

CARTA DE VINHOS



FORNEIRO

CHURRASCO & PIZZA

CARTA DE VINHOS



ESPUMANTES, BRANCOS E ROSÉS



SERENA GRAND CUVÉE EXTRA DRY

129

Terra Serena – Vêneto – Itália

Espumante fresco. Melhor com saladas, carpaccio, aperitivos ou um brinde!

SERENA GRAND CUVÉE EXTRA DRY ROSÉ

129

Terra Serena – Vêneto – Itália

Espumante leve e delicado. Ótimo acompanhando toda a refeição.

Saladas, peixes, queijos, aves, cordeiro e sobremesas.

BICO AMARELO AMEAL BRANCO

139

Quinta do Ameal – Vinho Verde – Portugal

Toque tropical, moderno e vibrante. Harmoniza com carpaccio, carnes brancas e queijos.

VITREA ANDES SAUVIGNON BLANC

109

Andes Plateau – Vale Central – Chile

Branco leve e cítrico. Harmoniza com carpaccio, carnes brancas e queijos.

LE JAJA DE JAU SAUVIGNON BLANC

149

Côtes du Rhône – Languedoc-Roussillon – França

Intenso e fresco. Harmoniza bem com peixes grelhados, saladas e aves.

VITREA ANDES CHARDONNAY

109

Andes Plateau – Vale Central – Chile

Branco médio corpo. Combinação com frango grelhado e saladas.

TRUMPETER CHARDONNAY

149

Rutini Wines - Mendoza - Argentina

Seco e elegante. Ideal com peixes grelhados, aves e risotos.

VITREA ANDES ROSÉ

109

Andes Plateau – Vale Central – Chile

Leve a médio corpo. Ideal com petiscos, saladas, peixes e pizzas.

BELLE ANNÉE ROSÉ

155

Mirabeau – Provence – França

Frutado e refrescante. Combina com pratos leves, como saladas, ceviches, além de ser ótimo com aperitivos



TINTOS



ARGENTINA

ALFREDO ROCA PINOT NOIR

109

Norton – Mendoza – Argentina

Notas florais com um leve toque amadeirado. Ótima escolha tanto para refeições do dia a dia ou momentos mais descontraídos.

VENTUS PINOT NOIR

119

Bodega Del Fin Del Mundo – Patagônia – Argentina

Equilibrado, aromas de frutas vermelhas, como morangos e sutis notas minerais. A dica é apostar em massas com molhos leves, risoto de cogumelos ou pizzas com queijos.

ROCA BONARDA SANGIOVESE

109

Norton – Mendoza – Argentina

Seco com equilíbrio agradável. Massas leves, pizzas e pratos do dia a dia.

PORTEÑO MALBEC

97

Norton – Mendoza – Argentina

Frutado e equilibrado. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, risotos e pizzas.

ALFREDO ROCA MALBEC

119

Norton – Mendoza – Argentina

Expressivo e frutado. Carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

COPETE MALBEC

139

Marchiori & Barraud – Mendoza – Argentina

Potente e bem estruturado. Perfeito para acompanhar refeições robustas ou momentos mais casuais.

TRUMPETER MALBEC

155

Rutini Wines – Mendoza – Argentina

Frutado e atrativo. Ótimo para acompanhar as refeições do dia a dia.

ALAMOS MALBEC

185

Catena Zapata – Mendoza – Argentina

Seco, frutado e versátil. Excelente custo benefício ideal com grelhados ou assados.

CATENA MALBEC

273

Catena Zapata – Mendoza – Argentina

Clássico, estruturado e emblemático. Harmoniza com pratos robustos, teor médio de gordura.

EL ENIMIGO MALBEC

359

Catena Zapata – Mendoza – Argentina

Encorpado e elegante. Ideal para acompanhar com bife ancho e chorizo.

ANGELICA ZAPATA CABERNET SAUVIGNON

429

Catena Zapata – Mendoza – Argentina

Encorpado e estruturado. Um vinho premium argentino.

Ótimo com carnes grelhadas e assadas e pizzas.



CHILE



LO ABARCA COSTAL N°1 PINOT NOIR

159

Casa Marin – Vale de San Antonio – Chile

Estilo equilibrado e saboroso. Harmoniza bem com carnes brancas, peixes e pizzas.

LEYDA PINOT NOIR

169

Viña Leyda – Valle Leyda – Chile

Um vinho expressivo e fresco, elegante e macio. Perfeito para acompanhar massas molho à bolonhesa e risotos.

CARMEM PREMIER RESERVA PINOT NOIR

189

Carmem – Vale Leyda – Chile

Bouquet complexo e equilibrado. Ideal para acompanhar pratos sofisticados.

SIEGEL MERLOT

99

Siegel – Vale Central – Chile

Tinto médio corpo. Carnes grelhadas com intensidade média.

PEREZ CRUZ CABERNET FRANC

205

Perez Cruz – Valle do Maipo – Chile

Corpo médio, acidez viva, final persistente, notas de especiarias e toque de tabaco. Harmoniza com carnes grelhadas ou assadas.

LAST RITES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

133

Last Rites – Rapel – Chile

Corpo médio, com acidez equilibrada. Combina bem com carnes vermelhas e pizzas com queijo intenso.

CALITERRA TRIBUTO CABERNET SAUVIGNON

171

Caliterra – Vale Conchágua – Chile

Atrativo e elegante. Ideal tanto para refeições substanciais, quanto ocasiões especiais.

PEREZ CRUZ PIRCAS CABERNET SAUVIGNON

211

Perez Cruz – Valle do Maipo – Chile

Encorpado, com acidez equilibrada. Ótimo com carnes com gordura entremeada.

VITREA ANDES CARMENERE

109

Andes Plateau – Vale Central – Chile

Frutado e envolvente. Versátil, tanto para harmonização com pratos variados quanto para consumo descontraído.

CALITERRA TRIBUTO CARMENERE

171

Caliterra – Vale Conchágua – Chile

Vibrante e equilibrado. Ideal para refeições ou momentos de degustação.

LEYDA SYRAH

169

Viña Leyda – Valle Leyda – Chile

Suculento, frutado, picante e sedoso. Ótimo com carne de porco ou aves assadas, carpaccio e queijo Grana Padano.

ESPAÑA

ANCIANO TEMPRANILLO

131

Dominio de Vegas Linde – Cariñena – Espanha

Taninos suaves. Combina com pizzas e carne grelhadas e assadas.



ITÁLIA



MÀNNARA ROSSO DI SICILIA

Mànnara – Sicília – Itália

Equilibrado e agradável. Ideal com pratos mais intensos.

139

LA MARCHESANA PRIMITIVO IGT

Polvanera – Puglia – Italia

Elegante e estruturado. Combina com pratos mais elaborados.

159

PORTUGAL

MONTE DE PINHEIROS

Cartuxa – Alentejo – Portugal

Aroma amplo e sofisticado, suave e com frescor envolvente e grande harmonia.

125

MONTE VELHO DO ESPORÃO

Herdade do Esporão – Alentejo – Portugal

Equilibrado e suave. Combina com carnes assadas, grelhadas e queijos (pizza).

135

VINHO BRANCO



SELECCIÓN DE PARCELAS SAUVIGNON BLANC

Viña Morande - Vale Central - Chile

69

SELECCIÓN DE PARCELAS CHARDONNAY

Viña Morande - Vale Central - Chile

69

VINHO TINTO

SELECCIÓN DE PARCELAS CABERNET SAUVIGNON

Viña Morande - Vale Central - Chile

69

SELECCIÓN DE PARCELAS CARMÉNÈRE

Viña Morande - Vale Central - Chile

69

TRUMPETER MALBEC

Rutini Wines – Mendoza – Argentina

111

ALFREDO ROCA MALBEC

Norton - Mendoza - Argentina

75

VINHO EM TAÇA (178ml)

VINHO DA CASA (TINTO)

29

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

Art. 5 - No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor deles.

Lei Federal nº 10.962/04

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

Lei Federal nº 12.760/2012

Lei Municipal nº 14.897/2014

