



## CARTA DE VINHOS

*Nossa carta de vinhos, assim como nosso restaurante, prioriza o pequeno produtor, aquele que pratica agricultura e vinificação limpas\* nos oferecendo, além do prazer, alimentos para o corpo e a alma, afinal tratam-se de vinhos verdadeiros, vivos e cheios de tipicidade.*

### O FRESCOR DAS BORBULHAS

**Collector Blanc de Noir 2017, Aracuri • R\$ 115,00**

Brasil, Pinto Bandeira feito a partir da Pinot Noir, esse vinho é um grande exemplo do que nosso país pode oferecer em termos de refinamento em um espumante.

### A VIVACIDADE DOS BRANCOS

**La part du colibri, AOC Muscadet 2018 - Vincent Caillé • R\$ 150,00**

França, Loire... 100% Muscadet com ares do atlântico norte, um vinho salino com notas de maçã verde e leve defumado numa boca mineral e viva!

**Gigi Bianco, Toscana Bianco IGT 2018 - Anthony D'Anna e Fatori Parri • R\$ 142,00**

Itália, Toscana... só a uva Trebbiano compõe esse vinho cheio de matéria, frescor e sabor.

**Criolla Argentina, Junín - Bodega e Viñedos Niven • R\$ 122,00**

Argentina, Mendoza... vinho branco, feito de uvas rosadas Criolla Grande e Cereza, com linda acidez e notas delicadas de flores e frutas brancas.

### A SEDUÇÃO DOS ROSÊS

**Raiz Rosê 2019, IGP Côtes de Thongue - Les Chemins de Bassac • R\$ 125,00**

França, Languedoc... uma assemblagem de 65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah resultando um vinho tutti frutti, refrescante e alegre!

### A PROFUNDIDADE DOS TINTOS

**Pipeño 2017, Yumbel - Vitivinícola Estación Yumbel • R\$ 115,00**

Chile, Bío Bío... da uva País esse vinho é puro, sem artifícios e muito genuíno... um verdadeiro vinho vivo.

O Pipeño é um patrimônio chileno feito com castas ditas menos "nobres", especialmente a uva País, variedade plantada pelos jesuítas na região do Maule desde o século XVI, fermentada em grandes pipas de madeira (no caso deste a madeira é o Raulí) e vendido para consumo dos trabalhadores.

**Caduce 2017, AOC Bordeaux Supérieur, Domaine du Bouscat • R\$ 160,00**

França, Bordeaux... 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec e 5% Cabernet Franc vinificados por François Dubernard que busca fazer vinhos que, mesmo tradicionais, tragam muito frescor, frutas e vivacidade.

**Cara Sucia 2019, Rivadavia, Durigutti Family Winemakers • R\$ 121,00**

Argentina, Mendoza... feito com a uva Cereza com passagem em ovos de concreto, esse vinho é elétrico e instigante!

### O EXOTISMO DOS LARANJAS

**Tinaja 2017, Yumbel, Viti. Estación Yumbel • R\$ 140,00**

Chile, Bío Bío... aqui a Moscatel de Alexandria é aromática no nariz mas nada enjoativa pois tem uma acidez que suporta toda exuberância numa boca cheia de matéria e gosto... um vinho diferente do habitual!

### A PARCIMÔNIA DE UMA SÓ TACINHA... OU QUEM SABE DUAS...

**Taça de Vinho • R\$30,00**

## CARTA DE CERVEJAS ARTESANAIS

**Bamberg Weizen • R\$ 18,00**

(Long neck – 355 ml)

Leve e refrescante, coloração dourada e um leve gosto cítrico no final.  
Teor Alcoólico: 5%

**Bamberg Helles • R\$ 18,00**

(Long neck – 355 ml)

Sua característica principal é o equilíbrio entre malte e lúpulos, o que a torna refrescante.  
Teor Alcoólico: 5%

**Capitu You • R\$ 18,00**

(Long neck – 310 ml)

Hop Lager leve e refrescante, cheia de sabores.  
Sem Glúten.  
Teor alcoólico: 3,4%

**Capitu Amber • R\$ 18,00**

(Long neck – 310 ml)

Fusão de maltes caramelizados com perfumado cítrico. Sem Glúten.  
Teor alcoólico: 6,2%

**Dádiva Hopy Large • R\$ 17,00**

(Lata – 310 ml)

Por ser refrescante e fácil de beber, ela é a companhia ideal para os dias ensolarados da Vila.  
Teor Alcoólico: 4,4%

**Dádiva Session IPA • R\$ 17,00**

(Lata – 310 ml)

Produzida com lúpulos americanos que trazem um perfil cítrico e frutado e um amargor levemente pronunciado.  
Teor Alcoólico: 4,5%

**Dádiva Munich Dunkel • R\$ 16,00**

(Lata – 310ml)

Apresenta notas de tosta de malte, com sabor caramelizado e leve chocolate.  
Teor Alcoólico: 5,2%

**Trilha Melonrise • R\$ 19,00**

(Lata - 350 ml)

Malte. Estilo Juicy IPA.  
Teor Alcoólico: 7%