

MAKI TRIO



LA VINICOLA
WINE BAR • FINGERFOOD

FINGERFOOD

INDIVIDUAL 15,00 / PARA DIVIDIR 28,00

INKA CEVICHE

Autêntico ceviche, feito com peixe fresco e seguindo a tradição peruana, com nosso toque de limão siciliano e mandiopan crocante para acompanhar.

Alergênicos: Contém Frutos do mar

🍷 Rosé 🍷 Chardonnay

RISO BALLS "ARANCINI"

Bolinhas fritos de risoto parmigiano extremamente cremosos, empanados com farinha japonesa e, para finalizar, recheados com camarões e carne de sol com queijo minas.

Alergênicos: Contém Lactose, Glúten e Frutos do mar

🍷 Espumante Brut 🍷 Rosé

CANNOLI TOSCANI

Uma massa extremamente crocante, recheada com linguiça de leitão, pomodoro, alho poró e especiarias exclusivas da casa.

Alergênicos: Contém Lactose

🍷 Syrah 🍷 Malbec

TRUFFLED FRIES

Temperadas com sal de aipo e regadas a azeite trufado, nossas batatas rústicas são preparadas de forma secreta para garantir uma textura exclusiva.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

🍷 Chardonnay 🍷 Malbec

HAND PASTA & RISOTO • R\$18,00

HAND RAGU LASAGNE

Lasanha exclusiva, feita com massa artesanal e ragu cozido por mais de doze horas e, claro, gratinada com muito queijo parmesão!

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

🍷 Carménère 🍷 Merlot

RISOTO PARMIGIANO

O típico risoto de parmesão italiano, maçaricado, cremoso e crocante. Você nunca irá sentir tantas texturas em um risoto.

Alergênicos: Contém Lactose

🍷 Chardonnay 🍷 Prosecco

RISOCANASTRA

Um risoto buscando nossa tradição, feito com costela de leitão marinada e assada por doze horas, desfiada sobre um risoto de queijo canastra de São Roque, extremamente cremoso.

Alergênicos: Contém Lactose

🍷 Carménère 🍷 Merlot

CANNELLONI ZUCCHINI & GORGONZOLA

Massa caseira recheada de abobrinha italiana refogada com ervas e gorgonzola, coberta por molho LaCreme e gratinada com muito queijo parmesão.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

🍷 Sauvignon Blanc 🍷 Prosecco

MALBEC BREAD



LIGHT FINGERFOOD • R\$ 16,00

VEGOTTINI

Lâminas de abobrinha confitadas em azeite com ervas e especiarias recheadas com cogumelos shitake, cebola roxa e tiras de cenoura caramelizada, cobertos com nosso delicioso pesto caseiro.

🍷 Carménère 🍷 Merlot

KOREAN WRAP

Wrap Tradicional Koreano, com peito de frango maçaricado, noodles picantes e castanhas de caju tostadas com molho east asian.

Alergênicos: Contém Lactose e Castanha de Caju

🍷 Cabernet Sauvignon 🍷 Rosé

DESSERT • R\$ 8,00 Na compra de qualquer sobremesa o café será cortesia.

BAILEY'S TIRAMISU

Tiramisu tradicional italiano, com um toque de creme irlandês, pra comer rezando!

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

CREAMY CAKE

O bolo de chocolate com uma textura cremosa que você nunca comeu igual. Feito com Ovomaltine®.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

CHEF'S SPECIALS

INDIVIDUAL 18,00 / PARA DIVIDIR 32,00

MAKI TRIO

Trio de makis minuciosamente preparados com lâminas de frango, porco e carpaccio, perfeitamente marinadas e envoltas em uma explosão de sabores que irão te surpreender.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

🍷 Carménère 🍷 Merlot

SLIDER TRIO EXPERIENCE

Experiência de burgers artesanais:

~ Ribslider (costelinha com shitake e bbq bourbon);

~ Chicken Schnitzel (com honey mustard e pickles da casa);

~ Cheeslider (blend de carnes recheadas com cheddar, alface, tomate caqui e maionese da casa).

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

🍷 Cabernet Sauvignon 🍷 Merlot

ROAST TARTARE

Servidos sobre mini batatas rosti crocantes e gema perfeita de codorna, nossos canapés de steak tartare são elaborados com carne fresca e condimentos especiais do Chef, para um sabor marcante sem igual.

Alergênicos: Contém Lactose

🍷 Sauvignon Blanc 🍷 Cabernet Sauvignon

SPICY SHRIMP

Caçarola italiana repleta de camarões fumegantes, na manteiga com alho poro e pomodoro, cobertos por um mix de queijos especiais para gratinar. Para finalizar uma pitada de pimenta cayena.

Alergênicos: Contém Lactose e Frutos do Mar

🍷 Chardonnay 🍷 Rosé

TO SHARE

BURRATA MELT

Panhoca artesanal recheada com uma burrata inteira, levemente tostada como um vulcão de queijo.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

R\$35,00 🍷 Chardonnay 🍷 Prosecco

MALBEC BREAD

Panhoca artesanal recheada com molho cremoso de funghi e tiras de filet marinadas por vinte e quatro horas em vinho malbec.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

R\$35,00 🍷 Syrah 🍷 Malbec

ANTIPASTI LA VINICOLA

Tábua exclusiva de frios com presunto cru, salame italiano, gongonzola com melaço, queijo canastra maçaricado e tapenade de azeitonas para acompanhar nossa focaccia e grissinis caseiros, além de manteiga de pesto.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

R\$35,00 🍷 Chardonnay 🍷 Prosecco

BASKET BREAD

Mix de pães e manteiga aromatizada com ervas, ideal para abrir o apetite e acompanhar degustações.

Alergênicos: Contém Lactose e Glúten

R\$10,00 🍷 Universal

Não aceitamos 10% de gorjeta. Imagens meramente ilustrativas.

TO SHARE COMBOS • R\$70,00

UMA GARRAFA DE VINHO E UM
PETISCO PARA ACOMPANHAR!

Escolha entre Malbec Bread,
Burrata Melt ou Antipasti La
Vinicola + Garrafa de 750 ml do
Classic Wine Menu.



SOFT DRINKS

Água • R\$ 4,00
Água Tônica • R\$ 5,00
Suco Lata • R\$ 5,00
Refrigerante Lata • R\$ 5,00
Ice Tea • R\$ 5,00
Red Bull • R\$ 12,00
Café • R\$ 4,00

DRINKS • R\$ 15,00

G.A.D.
Vodka, espumante brut, morango, açúcar e gelo.

Sangria
Vinho tinto, curaçau, soda, uva roxa, abacaxi, maçã,
laranja, morango, limão siciliano, açúcar e gelo.

Kir Royal
Espumante brut, licor de cassis e cereja maraschino.

Aperol Spritz
Aperol, espumante brut, água com gás, laranja, hortelã e
gelo.

OUR FAVORITES • R\$ 18,00

Disaronno Sour
Disaronno, suco siciliano, xarope açúcar, clara de ovo e gelo.

Negroni Sbagliato
Campari, martini rosso, gin, raspa de laranja, espumante e gelo.

Meisterbull
Jagermeister, suco de cranberry, suco siciliano, red bull e gelo.

Gin Tonic
Gin, água tônica, limão siciliano e gelo.

SPIRITS

Cachaça
dose • R\$ 5,00 garrafa • R\$ 75,00

Whisky Red label
dose • R\$ 10,00 garrafa • R\$ 150,00

Whisky Jack Daniels
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Vodka Premium
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Limoncello
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Gin Premium
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Jagermeister
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Disaronno
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 240,00

Bailey's
dose • R\$ 15,00 garrafa • R\$ 180,00

Grappa Di Amaronne
dose • R\$ 20,00 garrafa • R\$ 300,00

CERVEJAS • R\$ 7,00

Eisenbahn
Heineken
Budweiser
Brahma 0,00%

Na compra de 10 unidades, em pagamento único, cada
cerveja sai por **R\$ 6,00**.

WINE MENU

CLASSIC WINE

Experimente nossos rótulos
itinerantes em taças ou
garrafas por preços fixos.



75 ml • R\$ 7,00



150 ml • R\$ 12,00



750 ml • R\$ 50,00

Na compra de 10 taças de 75 ml, de qualquer vinho clássico,
em pagamento único, cada uma sai por **R\$ 6,00**.

ESPUMANTES CLASSICOS

150 ml • R\$ 12,00
750 ml • R\$ 50,00
Brut
Rosé Brut

PREMIUM WINE 750 ml

IMPORTAÇÃO
EXCLUSIVA

Chianti Riserva DOCG • R\$ 90,00
Supertoscane Maurleo IGT • R\$ 90,00
Rosso di Montalcino DOCG • R\$ 140,00
Amarone della Valpolicella DOCG • R\$ 280,00
Vigna alle Nicchie IGT • R\$ 300,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG • R\$ 90,00

Conheça as histórias e deguste nossos vinhos
de importação direta, exclusivos no Brasil!

WWW.LAVINICOLA.COM.BR

(31) 3889.0098

Rua São Paulo • 1815

Terça a Sábado das 17:00h às 23:30h



@LAVINICOLAWINEBAR

BEBLÜE