

Tintos

VEZZANI SANGIOVESE

Tipo: Tinto Meio Seco

Região: Puglia, Itália

Uvas: Sangiovese

Harmonização: Carnes preferencialmente assadas e queijos

R\$ 178 

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Tipo: Tinto Fino Seco

Região: Abruzzo, Itália

Uvas: Montepulciano

Harmonização: Carnes grelhadas e queijos

R\$ 190 

MAGMA PRIMITIVO DI MANDURIA

Tipo: Tinto Seco

Região: Puglia (Manduria), Itália

Uvas: Primitivo

Harmonização: Carnes vermelhas, costela, cordeiro e queijos curados

R\$ 620 

BARRICONE

Tipo: Tinto Meio Seco

Região: Puglia, Itália

Uvas: Primitivo

Harmonização: Entradas ricas em condimentos e molhos, porco, carnes grelhadas, cordeiro e queijos condimentados

R\$ 360 

NERO D'AVOLA VEZZANI

Tipo: Tinto

Região: Sicília, Itália

Uvas: Nero D'avola

Harmonização: Carnes vermelhas de caça, carnes grelhadas e massas recheadas

R\$ 250 

PAZZIA

Tipo: Tinto Meio Seco

Região: Puglia, Itália

Uvas: Negroamaro

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas e queijos meia cura

R\$ 239 

CHIANTI

Tipo: Tinto Seco

Região: Toscana, Itália

Uvas: Sangiovese

Harmonização: Diversos tipos de carnes, sopas e queijos

R\$ 238 

SORAYA PRIMITIVO DE SALENTO

Tipo: Tinto Seco

Região: Salento, Sul da Itália

Uvas: Primitivo

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos maturados.

R\$ 210 

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Tintos

FELINO MALBEC

R\$ 380 

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas, embutido e queijos

DV CATENA

R\$ 310 

Tipo: Tinto

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec e Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, e queijos duros

PETRINI CABERNET FRANC

R\$ 590 

Tipo: Tinto Seco

Região: Tupungato - Mendonza, Argentina

Uvas: Cabernet Franc

Envelhecimento: Barricas 12 meses

BODEGA EPCO

R\$ 300 

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Queijos, patês e carnes vermelhas

ALMA NEGRA

R\$ 350 

Tipo: Tinto

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Blend Surpresa

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, pato e lombo suíno

RUTINI

R\$ 340 

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas com ervas ou redução de vinho

ANGELICA ZAPATA

R\$ 540 

Tipo: Tinto

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas e queijos

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Tintos

SHYRA CASA GERALDO

R\$ 340 

Tipo: Tinto Seco

Região: Andradadas, Brasil

Uvas: Syrah

Harmonização: Massas, carnes vermelhas e queijos

ÚNICO DE CHILE

R\$ 279 

Tipo: Tinto Seco Gran Reserva

Região: Vale do Curicó, Chile

Uvas: 100% Petit Verdot

Harmonização: Cordeiro, Carnes de caça e queijos maturados

EXPLORADOR MERLOT

R\$ 150 

Tipo: Tinto

Região: Valle Central, Chile

Uvas: Merlot

Harmonização: Queijos macios, massas e molhos leves

PETRINI TANNAT

R\$ 190 

Tipo: Tinto Seco

Região: Tupungato - Mendoza, Argentina

Uvas: Tannat

Envelhecimento: Não passa por barrica

SYRAH COLHEITA CASA GERALDO

R\$ 290 

Tipo: Tinto Seco

Região: Andradadas, Brasil

Uvas: Syrah

Harmonização: Antepastos, bruschettas, queijos, carnes vermelhas e massas

HERDADE DO GAMITO

R\$ 330 

Tipo: Tinto Seco

Região: Alentejo (Norte Alentejano), Portugal

Uvas: 100% Alicante Bouschet

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos maturados e encorpados

LOS GATOS

R\$ 170 

Tipo: Tinto Seco

Região: Vale Central, Chile

Uvas: Pinot Noir

Harmonização: Salmão grelhado, queijo brie e camebert

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Tintos

VALPOLICELLA RIPASSO

R\$ 253 

Tipo: Tinto

Região: Veneto, Itália

Uvas: Corvina, Rondineia, Molinara

Harmonização: Carnes assadas, polpetone com ragu de tomate, parmegianas e queijos

NAMAQUA PINOTAGE

R\$ 176 

Tipo: Meio Seco

Região: Matzikama, África do Sul

Uvas: Pinotage

Harmonização: Massas com molhos leves e queijos leves

EXPLORADOR CABERNET SAUVIGNON

R\$ 154 

Tipo: Tinto

Região: Valle Casablanca, Chile

Uvas: Cabernet Sauvignon

Harmonização: -

VEGA ROBLE

R\$ 154 

Tipo: Tinto Seco

Região: Castilla, Espanha

Uva: Tempranillo

Harmonização: Carnes vermelhas, embutidos e massas com molhos vermelhos

MONTES DOS PINHEIROS

R\$ 154 

Tipo: Tinto Seco

Região: Alentejo, Portugal

Uvas: Alicant Bouschet, Aragones Trincadeira, Syrah

Harmonização: Carnes brancas grelhadas, queijos macios e pratos leves

BODEGA PRIVADA

R\$ 181 

Tipo: Tinto Seco

Região: Vale de Uco, Argentina

Uvas: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas e massas

BODEGA PRIVADA

R\$ 181 

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas e aves

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Espumante

FREIXENET BRUT

R\$ 190 

Tipo: Branco Espumante

Região: Valle do Uco, Argentina

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, saladas, queijos suaves e frutos do mar

CORDEIRO COM PIEL DE LOBO

R\$ 185 

Tipo: Espumante Brut

Região: Vale do Uco, Argentina

Uvas: Chenin Blanc

Harmonização: Aperitivos e frutos do mar

CASA GERALDO

R\$ 149 

Tipo: Branco Espumante

Região: Sul de Minas, Brasil

Uvas: Moscatel

Harmonização: Antepastos, frutas e sobremesas

Frisante

CRISTA DE GALO

R\$ 140 

Tipo: Frisante Branco Meio Seco

Região: Barcelos, Portugal

Uvas: Verdelho e Arinto

Harmonização: Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes, comida chinesa, japonesa ou carnes leves

HORTA DO CASEIRINHO

R\$ 160 

Tipo: Branco Frisante Suave

Região: Minho, Portugal

Uvas: Avesse Arinto e Malvasia

Harmonização: Peixes, carnes leves e aperitivos

NATURELLE

R\$ 150 

Tipo: Demi-Sec

Região: Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha, Brasil

Uvas: Blend de tintas

Harmonização: Pratos leves ou para ser bebido sem acompanhamentos

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Branco

CATENA CHARDONNAY

R\$ 280 

Tipo: Branco Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uva: Chardonnay

Harmonização: Aves, frutos do mar e peixes

PETRINI CHARDONAY

R\$ 230 

Tipo: Branco Seco

Região: Tupungato - Mendoza, Argentina

Uvas: Chardonnay

Envelhecimento: 6 meses barricas de carvalhos

ADEGA GRANDE RESERVA

R\$ 160 

Tipo: Reserva

Região: Almeirim - Ribatejo, Portugal

Uvas: Fernão Pires

Harmonização: Perfeito como aperitivo ou para acompanhar queijos moles, pratos com peixes, frutos do mar e massas leves

CUVÉE ANDREA PINOT GRIGIO

R\$ 210 

Tipo: Branco Seco

Região: Puglia, Itália

Uva: Pinot Grigio

Harmonização: Risoto de camarão, mexilhões e massas frescas com manteiga

BODEGA PRIVADA SAUVIGNON BLANC

R\$ 179 

Tipo: Branco Seco

Região: Valle de Uco, Argentina

Uvas: Sauvignon

Harmonização: Frutos do mar, peixes brancos e moqueca

GEWÜRZTRAMINER

R\$ 390 

Tipo: Branco Aromático

Região: Trentino-Alto Adige, Itália

Uvas: Gewürztraminer

Harmonização: Pratos picantes e queijos fortes

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.

Rosé

CRISTA DE GALO

R\$ 141 

Tipo: Frisante Rosé

Região: Barcelos, Portugal

Uvas: Aragones, Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes, comida chinesa, japonesa ou carnes leves

CASA GERALDO COLHEITA DE INVERNO SYRAH

R\$ 180 

Tipo: Rosé

Região: Serra da Mantiqueira (MG), Brasil

Uvas: Syrah

Harmonização: Peixes, frutos do mar, massas e risotos

ADEGA GRANDE ROSÉ

R\$ 160 

Tipo: Rosé

Região: de Tejo, Portugal

Uvas: Castelão

Harmonização: Mariscos, ostras, salmão e peixe branco

CANNONAU DI SARDEGNA

R\$ 229 

Tipo: Rosé

Região: Sardegna, Itália

Uvas: Cannonau

Harmonização: Aperitivo, pratos vegetarianos e frutos do mar

PRIMO FIORI

R\$ 185 

Tipo: Rosé

Região: Veneto, Itália

Uvas: 100% Pinot Grigio

Harmonização: Frutos do mar e salada caprese

Verde

CRUZEIRO DOS ARCOS

R\$ 149 

Tipo: Branco Seco

Região: Vinhos Verdes, Portugal

Uvas: Azal, Arinto, Loureiro e Trajadura

Harmonização: Vinho refrescante excelente para acompanhar pratos leves, aperitivos, saladas, mariscos, peixes e carnes brancas

PORTAL DAS HORTAS

R\$ 219 

Tipo: Verde

Região: Minho, Portugal

Uvas: Avesso e Arinto

Harmonização: Peixes, carnes leves e aperitivos

NOSSAS GARRAFAS SÃO DE 750 ML.