

CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

Recepção :
(82) 99113-7875



ESPUMANTE

- **Torre Oria Cava Brut** R\$165
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, aves, peixes e frutos do mar.

- **Torre Oria Cava Brut Rosé** R\$175
Teor Alcoólico: 12%
Harmonização: Petiscos, aves, peixes e frutos do mar.

- **Cava Castelfino Brut** R\$120
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, aves, peixes e frutos do mar.

- **Cava Castelfino Brut Rosé** R\$145
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Petiscos, aves, peixes e frutos do mar.


VINHOS

- **Cepas Chenin Blanc Branco** R\$170
Alcoólico: 13%
Harmonização: Queijos, aves, peixes e frutos do mar.

- **Cepas Bonarda Malbec Tinto** R\$170
Alcoólico: 13%
Harmonização: Queijos, petiscos e carnes.

- **Vista Calma Malbec Rosé Rosé** R\$210
Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Peixes, saladas, pizzas e frutos do mar.

- **Vista Calma Torrontes Branco** R\$210
Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.




Espumante
Sparkling



Tinto
Red



Branco
White



Rosé
Rosé

CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

Recepção
(82) 9911-875



VINHOS

- **Milani Chianti Tinto** R\$260
Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Pizzas, queijos, carnes e massas.



- **Milani Primitivo Tinto** R\$240
Alcoólico: 13,5%
Harmonização: Pizzas, queijos, carnes e massas.



- **Milani Nero D'Avola Tinto** R\$200
Alcoólico: 13,5%
Harmonização: Pizzas, queijos, carnes e massas.



- **Milani Pinot Grigio Branco** R\$230
Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



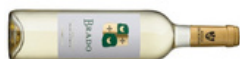
- **Lupo Nero Bianco Branco** R\$175
Alcoólico: 12%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



- **Lupo Nero Rosso Tinto** R\$175
Alcoólico: 12%
Harmonização: Lanches, queijos, carnes e massas.



- **Brado - Adega de Borba Branco** R\$240
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



- **Brado - Adega de Borba Tinto** R\$240
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, petiscos, queijos e carnes.



- **Brado - Adega de Borba Rosé** R\$240
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Aves, frutos do mar, saladas e peixes.



- **Casal Miranda Verde DOC Branco** R\$210
Harmonização: 9,5%
Armonização: Aves, frutos do mar, saladas e peixes.



Espumante
Sparkling



Tinto
Red



Branco
White



Rosé
Rosé

CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

Recepção :
(82) 99113-7875

VINHOS

- Finesse Grenache Branco R\$330
Teor Alcoólico: 12%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



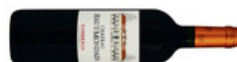
- Finesse Merlot Tinto R\$220
Teor Alcoólico: 12%
Harmonização: Pizzas, queijos, carnes e massas.



- Finesse Syrah Grenache Rosé R\$235
Teor Alcoólico: 12%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



- Haut Mondain Tinto R\$380
Teor Alcoólico: 13,5%
Harmonização: Petiscos, queijos, carnes e massas.



- Haut Mondain Branco R\$380
Teor Alcoólico: 13%
Harmonização: Petiscos, queijos, carnes e massas.



- Joseph Castan Cotes du Rhône Tinto R\$350
Teor Alcoólico: 13,5%
Harmonização: Queijos, petiscos e carnes.



- Chateau Rosé R\$420
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, frutos do mar, saladas e peixes.



- Versus Branco R\$200
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Aves, frutos do mar, saladas e peixes.



- Versus Tinto R\$200
Teor Alcoólico: 11,5%
Harmonização: Queijos, petiscos e carnes.



Espumante
Sparkling



Tinto
Red



Branco
White



Rosé
Rosé

CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

Recepção :
(82) 99113-7875



VINHOS

- Camino de Chile Sauvignon Blanc Branco R\$190
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Queijos, petiscos e carnes.



- Camino de Chile Pinot Noir R\$190
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Carnes, massas, pizzas e queijos.



- Camino de Chile Cabernet Sauvignon R\$190
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Carnes, massas, pizzas e queijos.



- Osadia Chardonnay Branco R\$210
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Queijos, petiscos e carnes.



- Osadia Carménère R\$210
Teor Alcoólico: 12,5%
Harmonização: Carnes, massas, pizzas e queijos.



TABOO
B I S T R Ō



Espumante
Sparkling



Tinto
Red



Branco
White



Rosé
Rosé