



MENU



LA GRANDE BELLEZZA

PINTO BANDEIRA - RS
B R A S I L

ASSINADO PELO CHEF THOMAS SOARES

PARA HARMONIZAR

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

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

Tábua mista de charcutaria, queijos e pãesR\$ 65,00

Presunto cru, copa light, 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 variações de bruschettas, elaboradas com pão de fermentação natural: caprese, brie com maçãs, cogumelos com crocante de presunto cru e pato confitado.

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

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

Duo de queijos empanadosR\$ 52,00

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

Cogumelos da Serra R\$ 58,00

Mix de cogumelos (*paris, portobello e shimeji*) finalizado com redução de uva.

Steak Tartare R\$ 75,00

Tartare de filé mignon, cebola roxa e pepino em conserva com maionese de ovos, mostarda e azeite. Acompanha fatias de baguette tostadas.

Risoto de Açafrão R\$ 75,00

Risoto de açafrão e abobrinha finalizado com manteiga e queijo pecorino.

Ravioli de Cordeiro R\$ 75,00

Ravioli artesanal recheado com cordeiro ao molho de manteiga e sálvia, finalizado com queijo pecorino.

Ravioli de Ricota e Nozes R\$ 68,00

Ravioli artesanal recheado com ricota e nozes ao pesto de espinafre, finalizado com queijo parmesão.

Gnocchi Caprese R\$ 68,00

Gnocchi artesanal de manjericão com molho de tomate, pesto de manjericão e mozzarella de búfala.

Arroz Negro La Grande Bellezza R\$ 115,00

Arroz negro com polvo defumado e camarão, finalizado com manteiga e queijos.

Pato ao Molho de Laranja R\$ 105,00

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de laranja, acompanhadas de risoto de ervas (*tomilho, manjericão e alecrim*), finalizado com manteiga e queijo parmesão.

Filé Audeo R\$ 96,00

Filé mignon grelhado ao molho de vinho e cacau, acompanhado de purê de mandioquinha.

Filé Isolato R\$ 45,00

Porção de filé mignon grelhado (*opção para acompanhar ou complementar outro prato*).

PARA ADOÇAR

Pudim de leite R\$ 25,00

Sobremesa assinada pela Chef Karla Fachinelli - Le Chocolat.

Brownie com gelato sazonal R\$ 38,00

Brownie de chocolate meio amargo com nozes acompanhado de gelato sazonal

Cannolo de pistache R\$ 38,00

Cannolo artesanal à base de massa de cacau e mousseline de pistache,
acompanhado de sorvete de morango e manjeriço.

Taça de sorvete R\$ 25,00

PARA COMPLETAR

Água mineral R\$ 7,50

Suco de uva tinto integral R\$ 13,00

Casanobre 300ml

Café Nespresso R\$ 8,00

PARA APRECIAR

	Garrafa	Taça (125ml)
<u>Espumantes</u>		
Espumante Brut La Grande Bellezza Blanc de Blancs Safr 2020 Chardonnay <i>18 meses maturação</i>	R\$ 252,00	-
Espumante La Grande Bellezza Brut Rosé Safr 2020 Pinot Noir e Chardonnay <i>12 meses maturação</i>	R\$ 213,40	-
Espumante Farfalline Brut Safr 2020 Chardonnay e Trebbiano Toscano <i>15 meses maturação</i>	R\$ 197,40	R\$ 35,00
Espumante Farfalline Nature Safr 2019 Chardonnay e Trebbiano Toscano <i>15 meses maturação</i>	R\$ 210,00	-
<u>Varietais - Coleção Madames</u>		
Madama Rosé - La Vie en Rose Safr 2022 Grenache	R\$ 171,55	R\$ 30,00
Madame Gi Safr 2023 Trebbiano Toscano Barricado	R\$ 148,70	R\$ 28,00

	Garrafa	Taça (125ml)
Madame Ardant	R\$ 195,50	R\$ 40,00
Safra 2020 Tannat		
Madame Ochhi	R\$ 195,50	R\$ 40,00
Safra 2020 Cabernet Sauvignon (<i>clone californiano</i>)		
Madame Petriz	R\$ 195,50	R\$ 40,00
Safra 2020 Merlot		
Franc Madame	R\$ 225,00	R\$ 45,00
Safra 2020 Cabernet Franc		
Madame Rara	R\$ 231,00	R\$ 41,00
Safra 2022 Cabernet Franc (<i>blend barricas carvalho francês segundo uso/18 meses</i>)		

	Wine Dispenser			
	Garrafa	125ml	80ml	40ml
<u>Cortes - Coleção Grand Vin</u>				
Baraonda	470,00	85,00	65,00	45,00
Safra 2020 Blend de Tannat, Petit Verdot, Touriga Nacional e Merlot				
Audeo	280,00	60,00	40,00	20,00
Safra 2020 Blend de Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot				
Ossessione	280,00	60,00	40,00	20,00
Safra 2020 Blend de Cabernet Franc e Merlot				