS

Limão / Morango / Maracujá

CAIPIRINHA / CAIPIVODKA	20
--------------------------------	----

CAIPI ABSOLUT	28
----------------------	----

Bebidas

CHOPPS E CERVEJAS

CHOPP OUROPRETANA PILSEN	12
---------------------------------	----

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

Chopp claro, tipo pilsen, de baixa fermentação

CHOPP OUROPRETANA PALE ALE	14
-----------------------------------	----

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

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

LONG NECKS

BUDWEISER SEM ÁLCOOL	13
-----------------------------	----

BECKS	14
--------------	----

STELLA ARTOIS	14
----------------------	----

HOEGAARDEN 330ml	17
-------------------------	----

LEFFE BLOND 330ml	20
--------------------------	----

Bebidas

DIVERSOS

ÁGUA MINERAL	6
REFRIGERANTE	7
TÔNICA CITRUS	7
SUCOS	12
<i>Laranja</i>	
<i>Limão</i>	
SUCOS	13
<i>Laranja e morango</i>	
<i>Laranja e acerola</i>	
<i>Morango, laranja e acerola</i>	
SUCO ORGÂNICO DE UVA	18
<i>Casa de Madeira - 250ml</i>	

CAFÉS

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

Bebidas

SODA ITALIANA

Água com gás, limão espremido, gelo, fatia de laranja e monin

SABORES 14
Tangerina, gengibre, cramberry ou maçã verde

WISKIES

JOHNNIE WALKER RED LABEL 18

JACK DANIEL'S 24

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 24

CHIVAS REAGAL 12 24

WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT 25

SINGLENTON SINGLE MALT 12 29

LICORES

LICOR DE JABUTICABA 7

FRANGÉLICO 10

AMARULA 10

COINTREAU 12



Bebidas

VINHO DO PORTO

POÇAS TAWNY	19
-------------	----

INFANTADO PORTO TAWNY	25
-----------------------	----

POÇAS TAWNY - 10 ANOS	33
-----------------------	----

Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

WÄLS 42 375ml - BRASIL 33

Cerveja do Estilo Saison, de receita belga. Coloração dourado âmbar. Notas aromáticas frutadas e cítricas. Leve sensação de acidez no paladar, alta carbonatação. Produzida com amêndoas, limão, abacaxi e café. Produzida em parceria com os "Googlers" da América Latina. Double dry hopping de Saaz. 6,5%

OUOPRETANA IPA MARACUJÁ 500ml - BRASIL 32

India Pale Ale com maracujá. Presença marcante de notas cítricas e frutadas, além do maracujá. Cor amarelo claro, com boa formação de espuma branca. Apresenta turbidez, pois não passa pelo processo de filtração. Notas frutadas e cítricas e forte amargor. O maracujá é bem presente. Cremosa, com boa carbonatação e refrescante. O amargor aliado ao teor alcoólico mais alto dessa receita, traz potência para a cerveja. Corpo médio. 7,2%

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%

Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

OUROPRETANA GINGER IPA 500ml - BRASIL 27

Estilo India Pale Ale com gengibre. De cor âmbar claro, é cremosa e possui aromas cítricos e frutados, derivados da técnica de dry-hopping. Tem leve picância e frescor provenientes da adição de gengibre. Levemente turva, pois não passa pelo processo de filtração. 6,2%

WÄLS SESSION CITRA 600ml - BRASIL 25

Esta cerveja tem massiva quantidade de lúpulo americano Citra e uma agradável base de malte. Amargor moderado, e aroma explosivo, receita de extrema refrescância. 3,9%

LEFFE BLOND 330ml - BÉLGICA 20

Com coloração dourada e sabor suave, esta Belgian Blond Ale seca, leva maltes selecionados que proporcionam uma cerveja encorpada e turva. Sabor levemente adocicado e refrescante, com presença marcante do lúpulo. Criada em 1240 por clérigos da abadia de Leffe, a marca teve sua produção interrompida após a Revolução Francesa, até que, na década de 1950, Abbot Nys e Albert Lootvoet reviveram a tradição. 6,6%



Bebidas

CARTA DE CERVEJAS ESPECIAIS

HOEGAARDEN 330ml - BÉLGICA

17

Cerveja feita à base de trigo com ingredientes especiais como sementes de coentro e raspas de casca de laranja, o que lhe confere alta refrescância e facilidade para beber. Possui um copo hexagonal específico desenvolvido especialmente para apurar sua degustação, que maximiza tanto o aroma e a experiência de sabor. 4,9%.

Vinhos

BRANCOS

TARA ATACAMA - CHILE 495

Chardonnay

** Deserto do Atacama*

SECASTILHA GARNACHA BLANCA - 255

ESPANHA

Garnacha

CASSANDRE - FRANÇA 226

Vermentino

TENUTA MALUCELLI D.O.C. - ITÁLIA 196

Ribolla Gialla

MARIA MARIA 2022 - BRASIL 189

Sauvignon Blanc

** Helena - Sul de Minas*

MAGNÓLIA ABRUZZO PECORINO D.O.C. 186

- ITÁLIA

Pecorino

PACHECA MOSCATEL GALEGO - 169

PORTUGAL

MoscateL Galego Branco

MIOLO SINGLE VINEYARD - BRASIL 159

Riesling

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 159

SELECIONADA BRANCO - PORTUGAL

Antão Vaz - Arinto - Verdelho

NOVO

Vinhos

BRANCOS

NOVO	VIÑA ESMERALDA BRANCO - ESPANHA	159
	<i>Moscatel - Gewustraminer</i>	
	ALAMOS - ARGENTINA	155
	<i>Chardonnay</i>	
NOVO	KALFU KUDA GRAN RESERVA - CHILE	155
	<i>Sauvignon blanc</i>	
NOVO	MEZZACORONA COVELI OAKED - ITÁLIA	155
	<i>Chardonnay</i>	
	LUIZ PORTO RESERVA - BRASIL	149
	<i>Chardonnay</i>	
	<i>* Minas Gerais</i>	
	ALKEN BARREL - CHILE	139
	<i>Chardonnay</i>	
	ARINTO PANCAS - PORTUGAL	139
	<i>Arinto</i>	
	VENTISQUERO RESERVA - CHILE	139
	<i>Chardonnay</i>	
	ORIGEM RIESLING RESERVA - CHILE	136
	<i>Riesling</i>	
	FEUDO DEI VENTI - ITÁLIA	133
	<i>Pinot Grigio</i>	

Vinhos

BRANCOS

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

*40% Vermentino - 40% Chardonnay -
20% Sauvignon Blanc*

DERIVA ORGANIC - ARGENTINA 115
Pinot Griggio

ALKEN - CHILE 109
Sauvignon Blanc

QUEREU - CHILE 105
Sauvignon Blanc

QUEREU 375ml - CHILE 65
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 CRIOS ROSÉ - ARGENTINA 155

Malbec

MIGUEL TORRES VIÑA ESMERALDA ROSÉ 142
- **ESPAÑA**

Garnacha

VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - **ESPAÑA** 139

Syrah

PACHECA ROSE DOC DOURO - **PORTUGAL** 129

Touriga Franca - Tinta Barroca

FALÉRNIA ROSÉ - **CHILE** 127

85% Viognier - 15% Syrah

NOVO SETESSOLI ROSÉ - **ITÁLIA** 126

Syrah

CALA REY FINCA FELLA - **ESPAÑA** 115

Tempranillo

VILLA ROSA COLHEITA - **PORTUGAL** 115

Baga

RAR AVVENTO ROSÉ - **BRASIL** 99

Pinot Noir

Vinhos

CHAMPAGNES E ESPUMANTES

MOËT CHANDON - FRANÇA 704

MILLESIME BRUT - BRASIL 225

CABRIZ BRUTO BRANCO 2017 - PORTUGAL 179
** top 100 melhores espumantes Wine Spectator*

QUEREU BRUT CUVÉE RESERVE - CHILE 139

LUIZ PORTO BRUT - BRASIL 139
** Minas Gerais*

100 + BRUT ROSE - BRASIL 109
** Flores da Cunha*

ALUD - ESPANHA 92

Vinhos

TINTOS

MONTRESOR AMARONE DELLA 722

VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017 - ITÁLIA

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

OLBLIQUA APALTA VINEYARD 2018 - 695

CHILE

Camérnère

CASA DA PASSARELLA O ENÓLOGO VINHAS 538

VELHAS 2014 - PORTUGAL

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

HERDADE DAS SERVAS 2016 - PORTUGAL 525

Alfrocheiro

**produção apenas em grandes safras*

CONDADO DE HAZA 2019 RIBERA DEL 457

DUERO CRIANZA - ESPANHA

Tempranillo

SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO 457

SINGLE VINEYARD AGRELO - ARGENTINA

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

DOMAINE FLO BUSCH HEREUX QUI 439

COMME - FRANÇA

Carignan

NOVO

Vinhos

TINTOS

PEDRO ZANELLA CASTAS NEGRAS - 385

BRASIL

*Cabernet Sauvignon - Merlot - Tannat -
Alicante Bouschet*

BENMARCO SIN LIMITES GUALTALLARY 342

- ARGENTINA

Malbec

JOEL GOTT - 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

NOVO

Vinhos

TINTOS

SALENTEIN NUMINA - ARGENTINA 299

Cabernet Franc

** Vale do Uco*

AMANCAYA - ARGENTINA 298

Malbec - Cabernet

RAMON BILBAO RIOJA RESERVA - 285

ESPAÑA

Tempranillo - Graciano - Mazuelo

** 20 meses em barricas americanas*

UGOLINI MORA VALPOLICELLA CLASSICO 284

- ITÁLIA

Rondinella - Molinara - Corvinone - Corvina

ERA DOS VENTOS 2018 - BRASIL 282

Teroldego

PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE D.O.P. 282

- ITÁLIA

Primitivo di Manduria

MONTES ALPHA - CHILE 275

Cabernet Sauvignon

GREY - CHILE 269

Cabernet Sauvignon

CLANDESTINO CAMINHOS CRUZADOS - 267

PORTUGAL

Touriga Nacional - Tinta Roriz - Alfrocheiro

Vinhos

TINTOS

SEBRUMO - BRASIL 249
Cabernet Sauvignon

NOVO ERA DOS VENTOS 2020 - BRASIL 237
Merlot

FALERNIA GRAN RESERVA AARON SINGLE VINEYARD D. O VALLE DE ELQUI 2019 - CHILE 232
Pinot Noir

LE PARIA - FRANÇA 221
Grenache

MEMORO PICCINI - ITÁLIA 214
*40% Primitivo Passificada -
30% Montepulciano d'Abruzzo -
20% Nero d'Ávola da Sicília
10% Merlot do Veneto*

NOVO HERDADE DAS SERVAS COLHEITA - PORTUGAL 211
*Alicante - Touriga Nacional -
Cabernet Sauvignon - Trincadeira*

NOVO PACHECA RESERVA TINTO - PORTUGAL 211
*Touriga Franca - Touriga Nacional -
Tinta Roriz*

HEDONE BLEND - ARGENTINA 206
Malbec - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon

Vinhos

TINTOS

NOVO	MÉNAGE A TROIS BOURBON BARREL -	205
	ESTADOS UNIDOS	
	<i>Cabernet Sauvignon</i>	
NOVO	TERRE NATUZZI CHIANTI RISERVA D.O.C.G.	198
	2017 - ITÁLIA	
	<i>Sangiovese</i>	
	LA VIEILLE FERME VIN DE FRANCE -	197
	FRANÇA	
	<i>Carignan - Cinsault - Grenache - Syrah</i>	
	ADRIAN SERRANO RIOJA CRIANZA -	189
	ESPAÑA	
	<i>Tempranillo</i>	
	MARIA MARIA 2021 - BRASIL	189
	<i>Syrah</i>	
	<i>* Glória - Sul de Minas</i>	
	MAGNOLIA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI	186
	I.G.P. - ITÁLIA	
	<i>Sangiovese</i>	
	<i>* Abruzzo</i>	
	OPTA - PORTUGAL	179
	<i>Touriga Nacional</i>	
	CUVÉE GIUSEPPE - BRASIL	175
	<i>Cabernet - Merlot</i>	
	DE LUCA TANNAT RESERVA - URUGUAI	172
	<i>Tannat</i>	

Vinhos

TINTOS

BOBAL ICON - ESPANHA 169

Bobal

CALITERRA TRIBUTO GRAN RESERVA - 169

CHILE

Cabernet Sauvignon

MONTES CLASSIC - CHILE 167

Cabernet sauvignon

ANCLA RESERVA - CHILE 159

Cabernet Sauvignon

MIOLO SINGLE VINEYARD SYRAH - BRASIL 159

Syrah

* Vale do São Francisco

MIOLO SINGLE VINEYARD 2021 - BRASIL 159

Touriga Nacional

* Campanha Gaúcha

TRUMPETER RUTINI WINES - ARGENTINA 158

Cabernet Franc

CASA ALBALI RESERVA LA MANCHA - 155

ESPANHA

Tempranillo

TAPIZ CLASSIC - ARGENTINA 152

Pinot Noir

CRIOS MALBEC - ARGENTINA 149

Malbec

Vinhos

TINTOS

PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA 148
Tempranillo

NOVO **VINA ALJIBES TINTO - ESPANHA** 148
Tempranillo

LABARO CHIANTI D.O.C.G. - ITÁLIA 145
*80% Sangiovese - 10% Canaiolo -
10% Colorino*

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

LUIZ PORTO - BRASIL 139
Cabernet Sauvignon
** Minas Gerais*

RAR COLLEZIONE - BRASIL 139
Merlot
** Campos de Cima da Serra - RS*

AZUL VENTOZELO TINTO DOURO - PORTUGAL 139
*Tinta Roriz - Touriga Nacional -
Touriga Franca*

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 139
Cabernet Sauvignon

NOVO **CORTE DEI MORI - ITÁLIA** 139
Nero d'Avola

Vinhos

TINTOS

VENTISQUERO RESERVA - CHILE 139

Pinot Noir

LOIOS TINTO - PORTUGAL 136

Aragonês - Trincadeira - Castelão

MIOLO RESERVA MALBEC - BRASIL 135

Malbec

** produção Vale do Uco - Argentina*

DURANO ROMAGNA SANGIOVESE 135

SUPERIORE - ITÁLIA

Sangiovese

GRAND REGALIEN BOURDEAUX - FRANÇA 131

75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

HUMBERTO CANALLE DENARIO - 129

ARGENTINA

Malbec

HEDONE - ARGENTINA 129

Malbec

HEDONE CONCRETO - ARGENTINA 129

Cabernet Franc

BURDIZZO - ITÁLIA 125

Primitivo di Puglia

GO UP CURICÓ - CHILE 125

Carménère

VILLA ROSA COLHEITA TINTO - PORTUGAL 122

Baga

Vinhos

TINTOS

VULCANICCI - ITÁLIA 121
Montepulciano di Abruzzo

QUINTA DE CABRIZ COLHEITA 119
SELECIONADA D.O.C. DÃO - PORTUGAL
Touriga Nacional - Tinta Roriz - Afroucheiro

ARESTI ESTATE FAMILY - CHILE 109
Pinot Noir

QUEREU - CHILE 105
Carménère

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA 85
SELECIONADA 375ml - PORTUGAL
*Alicante - Cabernet Sauvignon - Syrah -
Touriga Nacional*

QUEREU 375ml - CHILE 65
Cabernet Sauvignon

VINHOS TAÇAS 187ml 35
*Sempre uma criteriosa escolha - consulte os
garçons*

NOVO