

# Menu

---

**AUTUNNO/INVERNO**  
outono/inverno



# MENU STORIA

*sequenza*

# STORIA

---

**Harmonizado – R\$ 259,90**

**S/ Harmonização – R\$ 159,90\***

## BENVENUTO

Pães de fermentação natural e manteiga de vinho

**Brut Charmat Branco**

## ANTIPASTO

Aiolini e brodo

**Malbec**

## PRIMO PIATTO

Risoto de costela e cebolete

**Chardonnay Gran Reserva**

## SECONDO PIATTO

Brasato (carne de panela) **ou** ossobuco, mousseline de mandioquinha, molho de ervas, cebolete e mini cebolas

**Pinot Noir Reserva**

## DOLCE

Biscuit com café, ganache de chocolate, terra de chocolate e tuilles

**Licoroso**

\*Nos menus sem harmonização os vinhos não são inclusos



# MENU INCANTO

GRAN RESERVA  
**ZANOTTO**  
CHARDONNAY  
2023  
FEMINILIDAD EN BARBICANAS DE CAVALHO FRANCÊS  
EXCLUSIVAMENTE PARA O MERCADO DO BRASIL  
PRODUÇÃO NA CASA DE ZANOTTO, SUZANO, SÃO PAULO  
GARRAFA NUMERADA  
9785 / 1000  
VINHO FINO BRANCO SECO CHARDONNAY

*sequenza*

# INCANTO

---

**Harmonizado – R\$ 259,90**

**S/ Harmonização – R\$ 159,90\***

## BENVENUTO

Pães de fermentação natural e manteiga de vinho

**Brut Charmat Branco**

## ANTIPASTO

Creme de cogumelos, óleo de ervas e croutons

**Pinot Noir**

## PRIMO PIATTO

Nhoque ao gorgonzola, pera e toque de beterraba

**Chardonnay Gran Reserva**

## SECONDO PIATTO

Suíno assado, purê de maçã verde, cenoura e cebolinha

**Brut Champenoise Branco**

## DOLCE

Mousse de baunilha e cardamomo, creme de framboesa e framboesa em textura

**Brut Champenoise Rosé**

\*Nos menus sem harmonização os vinhos não são inclusos

*sequenza*

# VEGETARIANO

**Harmonizado – R\$ 259,90**

**S/ Harmonização – R\$ 159,90**

## BENVENUTO

Pães de fermentação natural e manteiga de vinho

**Brut Charmat Branco**

## ANTIPASTO

Creme de cogumelos, croutons e óleo de ervas

**Pinot Noir**

## PRIMO PIATTO

Nhoque de pera e gorgonzola

**Chardonnay Gran Reserva**

## SECONDO PIATTO

Couve - flor empanada, queijo brie, óleo de ervas,  
limão e crumble de pinhão

**Brut Charmat**

## DOLCE

Biscuit com café, ganache de chocolate,  
terra de chocolate e tuilles

**Licoroso**

\*Nos menus sem  
harmonização os vinhos  
não são inclusos



## *alla carta*

Aiolini e brodo

---

**R\$ 49,90**

Creme de cogumelos, óleo de ervas e croutons

---

**R\$ 49,90**

Risoto de costela e cebote

---

**R\$ 74,90**

Nhoque de gorgonzola, pera e toque de beterraba

---

**R\$ 69,90**

Brasato (carne de panela) ou ossobuco, mousseline de mandioquinha, molho de ervas, cebote e mini cebola.

---

**R\$ 79,90**

Suíno assado, purê de maçã verde, cenoura e cebolinha

---

**R\$ 69,90**

Posta de Bacalhau, manteiga de limão, alho, salsa e gratin de batata

---

**R\$ 219,90**

## *menu per bambini*

Massa penne ao pomodoro ou queijo, tiras de filé mignon e batata assada.

Brownie com sorvete de chocolate e ganache

---

**R\$ 69,90**

Obs. Destinado a crianças até 12 anos. Acima dessa idade será aplicado o valor de R\$ 89,90.