



MENU BEBIDAS



MENU BEBIDAS

SEM ÁLCOOL / SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER 500ml.....	R\$ 6
ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER 1,5L.....	R\$ 12
ÁGUA COM GÁS / SPARKLING WATER 500ml.....	R\$ 8
SUCO NATURAL / FRUIT JUICE 500ml.....	R\$ 12
SUCO NATURAL / FRUIT JUICE 1,5L.....	R\$ 25

Consultar sabores / Variety of Flavours

REFRIGERANTE / SODA

COCA-COLA/COCA ZERO/GUARANÁ/TÔNICA 350ml.....	R\$ 10
RED BULL 250ml.....	R\$ 20

CERVEJA / BEER

HEINEKEN LATA / CAN 350ml.....	R\$ 12
ORIGINAL LATA / CAN 350ml.....	R\$ 10

ESCANEIE O QR CODE
E FAÇA SEU PEDIDO
POR WHATSAPP



⌚ HORÁRIO DE ATENDIMENTO
DAS 12:00HS ÀS 22:00HS
☎ +55 75 99871-7328



MENU BEBIDAS

DRINKS

CAIPIRINHA OU CAIPIROSKA.....	R\$ 30
GIN TÔNICA (TANQUERAY).....	R\$ 40
APEROL SPRITZ.....	R\$ 40
CAMPARI.....	R\$ 40
MOJITO.....	R\$ 40
MARGUERITA.....	R\$ 40
NEGRONI.....	R\$ 40

DOSES / SHOTS

WHISKY RED LABEL (8 ANOS).....	R\$ 30
WHISKY CHIVAS 12 ANOS.....	R\$ 40
VODKA SMIRNOFF.....	R\$ 30
VODKA ABSOLUT.....	R\$ 35
CACHAÇA SELETA.....	R\$ 40
TEQUILA JOSE CUERVO SILVER.....	R\$ 40

ESCANEIE O QR CODE
E FAÇA SEU PEDIDO
POR WHATSAPP



⌚ HORÁRIO DE ATENDIMENTO
DAS 12:00HS ÀS 22:00HS
☎ +55 75 99871-7328



VINHOS / WINES



BODEGA VINECOL

Vinífera Orgânico Cabernet Sauvignon

REGIÃO: MENDOZA / ARGENTINA

Vinho tinto argentino obtido a partir de uma seleção especial de uva Cabernet Sauvignon cultivada na região mais nobre de Mendoza.

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, são submetidas a maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas. Posteriormente, é realizada a fermentação alcoólica em tanques de concreto, adicionando leveduras selecionadas e controle de temperatura entre 25° e 27° C. Os taninos são atenuados com fermentação malolática controlada e continuam estagiando durante 6 meses em carvalho americano, o que confere notas de baunilha. O afinamento continua em garrafa mínimo 6 meses antes da venda.

Variedades de Uva: 100% Cabernet Sauvignon.
Cor: vermelho escuro.

Aromas: notas de frutas vermelhas, madeira, especiarias e certa mineralidade.

Paladar: agradável, saboroso, com corpo médio.

Harmonização: carnes grelhadas, queijos, embutidos, risotos e massas com molho avermelhado.

Temperatura de serviço: 16-18 °C

Teor alcoólico: 13,5% vol.



R\$ 95



VINHOS / WINES



CANTINA DI SOLOPACA

Aglianico Beneventano Black Label IGP

REGIÃO: CAMPANIA - SANNIO / ITALIA

PRODUÇÃO DE UVA

Este vinho italiano é obtido a partir de uvas Aglianico cultivadas em solos de argila calcária a uma altitude de 150 - 350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, produzindo 180 qq/ha de videiras com idade média de 15 anos. A colheita ocorre durante o mês de outubro.

VINHO

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, são submetidas a desengace e prensagem. A vinificação é realizada por maceração, com as cascas sendo continuamente submersas no mosto durante 10 dias; a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. O vinho é maturado em barricas grandes de carvalho por pelo menos 6 meses. O afinamento continua 6 meses na garrafa antes de ser comercializado.

Variedades de Uva: 100% Aglianico.

Cor: vermelho rubi.

Aroma: agradável, com notas de frutas vermelhas maduras, morango, framboesa e especiarias.

Paladar: seco, harmonioso e aveludado.

Harmonização: carne vermelha, assada, churrasco e queijos semi duros.

Temperatura de serviço: 16-18 ° C.

Teor alcoólico: 12,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. N. 2021/2115



R\$ 95



VINHOS / WINES



VINÍCOLA UGGIANO

Poggio Tosco Chianti DOCG · Safra 2020

REGIÃO: TOSCANA / ITÁLIA

Medalha de Ouro International Challenge 2021 Gilbert & Gaillard

Vinho italiano tinto produzido a partir de uvas Sangiovese e Canaiolo, cultivadas na região Toscana.

Após serem colhidas, as uvas são submetidas à maceração; a fermentação ocorre em tanques de aço inox, com leveduras selecionadas, a uma temperatura controlada de 26-28 °C.

Após 10 a 15 dias, o vinho é separado dos resíduos e a fermentação é concluída em tanques de cimento.

A maturação ocorre em tanques de aço inox, antes do engarrafamento. Depois de engarrafado é deixado afinar por 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Variedades de uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Cor: vermelho rubi.

Aromas: agradável, persistente, com aromas frutados de cereja e amora.

Paladar: seco, levemente tânico, ficando mais aveludado com o tempo.

Harmonização: massas com molho, sopas, carnes assadas, crostini e embutidos.

Temperatura de serviço: 18/20 °C

Teor alcoólico: 13% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 140



VINHOS / WINES



VINICOLA UGGIANO

Poggio Tosco Chianti Riserva DOCG

REGIÃO: CHIANTI - TOSCANA / ITALIA

Após o esmagamento, as uvas são fermentadas em tanques de aço inox por leveduras selecionadas. A fermentação ocorre a temperaturas controladas entre 28-30 °C e o mosto é bombeado sobre as cascas duas vezes ao dia, para aportar cor e taninos. Após 10-15 dias, o vinho é separado dos resíduos para evitar a solubilização de taninos amargos. O envelhecimento começa em barricas durante 12-14 meses, continuando em grandes tonéis de carvalho de 30-60 HL durante 6 -8 meses. Finalmente, o vinho é refinado por pelo menos 12 meses em garrafa antes de sua comercialização.

Variedades de uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Cor: roxo ameixa médio.

Aromas: bouquet sutil com notas de cereja preta azeda, frutos silvestres e violeta acompanhados por nuances de baunilha.

Paladar: redondo e encorpado, persistente e ligeiramente tânico.

Harmonização: massas, carnes grelhadas ou assadas, caça.

Temperatura de serviço: 16 °C

Teor alcoólico: 13,5%



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 190



VINHOS / WINES



CALMEL & JOSEPH

Villa Blanche Merlot IGP · Safra 2019

Vinho tinto obtido a partir de uvas Merlot, cultivadas em solos argilosos, calcários e de cascalho, em Languedoc, no sul da França.

O clima mediterrâneo, com influência dos Cévennes, confere frescor e umidade, ao passo que a amplitude térmica permite uma expressão do Merlot mais madura e complexa.

A vinificação segue a técnica tradicional, com desengace total e esmagamento parcial a 20%. Pequenas remontagens de 15 minutos são realizadas diariamente com uma temperatura de fermentação entre 25 e 28 °C. A fermentação malolática é realizada em vinho sedimentado.

Por fim, ocorre maturação em barricas durante 1 ano e 3 meses.

Variedades de uva: 100% Merlot.

Cor: vermelho púrpura brilhante.

Aromas: notas de cereja preta, cassis e especiarias.

Paladar: aveludado, equilibrado, com taninos bem integrados.

Harmonização: massas com molhos à base de carne, queijos duros, embutidos, carne assada e frango.

Temperatura de serviço: 14-16 °C

Teor alcoólico: 14,5% vol.



R\$ 150



VINHOS / WINES



CANTINA DI SOLOPACA

Falanghina Beneventano Black Label IGP

REGIÃO: CAMPANIA - SANNIO / ITALIA

PRODUÇÃO DE UVA

Vinho branco italiano obtido a partir de uvas cultivadas em solos calcário-argilosos, a uma altitude entre 150 e 350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, produzindo 180 qq/ha de videiras com idade média de 15 anos. A colheita ocorre a partir da segunda quinzena de setembro.

VINHO

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, são submetidas a desengace e prensagem, com a técnica de criomaceração; a fermentação ocorre em aço inoxidável por cerca de 20 dias, a uma temperatura controlada, seguida pelo processo de batonnage.

Variedades de Uva: 100% Falanghina
Cor: amarelo palha, mais ou menos intensa.
Aromas: variam de frutas exóticas a flores amarelas.
Paladar: seco, harmonioso, fresco.
Harmonização: pratos à base de peixe, mariscos e frutos do mar, legumes grelhados e similares.

Temperatura de serviço: 8-10 °C
Teor alcoólico: 12,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. N. 2021/2115



R\$ 95



VINHOS / WINES



ANTICA CANTINA LEONARDI

Defuk Pinot Grigio IGT Lazio

REGIÃO: LAZIO / ITALIA

Rótulo em homenagem ao cardeal alemão Defuk, que em 1.111 d.C. acompanhou o imperador alemão Henrique V durante sua viagem. Defuk gostou tanto do vinho Est! Est!! Est!!! e dos vinhos da região que decidiu morar por lá.

Pinot Grigio é considerado um vinho muito elegante e refinado. Tem um sabor muito aromático, por vezes mineral e frutado, um sabor aveludado, cheio e fresco. É excelente em combinação sobretudo com aperitivos, com peixe, mesmo com frituras, com legumes, queijos frescos e ligeiramente maturados.

Variedades de Uva: 100% Pinot Grigio Lazio.
Cor: amarelo palha com reflexos esverdeados.
Aromas: intenso, com notas minerais e frutadas.
Paladar: sabor aveludado, cheio e fresco.
Harmonização: com aperitivos, com peixe, com frituras, legumes, queijos frescos e ligeiramente maturados.

Temperatura de serviço: 8°C
Teor alcoólico: 13% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. N. 2021/2115



R\$ 130



VINHOS / WINES



ADEGA PALMELA

Merlão Rosé Palmela DOC

REGIÃO: PENÍNSULA DE SETÚBAL / PORTUGAL

Vinho rosé obtido a partir de uvas Castelão, Syrah e Aragonês, da região da Península de Setubal, Portugal. O vinho Merlão é uma homenagem à Igreja de Santiago, situada dentro das muralhas do Castelo de Palmela. Esta Igreja alberga o túmulo de D. Jorge, último mestre da Ordem de Santiago, e tem como adorno no seu telhado coroas quadrangulares. Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), fermenta a baixa temperatura de forma a preservar o seu aroma.

Variedades de uva: Castelão, Syrah e Aragonês.
Cor: rosa intensa.

Aromas: frutos vermelhos e compota com sabor frutado.

Paladar: fresco e com boa estrutura, equilibrado e persistente.

Harmonização: acompanha bem com os pratos de peixe e marisco, assim como pratos orientais e pastas.

Temperatura de serviço: 8/10°C

Teor alcoólico: 12% vol.



R\$ 80



VINHOS / WINES



VINÍCOLA IL CORTIGLIO

Irpinia DOC Taurasi Rosato

REGIÃO: CAMPANIA - IRPINIA / ITALIA

Vinho italiano rosé obtido a partir de uvas Aglianico, cultivadas a uma altura de 600 metros, na região de Avellino (Campania). O rendimento das videiras é de 100 qq/há. O sistema de cultivo é do tipo Guyot. As uvas são colhidas durante a segunda década de outubro. Número de plantas por hectare: entre 5.100 e 5.200.

VINHO

As uvas utilizadas são exclusivamente de vinhas próprias, cultivadas organicamente, colhidas e selecionadas manualmente e transformadas na própria vinícola. Em seguida, são submetidas a desengace e prensagem suave, inoculação das leveduras selecionadas e fermentação alcoólica em branco a baixa temperatura.

Variedades de Uva: 100% Aglianico di Taurasi.

Cor: rosado cerasuolo.

Aromas: levemente frutados.

Paladar: aveludado, harmonioso, cheio.

Harmonização: pizza, muçarela, carnes brancas, sushi, sopas a base de peixe, caldo de sururú, moqueca, bacalhau, caranguejo.

Temperatura de serviço: 12-13°C

Teor alcoólico: 14,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. N. 2021/2115



R\$ 145



VINHOS / WINES



CANTINE CAPUZZIMATI

Rosato Salento Negroamaro • Malvasia IGP

REGIÃO: PUGLIA / ITÁLIA

Vinho fino rosado meio seco, produzido em Salento, Puglia, Itália.

As uvas são cultivadas através do sistema espaldeira, em videiras de 20/30 anos de idade.

A colheita ocorre no final de setembro.

A vinificação ocorre por maceração a temperaturas controladas e afinamento em aço inox.

Variedades de uva: Negroamaro e Malvasia Nera.

Cor: rosa intenso brilhante.

Aromas: notas florais e frutadas.

Paladar: equilibrado, fresco, com boa acidez.

Harmonização: entradas, massas, peixe, frutos do mar e carnes brancas.

Temperatura de serviço: 6-8 °C

Teor alcoólico: 12,5 % vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 120



VINHOS / WINES



CANTINA DI SOLOPACA

Oro • Falanghina del Sannio DOP

REGIÃO: CAMPANIA / ITÁLIA

Vinho espumante brut obtido a partir de uvas Falanghina cultivadas em solos de argila calcária a uma altitude de 150-350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro, Campania, Itália. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, com um rendimento de 90 qq/ha, e videiras com idade média entre 5 e 15 anos.

A colheita ocorre a partir da segunda metade de agosto, em videiras selecionadas.

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, as uvas inteiras são prensadas de maneira suave. Posteriormente, ocorre fermentação em aço inox durante 15/20 dias a baixa temperatura.

O vinho base obtido é refermentado em autoclave, através do método Martinotti, com afinamento de 6 meses.

Variedades de uva: Falanghina 100%.

Cor: amarelo palha, com perlage persistente.

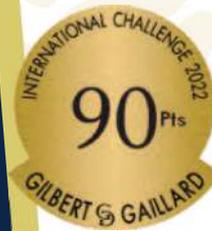
Aromas: flores brancas, crosta de pão e amêndoa.

Paladar: fresco, seco e harmonioso, com boa persistência.

Harmonização: muçarela de búfala, entradas, massas, peixe e verduras.

Temperatura de serviço: 6-8°C

Teor alcoólico: 12% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 150



VINHOS / WINES



VINÍCOLA ANNA SPINATO

Espumante Gocce Di Luna Prosecco

REGIÃO: VENETO / ITALIA

Vinho espumante italiano charmoso e atraente, com um convidativo bouquet mostrando notas de frutas cítricas e flores brancas. O paladar é igualmente atraente com sensação em boca arredondada, apoiada por uma acidez suculenta, oferecendo bebida fabulosa. Inesquecível!

Características / Harmonização:

Espuma rica, perlage muito fina e persistente. Em boca uma ponta seca de frutas cítricas. Muito refrescante. Ideal como aperitivo ou a acompanhar uma tempura de peixe e legumes, além de uma boa conversa de happy hour.

Vinificação: As vinhas são abençoadas com muita luz e com rico solo. As vinhas são vindimadas manualmente em Setembro. O vinho base é fermentado naturalmente em tanque por aproximadamente 4 semanas. Este Prosecco é extremamente bem equilibrado com nível de açúcar residual de 11,0g/litro dando-lhe um atraente, sensação picante na boca.

Cor: Amarelo palha com reflexo esverdeado.

Aromas: no nariz aromas nobres, notas de frutas cítricas e leveduras, maçã verde e flores brancas.

Temperatura Serviço: Servir entre 8°C a 10°C.

Teor Alcólico: 11,5%



R\$ 170



MENU BEBIDAS