



*vino!*

SÃO BERNARDO

# *Vino!*

SÃO BERNARDO

**Surpreenda seu paladar com nossas dicas de harmonização, mas lembre-se, no Vino! você pode e deve beber aquilo que estiver com vontade, sem regras, sem formalidades e sem preconceitos!**

---

Aqui no Vino! te convidamos a fazer uma viagem pelo mundo dos vinhos, nossos pratos são feitos em porções que te permitem provar mais que uma opção, compartilhar, e se divertir!\*

Assim você pode harmonizá-las com as nossas centenas de vinhos, todos disponíveis por taça ou garrafa, e desfrutar de diferentes experiências ao longo de uma única refeição!

Ah! Mais uma coisa, você sabia que aqui o preço da taça é proporcional à quantidade de vinho retirada da garrafa? Isso mesmo, você pode tomar quantas taças quiser, sem pagar a mais por isso!

\*Com exceção da seção individuais.



# PARA **COMPARTILHAR**

## **APERITIVO!**

Nossa focaccia artesanal, sardela caseira, caponata de berinjela e peixe regional confitado.

**R\$24**

## **BURRATA! ✓**

Burrata fresca cremosa temperada com azeite, flor de sal e pimenta preta, servida com tomate cereja e pesto. Acompanha nossa focaccia.

**R\$75**

## **BURRATA GRATINADA! ✓**

Burrata fresca cremosa, coberta com queijo parmesão gratinado, servida com molho pomodoro e tomate cereja. Acompanha nossa focaccia.

**R\$75**

## **BRIE COM MEL E AMÊNDOAS TOSTADAS! ✓**

Queijo Brie assado no forno com mel, morangos, nozes e amêndoas tostadas. Acompanha nossa focaccia.

**R\$49**

## **BATATAS RÚSTICAS! ✓**

Batatas rústicas fritas servidas com maionese de funghi e finalizadas com lascas de queijo parmesão.

**R\$35**

## **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Espumantes Brut, um vinho branco Sauvignon Blanc do novo mundo.



Vinhos brancos Chardonnay ou Pinot Grigio.



Vinhos rosés de Provence ou Alentejanos.



Vinhos Chardonnay amadeirados ou espumantes Champenoise Brut.



Vinhos Tinto do Alentejo, Carménère, ou do sul da Espanha.

✓ Pratos vegetarianos.



**BURRATA!**

Imagem meramente ilustrativa



# PARA COMPARTILHAR

## CAMARÕES AL PIL PIL!

Camarões puxados no azeite, com alho, cebola chalota e pimenta dedo de moça. Acompanha nossa focaccia.

R\$89

## CAMARÕES CROCANTES!

Camarões empanados na farinha panko e fritos, servidos com marmelada de tomate picante.

R\$54

## POLVO À FEIRA!

Tentáculos de polvo puxados no azeite extravirgem com batatas bolinha, alho e cebola chalota. Acompanha nossa focaccia.

R\$129

## FRIOS VINO!

Seleção de queijos e frios nacionais e importados acompanhados de nossa focaccia, geleia da casa e mel.

R\$69

## QUEIJOS VINO! ✓

Seleção de queijos nacionais e importados, acompanhados de nossa focaccia e geleia da casa e mel.

R\$69

## CROSTINI!

Três fatias crocantes da nossa focaccia com até três sabores de cobertura:

- Gorgonzola com peras em calda. ✓
- Caponata de berinjela com ovo de codorna cozido e bacon.
- Burrata com pesto e tomate cereja. ✓
- Presunto espanhol com maionese de funghi e rúcula.
- Brie com mel. ✓
- Brie com figo. ✓

R\$39

## SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos brancos Torrontés, Riesling ou brancos do Loire.



Vinhos Rosés do velho mundo, uva Grilo da Sicília.



Vinhos brancos Pinot Grigio, ou tintos Pinot Noir.



Vinhos rosés, Merlot ou Syrah.



Vinhos brancos Sauvignon Blanc ou tintos Pinot Noir.



Vinhos brancos Chardonnay ou Espumantes rosés.



# ENTRADAS **FRIAS**

## **SALADA VINO! ✓**

Do nosso jeito! Alface, rúcula, peras em calda, maionese de mostarda, tomate cereja, nozes, pesto e parmesão.

**R\$49**

## **SALADA DE FRUTOS DO MAR!**

Mix de folhas, frutos do mar frescos, com vinagrete, tomates cereja, figos e parmesão.

**R\$69**

## **SALMÃO DEFUMADO!**

Finas fatias de salmão defumado, azeite extra virgem, raspas de limão siciliano e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

**R\$59**

## **BATTUTA, O NOSSO STEAK TARTARE ITALIANO!**

Carne bovina picada na ponta da faca, temperada com mostarda, azeite e flor de sal. Acompanha nossa focaccia.

**R\$45**

## **TARTARE DE SALMÃO COM DILL, MAÇÃ-VERDE E CHIPS DE BATATA DOCE!**

Salmão fresco picado na ponta da faca, com maçã-verde, mostarda dijon e dill. Acompanha chips de batata doce.

**R\$48**

### **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Espumantes Brut brasileiros ou Vinhos brancos Pinot Grigio.



Espumantes Brut, vinhos Brancos Sauvignon Blanc.



Espumantes Brut, um vinho rosé do novo mundo ou um tinto bem leve, Pinot noir, Gamay.



Vinhos tintos leves como Dolcetto ou Montepulciano.



Vinhos brancos Chardonnay ou tintos Beaujolais.

✓ Pratos vegetarianos.



# GNOCCHIS

## **GNOCCHI TRADICIONAL! ✓**

Gnocchi artesanal ao molho pomodoro e fonduta de formaggio.

**RS45**

## **GNOCCHI AL FORNO COM BRIE! ✓**

Gnocchi artesanal gratinado com fonduta de queijo com Brie assado.

**RS54**

### **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos tintos  
Sangiovese ou  
Barbera.



Vinhos tintos Bordeaux jovens,  
ou Borgonha Villages.

✓ Pratos vegetarianos



Imagem meramente ilustrativa

**GNOCCHI  
COM BRIE!**



# ARANCINIS

## ARANCINI TRADICIONAL! ✓

Bolinhos de risoto com queijo parmesão e açafrão, servidos com marmelada de tomate artesanal ou molho pomodoro.

R\$39

## ARANCINI TRADICIONAL COM FONDUTA BRANCA! ✓

Bolinhos de risoto de queijo parmesão e açafrão, servidos com fonduta de formaggio.

R\$39

## ARANCINI DE COGUMELOS E NOZES! ✓

Bolinhos de risoto à base de cogumelos, nozes, queijo brie, açafrão e fonduta de formaggio.

R\$39

## ARANCINI DE COSTELA!

Bolinhos de risoto à base de costela bovina, queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.

R\$39

## ARANCINI DE POLVO!

Bolinhos de risoto à base de polvo, queijo parmesão e açafrão, servidos com molho pomodoro.

R\$39

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Dolcetto, Valpolicella ou um Rosso Toscano.



Vinhos brancos Verdelho (Verdejo), Chenin Blanc, ou um tinto Syrah leve.



Vinhos brancos Chardonnay amadeirados ou Viognier.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec.



Vinhos tintos Pinot Noir ou do Douro.

✓ Pratos vegetarianos.

ARANCINI TRADICIONAL

Imagem meramente ilustrativa



Nossos risotinhos são incríveis!  
Todos levam a base clássica de risoto al parmigiano, feito com arroz carnaroli al dente, manteiga, vinho branco e queijo parmesão, para torná-los ainda mais perfeitos.

**Escolha uma das finalizações abaixo:**

### **CAMARÕES SALTEADOS COM GENGIBRE E MANGA!**

Um cremoso risoto de camarões com um toque de gengibre e manga.

**R\$48**

### **LICOR LIMONCELLO!**

Um cremoso risoto de licor limoncello, com camarões e lulas salteadas.

**R\$48**

### **LASCAS DE MIGNON E ALHO PORÓ!**

Um cremoso risoto com lascas de mignon e alho-poró.

**R\$54**

Que tal uma polenta  
super cremosa?  
Feita com manteiga,  
azeite e queijo parmesão.

**Para finalizar, algum dos molhos  
abaixo é a pedida certa para você:**

### **RAGÚ DE COSTELA E FAROFINHA DE ALHO!**

**R\$59**

### **RAGÚ DE LINGUIÇA!**

**R\$59**

### **CREME DE COGUMELOS E OVO MOLE!**

**R\$49**

## **RISOTINHOS**

**SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos brancos Chardonnay, Chenin Blanc ou Vermentino.



Vinhos brancos Malvasia ou Gewurztraminer.



Vinhos tintos Cabernet Sauvignon ou Malbec encorpados.

## **POLENTINHAS**

**SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Merlot.



Vinhos tintos Malbec ou Cabernet Sauvignon.



Vinhos tintos Pinot Noir Sul Americanos ou Syrah.





# INDIVIDUAIS

## FETTUCCINE NERO!

Massa negra artesanal feita com tinta de lula salteada com tomates e camarão, finalizado com azeite de ervas.

R\$59

## ARROZ DE POLVO!

Arroz caldoso de polvo, finalizado com caldo de carne, ervas frescas, e tentáculos de polvo grelhado.

R\$85

## SPAGHETTI CARBONARA!

Massa fresca artesanal servida com um creme de parmesão emulsionado com gema caipira e bacon artesanal. Finalizado com gema mole por cima.

R\$59

## MIGNON AO SEU JEITO!

Medalhão de mignon servido com uma opção de acompanhamento e um molho a sua escolha.

R\$79

### Escolha um acompanhamento:

- Spaghetti aglio e olio
- Risoto de parmesão
- Batatas rústicas

### Escolha um molho:

- Mostarda
- Funghi
- Roti

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos Rosés da Europa, Espumante Rosé Brut, ou um branco Chardonnay potente.



Um Branco Chardonnay do novo mundo, ou um Rosé de corpo médio.



Vinhos tintos Tempranillo, Chianti, ou do sul da França.



Um Cabernet Sauvignon da Califórnia, ou um Tannat Uruguaio.

✓ Pratos vegetarianos.



MIGNON AO SEU JEITO!

Imagem meramente ilustrativa



# INDIVIDUAIS

## PALETA DE CORDEIRO DESDIADA COM RISOTO!

R\$99

Paleta de cordeiro assada lentamente ao molho de vinho, acompanha risoto parmesão.

## SALMÃO GRELHADO!

R\$74

Filet de salmão grelhado acompanhado de palmito pupunha e cogumelos salteados

## PESCADA!

R\$59

Peixe regional grelhado servido com purê de mandioquinha com vinagrete.

## GNOCCHI COM POLPETTONE!

R\$74

Polpettone à parmegiana acompanhado de gnocchi artesanal com fonduta de formaggio.

## SANDUBA DA NONNA!

R\$69

Polpettone à parmegiana em nosso pão crocante. Acompanha batatas rústicas.

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Um Cabernet Sauvignon do novo mundo com passagem por madeira ou Espanhol da Ribera del Duero.



Vinhos brancos Chardonnay, ou tintos Pinot Noir ou um Cabernet Franc leve.



Vinhos brancos Pinot Grigio, Ribolla Gialla ou da região dos Vinhos Verdes.



Vinhos tintos Chianti, Barbera ou Rosso di Montalcino.



Vinhos tintos Malbec ou Carménère jovens.

✓ Pratos vegetarianos.



GNOCCHI COM  
POLPETTONE!

Imagem meramente ilustrativa



# PARA DUAS PESSOAS

## FILET OSWALDO ARANHA!

Medalhões de filet mignon grelhados, servidos com arroz branco, farofa de ovo, batatas rústicas, alho frito, e um toque do próprio molho da carne.

RS139

## PESCADA GRATINADA!

Pescada fresca gratinada com fonduta de parmesão, acompanha brócolis grelhado e arroz branco.

RS155

### SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!



Vinhos tintos Cabernet Franc ou Marselan.



Um Branco Chardonnay com barrica, ou um Branco do Douro.

✓ Pratos vegetarianos.



PESCADA  
GRATINADA!

A massa das nossas pizzas é de fermentação natural, feita com farinhas importadas diretamente da Itália. Ela passa por um processo de fermentação de 40 horas antes de ser aberta.

# PIZZAS

**Não precisamos falar mais nada para você saber que são incríveis, né?**

## **CAPRESE! ✓**

Passata italiana, tomate cereja, tapenade de azeitona, mozzarella de búfala e rúcula.

**R\$59**

## **BURRATA E POMODORO! ✓**

Passata italiana, burrata e pesto de manjericão.

**R\$59**

## **TOSCANA!**

Passata italiana, calabresa moída, cebola, tapenade de azeitonas, mozzarella de búfala e manjericão.

**R\$59**

## **BRÓCOLIS E BACON!**

Passata Italiana, mozzarella de búfala, brócolis, bacon, alho e catupiry.

**R\$59**

### **SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos tintos  
Chianti ou Pinot Noir.



Vinhos brancos Torrontés,  
Pinot Grigio ou tintos  
Sangiovese leves.



Vinhos tintos  
Cabernet Sauvignon  
ou Merlot.



Vinhos tintos Barbera  
ou Tempranillo.

✓ Pratos vegetarianos.



**PIZZA  
CAPRESE!**



# PARA ADOÇAR

**BROWNIE DE CHOCOLATE  
E CALDA DE NUTELLA!**

**R\$29**

**SORVETE DE COCO FRESCO  
COM GELEIA ARTESANAL!**

**R\$25**

**TORTA DE MAÇÃ COM  
SORVETE DA CASA!**

**R\$29**

**TIRAMISÙ AO NOSSO JEITO!**

**R\$35**

**SUGESTÃO, NÃO OBRIGAÇÃO!**



Vinhos do Porto Ruby  
ou Tawny.



Espumantes Moscatel.



Espumantes Moscatel,  
Vinhos de Colheita Tardia  
(Late Harvest) e Sauternes.



Um Vin Santo Italiano.



**TORTA DE MAÇÃ  
COM SORVETE DA CASA!**

Imagem meramente ilustrativa

"O vinho molha e tempera os espíritos e acalma as preocupações da mente. Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga. Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã. Assim, então, o vinho não viola a razão, mas sim nos convida gentilmente à uma agradável alegria."

**Sócrates, filósofo ateniense**

(470-399 a.C.)

Υγεία! **Saúde!**





*vino!*

SÃO BERNARDO

@vino.saobernardo