



FORNEIRO

CHURRASCO & PIZZA

CARTA DE *Vinhos*

ESPUMANTES, BRANCOS E ROSÉS

	NOCTURNO BRUT ROSÉ Dante Robino - Mendoza - Argentina Harmonização: Saladas, frutos do mar, canapés, carpaccio, massas, aperitivos e tábuas de frios.	127,00
	NOCTURNO BRUT Dante Robino - Mendoza - Argentina Harmonização: Saladas, peixes, queijos, aves, cordeiro, leitão e sobremesas.	127,00
	BARONE PINOT GRIGIO Barone Montalto – Sicília - Itália Harmonização: Risoto de camarão, peixes grelhados, massa fresca recheada com manteiga e sálvia. Sugestão Menu Forneiro: Abadejo Zucchini 🧑 (R\$125,00).	163,00
	SELECCIÓN DE PARCELAS CHARDONNAY Viña Morande - Vale Central - Chile Harmonização: Frango grelhado com molho de ervas. Sugestão Menu Forneiro: St. Peter com Amêndoas 🧑🧑 (R\$139,00) Salada Tropical 🧑 (R\$39,00).	97,00
	CALITERRA TRIBUTO CHARDONNAY Caliterra - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Aves, carnes vermelhas, peixes e vegetais.	135,00
	LE JAJA DE JAU SAUVIGNON BLANC Côtes du Rhône - Languedoc-Roussillon - França Harmonização: Salmão grelhado com batatas e queijo Brie. Sugestão Menu Forneiro: Salmão à Belle Meunière 🧑🧑 (R\$171,00) Salada Principal 🧑🧑 (R\$74,00).	119,00
	SIEGEL RESERVA SAUVIGNON BLANC Casa Lisboa - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Carpaccio, carnes brancas, queijos e massas com molhos cremosos.	103,00
	MANCURA ETNIA ROSÉ Viña Mancura - Vale Central - Chile Harmonização: É ideal para harmonizar com pratos leves, como saladas, frutos do mar, peixes e carnes brancas.	103,00
	LEYDA ROSÉ PINOT NOIR Viña Leyda - Vale Central - Chile Harmonização: Moqueca de peixe, bruschettas, tartar de peixe e massas com molho de tomate.	145,00



TINTOS

-  **PORTEÑO MALBEC** 83,00
Norton - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molho, risotos e queijos curados.
-  **ROCA BONARDA SANGIOVESE** 89,00
Alfredo Roca - Mendoza - Argentina
Harmonização: Massas médias, pizzas e queijos meia cura.
-  **ALFREDO ROCA MALBEC** 101,00
Alfredo Roca - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas, queijos moles e queijos curados.
-  **CRUZ ALTA MALBEC** 99,00
Rutini Wines - Mendoza - Argentina
Harmonização: Parrillada mista (linguiça, frango, lombo suíno e carne com pouca gordura).
Sugestão Menu Forno: Bombom 🍷 (R\$219,00).
-  **TRUMPETER MALBEC** 129,00
Rutini Wines - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro assado, massas com molhos ricos e queijos curados
Sugestão Menu Forno: Linguiça de Cordeiro Apimentada 🍷 (R\$52,00)
- a intensidade da linguiça equilibra com os taninos macios do vinho.
-  **ALAMOS MALBEC** 159,00
Catena Zapata - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, massas com molhos intensos e queijos curados.
Sugestão Menu Forno: Fraldinha Aperitivo 🍷 (R\$108,00)
- grelhada na brasa, acompanhada de vinagrete e farofa, intensifica os sabores do Malbec.
-  **LA ZULEMA MALBEC** 173,00
Pulenta - Agrelo - Argentina
Harmonização: Carnes e vegetais assados na brasa, queijos de massa dura, embutidos, risotos, massas com molho à base de tomate e carne.
-  **PULENTA LA FLOR MALBEC** 239,00
Pulenta - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas: churrasco, assados.
-  **CATENA MALBEC** 273,00
Catena Zapata - Mendoza - Argentina
Harmonização: Carnes e vegetais assados na brasa, queijos de massa dura, embutidos, risotos, massas com molho à base de tomate e carne.
Sugestão Menu Forno: Seleção Premium 🍷 (R\$ 269,00)
- com estrutura e elegância, o Ancho, Chorizo, Picanha e o Mignon formam o casamento perfeito com esse clássico Malbec.
-  **EL ENIMIGO MALBEC** 359,00
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, massas com molhos intensos e queijos maturados.
Sugestão Menu Forno: Bife Ancho 🍷 (R\$208,00)
- realça a complexidade do vinho com gordura e suculência.

TINTOS

	ALMA NEGRA MISTERIO Catena Zapata - Mendoza - Argentina Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, massas com molhos intensos e queijos maturados. Sugestão Menu Forneiro: Bife Portenho 🍷 (R\$253,00) - a textura macia e o sabor marcante do corte nobre complementam esse vinho misterioso.	347,00
	TRUMPETER CABERNET FRANC Rutini Wines – Mendoza - Argentina Harmonização: Carnes grelhadas, como cordeiro ou lombo suíno, bem como pratos com ervas frescas e molhos delicados. Sugestão Menu Forneiro: Lombo Mineiro 🍷 (R\$119,00).	129,00
	CALITERRA RESERVA CABERNET SAUVIGNON Caliterra - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Carnes vermelhas, queijos duros, massas, chocolates e outros pratos.	101,00
	SIEGEL RESERVA CABERNET SAUVIGNON Casa de Lisboa - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Carnes vermelhas, queijos duros, massas, chocolates e outros pratos.	103,00
	FRAN CABERNET SAUVIGNON Nieto Senetiner - Mendoza - Argentina Harmonização: Pratos de carne vermelha, massas com molhos intensos e queijos maduros. Sugestão Menu Forneiro: Fraldinha Grelhada 🍷 (R\$165,00).	113,00
	CALITERRA TRIBUTO CABERNET SAUVIGNON Caliterra - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de vitela no forno com legumes.	135,00
	ANGELICA ZAPATA CABERNET SAUVIGNON Catena Zapata - Mendoza - Argentina Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, cordeiros, massa com molho rico em queijos maduros.	423,00
	CALITERRA RESERVA CARMÉNÈRE Caliterra - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Pratos feitos na churrasqueira, massas à base molho de tomate, carnes assadas.	101,00
	SIEGEL RESERVA CARMÉNÈRE Casa de Lisboa - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Pratos feitos na churrasqueira, massas à base molho de tomate, carnes assadas.	103,00
	SELECCIÓN DE PARCELAS CARMÉNÈRE Viña Morande - Valle Central - Chile Harmonização: Lombo ao molho barbecue é uma excelente opção para harmonizar.	97,00
	CALITERRA TRIBUTO CARMÉNÈRE Caliterra - Valle de Conchagua - Chile Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos. Em boca é vibrante desde o início.	135,00



TINTOS

-  **CALITERRA RESERVA MERLOT** 101,00
Caliterra - Valle Conchagua - Chile
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas (como filé mignon), carnes suínas assadas (como lombo de porco) e queijos curados.
-  **MANCURA ETNIA MERLOT** 103,00
Viña Mancura - Vale de Leyda - Chile
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, como filé mignon, carne suína assada, como lombo de porco, queijos curados.
Sugestão Menu Forneiro: Galetto Desossado 🍗 (R\$79,00).
-  **ALFREDO ROCA PINOT NOIR** 109,00
Alfredo Roca - Mendoza - Argentina
Harmonização: Ideal para ser servido com aves e massas com molhos vermelhos (não muito condimentados).
-  **ERRAZURIZ ESTATE RESERVA PINOT NOIR** 159,00
Viña Errazuriz - Vale Casa Blanca - Chile
Harmonização: Queijo mole tipo Brie, risoto de cogumelos, filé de salmão grelhado.
-  **VENTUS RESERVA PINOT NOIR** 115,00
Del Fin Del Mundo - Patagônia - Argentina
Harmonização: Carnes brancas, queijos, massas, frutos do mar e vegetais.
-  **LEYDA PINOT NOIR RESERVA** 159,00
Viña Leyda - Vale de Leyda - Chile
Harmonização: Tagliatelle de trufas com molho de cogumelos, salmão defumado com risoto de alho poró.
Sugestão Menu Forneiro: Salmão Alho Poró 🍷 (R\$106,00).
-  **LEYDA SYRAH RESERVA** 159,00
Viña Leyda - Vale de Leyda - Chile
Harmonização: Carne de porco ou aves assadas, carpaccio e queijo Grana Padano.
Sugestão Menu Forneiro: Frango à Florentina 🍷 (R\$99,00).
-  **MILUNA ROSSO PUGLIA** 113,00
San Marzano - Puglia - Itália
Harmonização: Carnes leves, massas, queijos e salames.
Sugestão Menu Forneiro: Mignon com Fettuccine 🍷 (R\$114,00).
-  **L'OPIS - PRIMITIVO DI SALENTO** 97,00
Cantolio - Puglia - Itália
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas - molho à bolonhesa e risotos.
-  **CALABUIG TEMPRANILLO** 97,00
Arráez - Valencia - Espanha
Harmonização: Carnes grelhadas, arroz ao forno e queijos semi-curados.
-  **ANCIANO TEMPRANILLO** 111,00
Anciano - Valdepeñas - Espanha
Harmonização: Carnes vermelhas, grelhadas com molho estruturado.
Sugestão Menu Forneiro: Mignon ao Molho Madeira 🍷 (R\$188,00).
-  **CLASSIC TANNAT** 133,00
Viña Viva - Canelones - Uruguai
Harmonização: Carnes vermelhas em geral, feijoada, massas com molho branco, pizzas e queijos.

VINHO BRANCO

(Meia Garrafa 375ml)



MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC

Viña Mancura - Vale Central - Chile

Harmonização: Entradas, carnes brancas e peixes.

57,00



SELECCIÓN DE PARCELAS CHARDONNAY

Viña Morande - Vale Central - Chile

Harmonização: Salmão grelhado, peru assado ao molho de ervas, gratinado de siri.

62,00

VINHO TINTO

(Meia Garrafa 375ml)



MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON

Viña Mancura - Vale Central - Chile

Harmonização: Pratos de carne vermelha, massas com molhos intensos e queijos maduros.

57,00



SELECCIÓN DE PARCELAS CARMÉNÈRE

Viña Morande - Vale Central - Chile

Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos.

62,00



BARONE NERO D'AVOLA

Barone Montalto - Sicilia - Itália

Harmonização: Pizza de calabresa ou margherita, fettuccine à pomodoro e queijo.

97,00



LA FLOR MALBEC

Pulenta - Mendoza - Argentina

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas: churrasco e assados.

121,00

VINHO EM TAÇA (178ml)

VINHO DA CASA (TINTO)

25,00



FORNEIRO
CHURRASCO & PIZZA

CARTA DE *Vinhos*



CONSUMIDOR: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Lei nº 8.431, de 17 de julho de 1995

Para reclamações ao Departamento de Proteção ao Consumidor - **Procon**
www.procon.campinas.sp.gov.br
Ligue 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA.
Lei Federal nº 12.760/2012
Lei Municipal nº 14.897/2014