

Vino Vinho

RESTAURANTE

ENTRADAS / PETISCOS

Bruschetta Pomodoro

pão italiano com molho de tomates artesanal, tomates picados muçarela finalizada com manjeriço \$30

Isca de peixe

isca de tilápia empanada na farinha panko servida com molho tártaro \$48

Provoleta

cubos de provolone derretido com azeite e orégano \$33

Nhoque frito

nhoques fritos recheados de mussarela acompanha molho de tomates frescos \$36



Tábua de queijos

tábua de queijos acompanha pão italiano \$35

Choripan

canoas de pão francês, queijo mussarela, linguiça toscana e molho chimichurri, servido em fatias \$35

Batatas fritas

porção de batatas fritas na cestinha \$17

Baby Vino Vinho

baby beef cortado em tiras, queijo cremoso, cebola caramelizada, pimenta biquinho \$79

BUFFET DE SALADAS + GRELHADO

ESPECIAL DE TERÇA À SEXTA APENAS NO ALMOÇO.
ESCOLHA UMA PROTEÍNA + BUFFET DE SALADA \$29

Escolha a sua proteína



Alcatra ou Filé de frango ou Saint Peter

Escolha seu acompanhamento - \$ 3 cada



Arroz branco

Feijão carioca

Vinagrete e farofa

Purê de batatas

Batatas Fritas

Legumes salteados

Tarter de banana

VEGETARIANOS



Spaghetti com cogumelos



*Massa grano duro spaghetti ao
molho bechamel com cogumelos
shitake e shimeji \$39*

Strogonoff vegetariano



*Strogonoff de shitake , shimeji e
palmito picado acompanha arroz
branco e batata palha \$35*

Spaghetti de cenoura e abobrinha com soja



*Cenoura e abobrinha cortadas em formato de spaghetti ao
molho sugo acompanha proteína de soja \$30*

BUFFET DE SALADAS ACOMPANHA QUALQUER PRATO POR MAIS \$5

FEIJOADA

SERVIDA ÀS QUARTAS E SÁBADO
APENAS NO ALMOÇO



Feita com carnes nobres (costelinha, lombo, linguiça, paio e carne seca) acompanha arroz branco, couve refogada com alho frito, torresmo, linguiça toscana e laranja em rodela.

Individual \$ 45

Para 2 pessoas \$80

SALADAS

Carpaccio de carne

*servido com lcaparras e mostarda , acompanha +
4 fatias de pão italiano \$34*



Salada Ceasar Chicken

*alface americana, tiras de filé de frango,
croutons temperado e molho ceasar \$34*

BUFFET DE SALADAS ACOMPANHA QUALQUER PRATO POR MAIS \$5

RISOTOS

Alho poró com palmito	\$ 39
Caprese	\$ 39
Al limone	\$ 39
Shitake e Shimeji	\$ 42
4 Queijos	\$ 42
Funghi com tomate seco	\$ 45
Risoto de Camarão	\$ 69



Caso queira, pode adicionar uma proteína ao seu Risoto :

Baby Beef \$25	Ancho \$ 30
BomBom de Alcatra \$ 25	Salmão \$ 30
Filé de frango \$ 18	Saint Peter \$ 25
Baby Beef Milanesa \$ 28	
Filé de frango Milanesa \$ 22	

RISOTOS COM PROTEINAS

Risoto 4 queijos com medalhão

.....

risoto 4 queijos (estepe, gouda, gorgonzola e parmesão) acompanha medalhão de bombom de alcatra com bacon \$59

Risoto de alho poró e palmito com alcatra

.....

risoto de alho poró com palmito, acompanha bombom de alcatra ao molho pesto genovês \$55

Risoto milanês com baby madeira

.....

risoto milanês - o clássico da gastronomia, ele é servido com baby beef ao molho madeira \$55

Risoto al limone com salmão

.....

risoto de limão siciliano, raspas de limão servido com posta de salmão ao molho gremolata, molho de ervas \$65

BUFFET DE SALADAS ACOMPANHA QUALQUER PRATO POR MAIS \$5

CARNES

Bife Ancho com chimichurri

.....
*suculento bife de ancho coberto por nossa deliciosa
manteiga de chimichurri, acompanha arroz biro biro e
batatas fritas \$62*

Baby beef ao molho madeira

.....
*nosso tradicional baby beef coberto ao
molho madeira é um molho Rôti ao qual
acrescentamos champignons e vinho
tinto, servido com arroz branco e
batatas fritas \$48*

Oswaldo Aranha

.....
*é um prato homenageando o político
gaúcho Oswaldo Aranha, e a versão
Vino Vinho consiste em bombom de
alcatra coberto por alho frito, arroz
branco, brócolis salteados, fritas e
uma deliciosa farofinha \$55*

PEIXES

Saint Peter à Belle Munière

.....
*empanado e frito ao molho à base de alcaparras,
camarões e champignon, servido com arroz branco e
batatas fritas \$51*

Salmão com legumes

.....
*posta de salmão servida com legumes selecionados
salteados e purê de batatas \$59*

Tilápia Crocante

.....
*tilápia empanada na farinha panko servida com
molho aioli, arroz branco e batatas fritas \$49*



BUFFET DE SALADAS ACOMPANHA QUALQUER PRATO POR MAIS \$5



PARMEGIANAS

Parmegiana de carne

.....

*baby beef empanado coberto por molho de tomates ,
mussarela gratinada acompanha arroz e fritas \$59*

Parmegiana de frango

.....

*suculento filé de frango empanado coberto por
molho de tomates , mussarela gratinada acompanha
arroz e fritas \$49*

Parmegiana vegetariano

.....

*berinjelas e abobrinhas empanadas cobertas por
molho de tomates , mussarela gratinada acompanha
arroz e fritas \$49*

MASSAS

Spaghetti ao curry camarões

.....

*massa grano duro de spaghetti ao molho de curry
com camarões, creme de leite fresco e salsa \$49*

Nhoque recheado com queijo mussarela

.....

*nhoque recheado de mussarela coberto por molho
bolonhesa \$42*

Spaghetti com milanesa

.....

*massa grano duro de spaghetti ao molho de tomates
artesanal servido com baby beef empanado \$51*

**BUFFET DE SALADAS ACOMPANHA QUALQUER
PRATO POR MAIS \$5**





PRATOS KIDS

Kids Spaghetti ao molho bolonhesa

*massa grano duro de spaghetti ao molho
bolonhesa \$29*

Kids carninha

*baby beef em tiras , arroz, feijão e batatas fritas
\$ 29*

Kids franguinho

*filézinho de frango em tiras arroz, feijão e
batatas fritas \$ 26*



SOBREMESAS

Torta de limão \$ 15

(Massa crocante com creme de limão, coberta com marshmallow e raspas de limão)

Torta de chocolate Surprise \$ 15

(Torta de chocolate com castanhas-do-Pará, coberta com sorvete e calda de chocolate)

Apple Dream \$ 18

(Torta de maçã crocante com canela da china, servida com sorvete de creme)

Brownie de chocolate \$ 18

(Bolo de chocolate com nozes, servido com sorvete de creme)

Petit Gateau \$ 18

(Bolo de chocolate com calda de chocolate quente, servido com sorvete de creme)

Pudim de leite condensado \$ 15

BEBIDAS

Refrigerantes lata	\$7
Água mineral sem gás	\$6
Água mineral com gás	\$6
Suco de fruta natutal - laranja limão	\$12
Suco de polpa - abacaxi maracujá morango	\$12
Sucos especiais , com leite condensado - morango maracujá	\$15

CERVEJAS PILSEN

Eisenbah, Budweiser, Original	\$15
Stella Artois e Heineken	\$18



CAFÉ NESPRESSO

Café Nespresso \$6