



CART A D E

Vinhos



ESPUMANTES



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.

JOLIMONT MOSCATEL 165

Floral e frutado com notas de pêssego e mel. Doçura equilibrada e frescor irresistível. Ideal para recepções e sobremesas.

AMÁBILE MOSCATEL 165

Aromático e sedutor, com flores brancas e pêssego. Conquista todos os paladares. Perfeito para brindes e sobremesas leves.

CASA EVA MOSCATEL ROSÉ 175

Delicado, com notas de morango e pétalas de rosa. Frescor e elegância em cada taça. Vai bem com petit gâteau e frutas.

AMÁBILE MOSCATEL ROSÉ 165

Frutado e envolvente, com morango e framboesa. Festivo e fácil de apreciar - o rosé certo para momentos especiais

LUIZ ARGENTA BUBBLE

DEMI-SEC 265

Suave e elegante, com frutas amarelas e leve toque de brioche. Versátil - harmoniza desde aperitivos até sobremesas cremosas.

BOSCATO PROSECCO 165

Fresco e borbulhante, com pera e maçã verde. Clássico e agradável - ótimo como aperitivo ou base para coquetéis.

CHANDON GARDEN SPRITZ 219

Refrescante e aromático, com cítricos e ervas. Sirva sobre gelo com zest de laranja e alecrim - o hit do happy hour.

LUIZ ARGENTA

DESALCOOLIZADO BRUT 245

Todo o prazer de um espumante brut, sem álcool. Frutas frescas e boa acidez. Opção inclusiva para qualquer mesa.

CASA VALDUGA SUR LIE 219

Textura cremosa e aromas de brioche, resultado do longo contato com leveduras. Produção limitada, experiência única.



ESPUMANTES

AMÁBILE BRUT 165

Leve e equilibrado, com maçã verde e leve brioche. Coringa para qualquer celebração, harmoniza com entradas e frutos do mar.

CHANDON RESERVE BRUT 229

Fruta e clássico, com pera e toque de brioche. O espumante que define o estilo da Chandon – elegante do brinde à refeição.

MIOLO MILLÉSIME BRUT 319

Complexo e premiado com frutas maduras, mel e pão tostado. Um dos melhores espumantes nacionais, para grandes momentos.

AMÁBILE BRUT ROSÉ 165

Cor salmão vibrante, com morango e notas florais. Fresco e gastronômico, harmoniza com saladas, sushis e queijos macios.

LUIZ ARGENTA BRUT ROSÉ 229

Elegante e cremoso, com frutas vermelhas frescas. Personalidade marcante da Luiz Argenta. Perfeito com camarão e salmão.

CHANDON EXCELLENCE BRUT ROSE 425

Sofisticado e aromático, com frutas vermelhas e cremosidade excepcional. A linha premium da Chandon – presente impecável.

CAVE GEISSE NATURE 365

Sem adição de açúcar, com notas minerais e pão tostado. Ícone nacional – para quem aprecia espumantes de máxima pureza.

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL 945

FRA – O champagne mais desejado do mundo, cremoso, com frutas amarelas e mel. Presente perfeito – sempre faz a diferença.

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 965

FRA – Pêssego, baunilha e final longo – champagne clássico para celebrar grandes momentos. Reconhecido e impecável.





BRANCOS NACIONAIS



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.

LARENTIS FLOS 219
Pequena produção da Serra Gaúcha, cítrico, floral e mineral. Elegante e surpreendente - para quem busca descobertas autênticas.

**MIOLO SINGLE
VINEYARD ALVARINHO 165**
Pêssego, flores brancas e acidez vibrante. Nobre uva portuguesa em versão brasileira - excelente com frutos do mar.

**PANIZZON
SAUVIGNON BLANC 175**
Herbáceo e cítrico, com maracujá e toranja. Muito fresco - ideal com ceviche, saladas e pratos com ervas frescas.

**CASA VALDUGA TERROIR
CHARDONNAY 229**
Baunilha, avelã e maçã assada com textura cremosa. Linha premium da Casa Valduga - harmoniza com risoto e aves.

MIOLO GIUSEPPE SÉMILLON 175
Raro e gastronômico: tropical com mel e toque herbáceo. Versátil - vai bem com frango assado e queijos de pasta mole.

MENA KAHU 1920 RIESLING 209
Floral e cítrico com acidez elegante. Cheio de personalidade - perfeito com cozinha oriental e peixes delicados.

**LUIZ ARGENTA
JOVEM RIPIANO 349**
Fresco e equilibrado, com a identidade marcante da Luiz Argenta. Rótulo exclusivo - ótima pedida para acompanhar o dia a dia.

**LÍDIO CARRARO DÁDIVAS
CHARDONNAY 195**
Puro e autêntico, frutas brancas, cítricas e acidez fresca. Filosofia purista - um dos grandes brancos nacionais.

**AMITIÉ OAK BARREL
VLOGNIER 285**
Damasco, flores brancas e baunilha com textura encorpada. O carvalho eleva a sofisticação - harmoniza com aves aromáticas.



BRANCOS INTERNACIONAIS

MINIMALISTA PINOT GRIGIO 165

ARG - Leve e moderno, com pera e maçã verde. Estilo descomplicado - perfeito para o dia a dia com entradas e peixes.

EL ENEMIGO CHARDONNAY 525

ARG - Ícone argentino: avelã tostada, frutas brancas e mineral. Complexo e elegante - para momentos que merecem o melhor.

GARZÓN ESTATE VIOGNIER 195

URU - Intenso e premiado: damasco, flor de laranjeira e especiarias. Encorpado e expressivo - harmoniza com pratos aromáticos.

CASA SILVA CHARDONNAY 165

CHI - Maçã verde, pera e leve baunilha. Referência chilena equilibrada e versátil - ótimo com frutos do mar e massas cremosas.

SÃO GONÇALO VINHO VERDE 175

POR - Floral e cítrico com efervescência suave, típica dos Vinhos Verdes. Leve e refrescante - ideal com petiscos e frutos do mar.

HEIDERER MAYER

GRÜNER VELTLINER 245

AUS - Raro e sofisticado pimenta branca, ervas e mineral. Variedade austríaca exclusiva - surpreende com cozinha oriental e saladas.

FORTE AMBRONE BIANCO 195

ITA - Frutas brancas e leve mineral da Toscana. Refinado e equilibrado - harmoniza com peixes, massas leves e queijos frescos.

SUBMISSION CHARDONNAY 309

EUA - Estilo californiano rico: pêssego, baunilha e creme. Encorpado e sedutor - irresistível com lagosta e molhos à base de manteiga.

BUSY BEE CHENIN BLANC 175

AFR - Maracujá, abacaxi e mel com acidez fresca. Vibrante sul-africano - harmoniza com frutos do mar e pratos agridoces.



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.



ROSÉS NACIONAIS



LARENTIS LOLA 219

Rosado pálido e elegante, com morango e flores. Autoral da Serra Gaúcha - harmoniza com saladas e fondues.

PANIZZON TEMPRANILLO ROSÉ 165

Vibrante e frutado, com frutas vermelhas e frescas. Descontraído e versátil - ótimo para aperitivos e grelhados leves.

SALVATORE CLÁSSICO ROSÉ 165

Leve e refrescante, com morango e pêssego. Fácil de apreciar e de agradar - perfeito para receber com simplicidade.

PIZZATO FAUSTO ROSÉ 165

Sedoso e gastronômico: framboesa e flor de cerejeira. Elegante, vai bem com salmão, camarão e queijos frescos.

BASCO LOCO ROSÉ 175

Blush delicado com morango, cereja e notas florais. Leve e refrescante - ideal para aperitivos, saladas e frutos do mar.

MIOLO SELEÇÃO ROSÉ 165

Fresco e moderno, com frutas vermelhas e boa acidez. O rosé do dia a dia - perfeito para dias quentes e mesas informais.

CASA VENTURINI ROSÉ 175

Róseo brilhante com morango e toque mineral. Premiado e gastronômico - harmoniza com saladas, frango grelhado e queijos.

AMITIÉ ROSÉ 165

Estilo Provence: seco, delicado e versátil. Frutas vermelhas frescas e leve floral - combina com culinária mediterrânea.

LUIZ ARGENTA JOVEM ROSÉ 349

Jovem e vibrante, com frutas vermelhas, frescas. Leve e contemporâneo - agrada a todos em mesas descontraídas.

Cobramos 10%

Beba com moderação.

Proibido a venda a menores de 18 anos.



ROSÉS INTERNACIONAIS

JOLIE ROSÉ 219

FRA – Rosé provençal descontraído: pêssego, framboesa e floral. Refrescante e muito agradável – harmoniza com pratos mediterrâneos.

MINUTY M ROSÉ 349

FRA – Ícone mundial da Provence: pálido, mineral e sofisticado. A escolha premium para quem aprecia os melhores rosés do mundo.

99 ROSAS ROSÉ 195

ESP – Orgânico e festivo: morango, framboesa e toque floral de rosas. Frutado e fresco – ideal com aperitivos e frutos do mar.

VOGA ROSÉ 249

ITA – Elegante e equilibrado, com frutas vermelhas e toque floral. Design icônico – perfeito para presentear e celebrar.

MINIMALISTA ROSÉ 165

ARG – Moderno e descomplicado, com frutas vermelhas frescas. Estilo contemporâneo de Mendoza – ótimo para o dia a dia.

GARZÓN ESTATE ROSÉ 195

URU – Uruguia premiado: equilibrado com frutas vermelhas e frescor elegante. Um dos melhores rosés da América do Sul.

PARDALITO ROSÉ 175

POR – Leve e refrescante, com efervescência suave dos Vinhos Verdes. Frutas vermelhas e floral – perfeito como aperitivo.

FARO MERLOT ROSÉ 165

CHI – Frutado e fresco: morango e framboesa intensos. A Merlot confere maciez – vai bem com carnes brancas e massas ao rosé.

FREIXENET ITALIAN ROSÉ 349

ITA – Leve o irresistível: pêssego, flores e frutas vermelhas. Estilo italiano moderno – harmoniza com aperitivos e saladas.



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.



TINTOS NACIONAIS



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.

SALVATORE CLÁSSICO

CABERNET FRANC 175

Frutas vermelhas, violetas e especiarias finas. Elegante e expressivo – harmoniza com carnes vermelhas e queijos curados.

PIZZATO FAUSTO MERLOT 165

Ameixa e cereja madura com taninos redondos. Referência nacional – versátil com risotos, massas e carnes grelhadas.

MIOLO WILD GAMAY 165

Leve e frutado: framboesa e morango frescos. Descontraído e alegre – ótimo com pizzas, charcutaria e pratos do dia a dia.

SALVATORE CLÁSSICO

CABERNET SAUVIGNON 175

Estruturado e marcante: groselha, cedro e especiarias. Clássico para apreciadores de tintos com caráter e guarda.

LIDIO CARRARO DÁDIVAS

PINOT NOIR 195

Cereja, framboesa e floral com taninos sedosos. Delicado e elegante – excelente com aves, salmão e cogumelos.

ALMAÚNICA RESERVA

MERLOT D.O. 285

Ameixa madura, chocolate e especiarias. Produção limitada do Vale dos Vinhedos – alto padrão e elegância genuína.

MENA KAHOREBO 245

Variedade rara no Brasil: frutas escuras e floral único. Para quem busca descobertas autênticas e memoráveis.

LÍDIO CARRARO

AGNUS TANNAT 195

Púrpura intenso: ameixa preta, alcaçuz e cacau. Taninos maduros e concentração elegante – perfeito com carnes nobres.

CASA VALDUGA TERROIR

EXCLUSIVO MALBEC 295

Ameixa, violetas e toque de carvalho. Linha premium do Vale dos Vinhedos – expressão sofisticada do Malbec brasileiro.



TINTOS NACIONAIS

**DON LAURINDO RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 265**
Groselha preta, cedro e especiarias com taninos estruturados. Reserva clássica - harmoniza com cortes nobres e queijos.

**CASA VALDUGA TERROIR
EXCLUSIVO MARSELAN 295**
Frutas vermelhas maduras e especiarias com taninos elegantes. Uva promissora em rótulo sofisticado do Vale dos Vinhedos.

**PIZZATO CONCENTUS
GRAN RESERVA 319**
Frutas pretas, tabaco e baunilha. O grande ícone da Pizzato - intenso, complexo e longa guarda. Para grandes ocasiões.

MENA KAHO BLEND 245
Corte exclusivo da Serra Gaúcha: complexo, equilibrado e de personalidade única. Uma das expressões mais autorais da casa.

MIOLO LOTE 43 369
Ameixa, violetas e mineral um dos vinhos mais premiados do Brasil. Presente impecável para quem aprecia o melhor nacional.

**CASA VALDUGA
IDENTIDADE BLEND 280**
Frutas maduras, tostado e especiarias finas. Projeto autoral da vinícola - blend de alto padrão com final muito longo.

MIOLO SESMARIAS 1470
Frutas pretas, cedro e especiarias. Vinho de guarda excepcional - entre os grandes ícones nacionais, para colecionador.

**LUIZ ARGENTA JOVEM
SHIRAZ DESALCOOLIZADO 245**
Todo o caráter do Shiraz sem o álcool, frutas vermelhas e floral - sofisticação para quem não abre mão do prazer.

**CASA VALDUGA
NATURELLE 165**
Leve, macio e fácil de apreciar. Baixo teor alcoólico sem perder qualidade - perfeito para o consumo do dia a dia.



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.



TINTOS INTERNACIONAIS



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.

■ MINIMALISTA MALBEC 165

ARG - Ameixa, mirtilo e baunilha suave. Jovem e fácil de beber - ótimo para o cotidiano com grelhados e massa simples.

■ SIN PALABRAS CABERNET FRANC 175

ARG - Frutas escuras, pimentão doce e especiarias. Taninos machos - harmoniza com carnes vermelhas e queijos curados.

■ TERRAZAS RESERVA MALBEC 265

ARG - Frutas pretas, violetas e tostado andino. Complexo e estruturado - perfeito com cortes nobres e cordeiro assado.

■ ALFREDO ROCA ALMA INQUIETA 195

ARG - Mirtilo, ameixa e cacau com 12 meses em carvalho. Elegante e encorpado - harmoniza com churrasco e carnes ao molho.

■ CASA SILVA CARMÉNÈRE 165

CHI - Frutas vermelhas, pimentão assado e textura aveludada. Símbolo do Chile - clássico com carnes e massas encorpadas.

■ TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 265

CHI - Frutos pretos silvestres, chocolate e baunilha em seu sabor. Encorpado e elegante - para carnes vermelhas e pratos robustos.

■ MARQUÉS DE CASA CONCHA CARMÉNÈRE 295

CHI - Ameixa preta, pimenta e final persistente. Um dos Carménères mais premiados do mundo - referência absoluta da casta.

■ GARZÓN ESTATE TANNAT 195

URU - Potente: frutas pretas e especiarias com taninos firmes. O Tannat uruguaio por excelência - para carnes e queijos fortes.

■ GARZÓN RESERVA MARSELAN 275

URU - Cereja, framboesa e toque mineral elegante. 93 pts. James Suckling - fluído, versátil com carnes e queijos curados.



TINTOS INTERNACIONAIS

FORTE AMBRONE

ETICHETTA NERA 195

ITA - Frutas em calda, passas e chocolate. Blend toscano rico e macio - harmoniza com massas robustas e carnes assadas.

LEDA PUCCI CHIANTI DOCG 195

ITA - Cereja ácida e ervas aromáticas. Tradicional e gastronômica - o parceiro ideal da pizza e da culinária italiana.

LES CLÉS DU SUD

CÔTES DU RHÔNE 219

FRA - GSM equilibrado: frutas vermelhas, pimenta e terroso. Clássico francês - harmoniza com charcutaria e cordeiro.

MARIUS BY CHAPOUTIER

ROUGE 195

FRA - Frutado e redondo: frutas vermelhas e leve defumado. Languedoc acessível e prazeroso - ótimo para o cotidiano.

MARQUÊS DE BORBA

COLHEITA 195

POR - Amoras, cassis e compota com taninos suaves. Premiado e versátil - perfeito com carnes e queijos.

PATA NEGRA ORO

TEMPRANILLO 209

ESP - Frutas vermelhas, baunilha e cacau com 6 meses em carvalho. Elegante Tempranillo - harmoniza com tapas e carnes.

MARQUÊS DE TOMARES

CRIANZA 245

ESP - Frutas maduras e especiarias equilibrada pelo de Rioja. Clássico espanhol - para cordeiro e queijos curados.

SUBMISSION CABERNET

SAUVIGNON 309

EUA - Estilo californiano opulento: mirtilo, baunilha e cacau. Encorpado e sedutor - perfeito com costela e hambúrgueres gourmet.

BUSY BEE PINOTAGE 175

AFR - Exótico e cativante: frutas escuras e defumado. Surpreende com churrasco e queijos fortes.



Cobramos 10%
Beba com moderação.
Proibido a venda a menores de 18 anos.



TAÇAS E DOSES

■ TAÇA DE VINHO BRANCO	35
■ TAÇA DE VINHO ROSÉ	35
■ TAÇA DE VINHO TINTO	35
■ TAÇA DE VINHO TINTO SUAVE	35
■ WINE STATION	(SOB CONSULTA)
■ TAÇA DE ESPUMANTE BRUT	30
■ TAÇA DE ESPUMANTE MOSCATEL	30
■ TAXA DE ROLHA	165



Cobramos 10%

Beba com moderação.

Proibido a venda a menores de 18 anos.



CART A D E

Charutos



CHARUTOS

MONTE PASCOAL MATA FINA IMPERADOR	85
BRASIL Bitola: <i>Imperador</i> (56 x 7 5/8) Fortaleza: <i>Suave a Média</i> Tempo de degustação: 70 minutos	
DANNEMANN MONTESCO TERROIR BRASIL MATA FINA	121
BRASIL Bitola: <i>Montesco</i> (55 x 5 1/8) Fortaleza: <i>Média</i> Tempo de degustação: 65 minutos	
DONA FLOR SELEÇÃO	65
BRASIL Bitola: <i>Robusto</i> (50 x 5) Fortaleza: <i>Suave a Média</i> Tempo de degustação: 50 minutos	
ROMEU & JULIETA MILLE FLEURS	115
CUBA Bitola: <i>Petit Coronas</i> (42 x 5 1/8) Fortaleza: <i>Média</i> Tempo de degustação: 40 minutos	
PARTAGÁS SERIE D NO. 4	273
CUBA Bitola: <i>Robustos</i> (50 x 4 7/8) Fortaleza: <i>Forte</i> Tempo de degustação: 50 minutos	
COHIBA ROBUSTOS	572
CUBA Bitola: <i>Robustos</i> (50 x 4 7/8) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 50 minutos	
ARTURO FUENTE MAGNUN ROSADO R58	267
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>R58</i> (58 x 5 1/4) Fortaleza: <i>Suave a Média</i> Tempo de degustação: 70 minutos	
DON EMMANUEL ANUNNAKI ANU	149
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Anu</i> (52 x 6) Fortaleza: <i>Média</i> Tempo de degustação: 60 minutos	
DIAMOND CROWN MAXIMUS TORO	278
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Toto</i> (50 x 6) Fortaleza: <i>Forte</i> Tempo de degustação: 60 minutos	
DIAMOND CROWN JULIUS CAESAR PYRAMID	372
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Pyramid</i> (52 x 6 1/2) Fortaleza: <i>Média</i> Tempo de degustação: 60 minutos	





CHARUTOS

DIAMOND CROWN BLACK DIAMOND RADIANT	287
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Radiant</i> (54 x 4 1/2) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 65 minutos	
DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL LATE HOUR TORO	563
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Toro</i> (54 x 6) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 70 minutos	
OLIVA SERIE V MELANIO MADURO ROBUSTO	224
NICARÁGUA Bitola: <i>Robusto</i> (52 x 5) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 45 minutos	
OLIVA SERIE V MELANIO Nº 4	172
NICARÁGUA Bitola: <i>Nº 4</i> (46 x 4 1/2) Fortaleza: <i>Média</i> Tempo de degustação: 35 minutos	
FUENTE FUENTE OPUS X 20TH ANNIVERSARY FATHER & SON	954
REPÚBLICA DOMINICANA Bitola: <i>Father & Son</i> (49 x 6 1/4) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 60 minutos	
JOYA DE NICARAGUA ANTAÑO GRAN RESERVA GRAN CÓNSUL	117
NICARÁGUA Bitola: <i>Gran Cónsul</i> (60 x 4 3/4) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 55 minutos	
MONTECRISTO PURITOS	40
CUBA Bitola: <i>Purito</i> (29 x 4 1/4) Fortaleza: <i>Suave a Média</i> Tempo de degustação: 15 minutos	
FLOR DE COPAN SHORT ROBUSTO	86
HONDURAS Bitola: <i>Short Robusto</i> (50 x 4) Fortaleza: <i>Média a Forte</i> Tempo de degustação: 55 minutos	
GRAN TOBACCO ESPECÍFICO	68
BRASIL Bitola: <i>Corona Premium</i> (46 x 5 1/2) Fortaleza: <i>Suave</i> Tempo de degustação: 50 minutos	
GRAN TOBACCO RAFAELA	68
BRASIL Bitola: <i>Marevas</i> (40x 5) Fortaleza: <i>Suave</i> Tempo de degustação: 35 minutos	



