



VICOLO  
LA GRANDE BELLEZZA


CAMINHOS DE PEDRA - RS - BRASIL

—  
MENU

*assinado pelos Chefs Daviana Menoncin e Thomas Soares*

# PARA HARMONIZAR

**Trio de queijos, geleias e pães ..... R\$ 55,00**

Queijo colonial, queijo gruyère e queijo pecorino com geleia de figo e geleia de abacaxi com pimenta, acompanhados de focaccia e pães de fermentação natural.  PRATO VEGETARIANO

**Tábua mista de charcutaria, queijos e pães ..... R\$ 65,00**

Presunto cru e copa light com queijo colonial e queijo pecorino acompanhados de caponata de berinjela, focaccia de alecrim e pão de vinho com nozes e gorgonzola.

## Mix de Bruschettas

Quatro bruschettas de pães de fermentação natural: Caprese, Brie com maçãs, Cogumelos com crocante de presunto cru e Salmão com geleia de laranja e raspas de limão siciliano.

**01 pessoa (04 unidades) ..... R\$ 45,00**

**02 pessoas (08 unidades) ..... R\$ 72,00**


**Duo de queijos empanados ..... R\$ 52,00**

Queijo provolone e queijo brie empanados, geleia de abacaxi com pimenta e mel, aromatizado com alecrim.

**Bolinhos de bacalhau ..... R\$ 55,00**

Porção com cinco bolinhos de bacalhau do Chef José Manuel da Portu's Valle.

**Salada Tropical Vicoło ..... R\$ 48,00**

Mix de folhas frescas, vinagrete de maracujá, fruta sazonal, pickles de moranga e de abobrinha com croutons de focaccia.  PRATO VEGANO

**Insalata di Mari ..... R\$ 62,00**

Mix de folhas frescas, pickles de abobrinha, vinagrete de tomate cereja, polvo defumado, camarão e redução de aceto.

**Steak Tartare ..... R\$ 75,00**

Tartar de filé mignon, cebola roxa e pepino em conserva com maionese de ovos, mostarda e azeite. Acompanhado de fatias de baguete tostada.

**Tartar de Salmão ..... R\$ 78,00**

Tartar de salmão curado, cebola roxa, pepino em conserva, alcaparras e vinagrete de limão siciliano. Acompanhado de chips de batata.



**Risoto Petriz ..... R\$ 72,00**

Risoto de cogumelos Portobello, Paris e Shimeji, finalizado com manteiga e queijos.

 PRATO VEGETARIANO

**Cordeiro Caminhos de Pedra ..... R\$ 110,00**

Carré de cordeiro grelhado com crosta de pistache e legumes braseados.

- Ravioli Vicolo** ..... R\$ 68,00  
 Ravioli do Chef Wander Bressolin, recheado artesanalmente com ricota e espinafre, ao molho de manteiga e sálvia, finalizado com queijo pecorino ralado.  PRATO VEGETARIANO
- Gnocchi Caprese** ..... R\$ 68,00  
 Gnocchi artesanal de manjeriçã com molho de tomate, pesto de manjeriçã e mússarela de búfala.  PRATO VEGETARIANO
- Arroz Negro La Grande Bellezza** ..... R\$ 115,00  
 Arroz negro com polvo defumado e camarão. Finalizado com manteiga e queijos.
- Filé Audeo** ..... R\$ 96,00  
 Filé mignon grelhado ao molho de vinho e cacau, acompanhado de purê de mandioquinha.
- Filé Isolato** ..... R\$ 45,00  
 Filé mignon grelhado ao molho bordalês, para adicionar aos demais pratos.

## PARA ADOÇAR

- Pudim de leite** ..... R\$ 25,00  
 Da Chef Karla Fachinelli, Le Chocolat
- Brownie com gelato sazonal** ..... R\$ 38,00  
 Brownie de chocolate meio amargo com nozes e gelato sazonal
- Rocambole de laranja (fatia)** ..... R\$ 26,00  
 Do Chef José Manuel, Portu's Valle
- Pavlova** ..... R\$ 35,00  
 Pavlova recheada com mousseline de morango e calda de frutas vermelhas
- Cannoli de Pistache** ..... R\$ 38,00  
 Massa de cacau, mousseline de pistache e sorvete de morango com manjeriçã
- Taça de Sorvete** ..... R\$ 25,00

## PARA COMPLETAR

- Água mineral** ..... R\$ 7,50
- Suco de uva tinto integral** ..... R\$ 13,00  
 Casanobre 300 ml
- Café Nespresso** ..... R\$ 8,00



VÍCOLO LA GRANDE BELLEZZA

CAMINHOS DE PEDRA - RS - BRASIL

## PARA APRECIAR

### *Espumantes*

	Garrafa	Taça
<b>Espumante La Grande Bellezza Brut Blanc de Blancs</b> .....	R\$ 252,00	-
Safra: 2020   Chardonnay   18 meses de maturação		
<b>Espumante La Grande Bellezza Brut Rosé</b> .....	R\$ 194,00	-
Safra: 2020   Pinot Noir e Chardonnay   12 meses de maturação		
<b>Espumante Farfalline Brut</b> .....	R\$ 148,00	R\$ 30,00
Safra: 2019   Chardonnay e Trebbiano Toscano   15 meses de maturação		
<b>Espumante Farfalline Nature</b> .....	R\$ 148,00	R\$ 30,00
Safra: 2019   Chardonnay e Trebbiano Toscano   15 meses de maturação		

### *Varietais*

#### COLEÇÃO MADAMES

	Garrafa	Taça
<b>Madame Rosé - La Vie en Rose</b> .....	R\$ 129,00	R\$ 35,00
Safra: 2022   Grenache		
<b>Madame Ardant</b> .....	R\$ 170,00	R\$ 40,00
Safra: 2020   Tannat		
<b>Madame Occhi</b> .....	R\$ 170,00	R\$ 40,00
Safra: 2020   Cabernet Sauvignon		
<b>Madame Petriz</b> .....	R\$ 170,00	R\$ 40,00
Safra: 2020   Merlot		
<b>Franc Madame</b> .....	R\$ 202,00	R\$ 45,00
Safra: 2020   Cabernet Franc		

### *Cortes*

#### COLEÇÃO GRAND VIN

	Garrafa	Wine Dispenser		
		125 ml	80 ml	40 ml
<b>Baraonda</b> .....	R\$ 323,00	R\$ 75,00	R\$ 45,00	R\$ 30,00
Safra: 2020   Blend de Tannat, Petit Verdot, Touriga Nacional e Merlot				
<b>Audeo</b> .....	R\$ 280,00	R\$ 60,00	R\$ 35,00	R\$ 20,00
Safra: 2020   Blend de Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot				
<b>Ossessione</b> .....	R\$ 280,00	R\$ 60,00	R\$ 35,00	R\$ 20,00
Safra: 2020   Blend de Cabernet Franc e Merlot				



# LA GRANDE BELLEZZA

## VINÍCOLA

vinicola@villalagrandebellezza.com.br ✉

Linha Jansen, 396 - Área Rural 📍  
CEP 95717-000 | Pinto Bandeira/RS

+55 (21) 96703.0365 📞

## VICOLO

vicolo@villalagrandebellezza.com.br ✉

Linha São Miguel, 560 - São Pedro 📍  
Caminhos de Pedra | Bento Gonçalves/RS

+55 (54) 99978.2018 📞

[www.villalagrandebellezza.com.br](http://www.villalagrandebellezza.com.br)

📷 📘 🌐 villalagrandebellezza