Mezzogiorno Especial

MENU VÁLIDO PARA EVENTOS DE ATÉ 20 PESSOAS
DE SEGUNDA A SEXTA NO ALMOÇO
DAS 11H30 ÀS 16H (EXCETO FERIADOS)

R$ 93,00

Entrada

159 CESTO DE PÃES
Pães da nossa padaria e manteiga.

160 SALADA FRESCA DA HORTA
Mix de folhas, rabanete, abobrinha, cenoura, pepino, tomate, tomate cereja e palmito.
Acompanha molho de mostarda e croutons.

Prato Principal

2ª

8055 PICADINHO À PAULISTA
Iscas de filet mignon, pimentão vermelho, cenoura, molho madeira e toque de pomodoro.
Acompanha arroz branco, farofa de bacon, banana à milanesa, ovo frito e milho.

OU

8334 RISOTO DE FUNGHI SECCHI
Risoto de cogumelos.

3ª

8340 PARMIGIANA DE FRANGO
Filet à milanesa com molho de tomates ao forno.
Acompanha arroz branco e batatas fritas.

OU

8226 SPAGHETTI À CARBONARA
Com bacon, ovos, creme de leite e parmesão.

4ª

8120 CUBOS DE PESCADA AMARELA AO MOLHO DE AMÊNDOAS
Acompanha arroz com brócolis.

OU

8169 GNOCCHI À BOLOGNESA
Molho ao sugo, carne moída e temperos aromáticos.

5ª

156 LASAGNA À NAPOLI
Com camadas de mozzarella, presunto cozido e molho branco ao forno com molho ao sugo.

OU

8207 PENNE COM RAGÚ DE OSSOBUCO
Molho ao ragú de ossobuco, funghi secchi e salsinha.

6ª

8315 ESCALOPE AO MOLHO MADEIRA
Acompanha batatas fritas e arroz branco.

OU

9049 RAVIOLI BRANCO AO POMODORO E BASÍLICO
Recheio de ricota, espinafre e nozes ao molho de tomates frescos e manjericão.

Sobremesa

8660 TORTA TRÊS MOUSSES
Pedaço de torta em três camadas de mousses: Chocolate meio amargo, ao leite e branco com base de pão de ló de chocolate.
Servido com calda de chocolate e iogurte.

8321 CHEESECAKE DE MASCARPONE
Creme de mascarpone ao vinho branco com base de mascarpone assado, coberto com geléia de goiaba.
Servido com calda de morango e iogurte.

138 PUDIM DE LEITE
Pudim de leite tradicional com chantilly e ameixa.

8328 FRUTA DO DIA

305 CAFÉ

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

TODAS AS NOITES

Gastronomia & Música



ESTA CASA TRABALHA COM COUVERT MUSICAL
DEVIDAMENTE LEGALIZADO

R$35,00 por pessoa

COUVERT MUSICAL OBRIGATÓRIO

Piccolino Cardápio Kids

Para crianças até 10 anos

6480 ARROZ, FEIJÃO, BIFE A ROLÊ E BATATA FRITA
6481 ARROZ, FEIJÃO, OVO E BATATA FRITA
6482 SPAGHETTI AO SUGO COM BATATA FRITA
6483 GNOCCHI AO SUGO COM BATATA FRITA
6484 PENNE A BOLOGNESA COM BATATA FRITA
6485 SPAGHETTI NA MANTEIGA COM BATATA FRITA
6486 BATATA FRITA

(Solicitar cardápio físico com desenhos para colorir)

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

Antepasto

999 ANTEPASTO 100 gramas R$ 27,00



Entradas

001 CESTO DE PÃES R$ 25,00
Pães da nossa padaria e manteiga.

004 SALADA PRIMAVERA R$ 45,00
Mix de folhas com coração de palmito e tomate.

008 CARPACCIO DE CARNE R$ 59,00
Carpaccio de carne com rúcula e parmesão.

014 CASQUINHA DE BACALHAU R$59,00
Bacalhau desfiado no azeite e alho, cebola, creme de leite, purê de batatas e cebolinha verde gratinado.

256 CASQUINHA DE CAMARÃO R$ 80,00
4 camarões picados no azeite e alho, cebola, creme de leite, purê de batatas e cebolinha verde gratinado.

016 POLENTA AO RAGÚ DE OSSOBUCO R$ 69,00
Polenta com guisado de ossobuco e funghi secchi.

991 BURRATA AO FORNO R$ 68,00
Burrata cremosa gratinada com tomates assados e pesto de manjericão.
Servida com pão artesanal.



Sopas

019 CAPELETTI IN BRODO R$ 95,00
Caldo de galinha, massa fresca e galinha desfiada.

Bruschetta

992 GENOVA R$ 42,00
Pão rústico tostado com alho e azeite, tomate confit vermelho e amarelo, mussarela de búfala e pesto de manjericão.

993 FLORENÇA R$ 42,00
Pão rústico tostado com alho e azeite, tomate confit vermelho e amarelo, salmão defumado, creme de burrata, raspas de limão siciliano e salsinha.

994 PUGLIA R$ 42,00
Pão rústico tostado com alho e azeite, burrata, tomate confit vermelho e amarelo, fatias de presunto parma e folhas de manjericão.

995 CAMPANA R$ 42,00
Pão rústico tostado com alho e azeite, tomate confit vermelho e amarelo, queijo brie, geléia de damasco e salsinha.


Bruschetta Puglia

Pizzas Rústicas

984 ATUM R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, atum em pedaços, cebola roxa e orégano.

985 MARGHERITA R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, parmesão, folhas de manjericão e orégano.

986 CASTELÕES R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, linguiça calabresa fatiada, cebola roxa, azeitonas pretas e orégano.

987 ABOBRINHA R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, parmesão, abobrinha fina e crocante e orégano.

988 PARMA R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, fatias de presunto tipo parma e orégano.

989 BURRATA R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco, mussarela, burrata, tomate cereja, folhas de manjericão e orégano.

990 MUSSARELA R$ 72,00
Massa de pizza fina e crocante, molho de tomate fresco e mussarela.


Pizza rústica parma

Massas

023 FETTUCCINE AO PESTO R$ 110,00
Massa fresca ao molho de azeite, alho, parmesão,
manjericão e pinole.

8348 FETTUCCINE DON CAMILO R$ 155,00
Massa fresca ao molho quatro queijos.
Acompanha 2 escalopes de filet grelhado e gratinado.

8350 FETTUCCINE ALFREDO R$ 155,00
Massa fresca ao molho de manteiga, creme de leite,
parmesão e presunto parma.
Acompanha 2 escalopes de filet grelhado e gratinado.

25 FETTUCCINE COM POLPETA R$ 110,00
Massa fresca ao molho de tomate e almôndegas pequenas.



1418 SPAGHETTI À BOLOGNESA R$ 110,00
Massa seca ao molho sugo, carne moída e temperos aromáticos.

8349 SPAGHETTI A SAN GIOVANNI R$ 140,00
Massa seca isca de filet mingnon ao molho rosé.

035 SPAGHETTI À CARBONARA MODA DA CASA R$ 110,00
Massa seca ao creme de leite, bacon, parmesão e gema de ovo.

108 SPAGHETTI NAPOLITANO R$ 110,00
Massa seca ao molho pomodoro, aliche, pinole,
alcaparras e manjericão.

8351 SPAGHETTI AO MOLHO CALABRESA R$ 110,00
Massa seca ao molho de tomate, linguiça calabresa,
salsinha e manjericão.

1415 GNOCCHI À BOLOGNESA R$ 110,00
Massa fresca ao molho sugo, carne moída e temperos aromáticos.



031 GNOCCHI AO QUATRO QUEIJOS R$ 115,00
Massa fresca ao molho branco, gorgonzola,
parmesão, provolone e catupiry.

032 GNOCCHI AO SUGO R$ 105,00
Massa fresca ao molho sugo.

Massas

036 CAPELLINI À ALFREDO R$ 120,00
Massa fresca ao molho de manteiga, creme de leite e parmesão.
(Presunto crú opcional)

8178 PAGLIA&FIENO AO CREME ROSÉ R$ 140,00
Massa fresca verde e branca ao molho rosé e iscas de filet.

106 PAGLIA&FIENO AO CREME DE FUNGHI SECCHI R$ 120,00
Massa fresca verde e branca ao molho de manteiga,
vinho branco, creme de leite e funghi secchi.

038 TAGLIARINI COM SHITAKE E RÚCULA R$ 120,00
Massa fresca ao molho de tomates frescos, shitake e rúcula.

033 PAPPARDELLE AO RAGÚ DE OSSOBUCO R$ 120,00
Massa fresca ao guisado de ossobuco, creme de leite e funghi secchi.

30 PENNE COM BRÓCOLIS R$ 115,00
Massa seca com brócolis ao alho e
óleo em azeite extra virgem e azeitonas pretas.

028 PENNE ARRABIATA R$ 110,00
Massa seca ao molho de tomate picante.

Massas recheadas

045 RAVIOLLI DE CAMARÃO R$ 125,00
Massa fresca verde com recheio de camarão.
Ao molho de tomates frescos, manjericão,
alcaparras e azeitonas pretas

046 RAVIOLLI DE RICOTA R$ 120,00
Massa fresca com recheio de ricota, espinafre e nozes.
Ao molho de tomates frescos e manjericão.

255 CAPELETTI AO MOLHO DE FUNGHI SECCHI R$ 120,00
Massa fresca com recheio de carne ao molho de funghi secchi.



043 MEZZALLUNA À MEIA NOITE R$ 120,00
Massa fresca com recheio de mozzarella, tomate seco e manjericão.
Ao molho de tomates frescos.

044 MEZZALLUNA À SAN MARCO R$ 140,00
Massa fresca com recheio de mozzarella, tomate seco e manjericão.
Ao molho de tomates frescos com iscas de filet.

9001 TORTELLONI VERDE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS R$ 125,00
Massa fresca verde com recheio de ricota, espinafre
e nozes ao molho quatro queijos.

047 TORTELLONI VERDE R$ 125,00
Massa fresca verde com recheio de ricota, espinafre e nozes.
Ao molho de tomates frescos e mozzarella de búfala.

113 TORTELLONI BRANCO R$ 125,00
Massa fresca com recheio de queijo brie, gorgonzola e nozes.
Ao molho de tomates frescos e manjericão.

Massas recheadas

040 CANELONNI DE RICOTA À FIORENTINA R$ 120,00
Massa fresca com recheio de ricota, espinafre, amêndoas e uvas passas ao creme de espinafre gratinado.

041 CANELONNI DE RICOTA AO FORNO R$ 120,00
Massa fresca com recheio de ricota, espinafre, amêndoas e uvas passas ao molho de tomates frescos com mozzarella e
parmesão gratinado.


Canelonni de ricota à fiorentina

Lasagnas

049 LASAGNA À SICILIANA R$ 125,00
Massa fresca com camadas de carne moída e mozzarella ao molho branco gratinado.

8622 LASAGNA VERDE À SICILIANA R$ 125,00
Massa fresca verde com camadas de carne moída e mozzarella ao molho branco gratinado.

048 LASAGNA À NAPOLI R$ 125,00
Massa fresca com camadas de mozzarella, presunto cozido e molho branco ao forno com molho ao sugo.


Lasagna à napoli

290 BERINJELA À PARMIGIANA R$ 120,00
Camadas de berinjela e mozzarella ao molho de tomates frescos gratinado, acompanha spaghetti ao molho sugo.

050 BERINJELA À PARMIGIANA R$ 120,00
Camadas de berinjela e mozzarella ao molho de tomates frescos gratinado, acompanha arroz e batata frita.

Massas & Mar

058 SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR R$ 169,00
Massa seca com 9 camarões ao molho de tomates frescos, lula, mariscos e polvo.

057 SPAGHETTI À MARIANINA R$ 169,00
Massa seca com 9 camarões ao molho de creme de leite, gema de ovos, bacon e queijo parmesão.


Spaghetti com frutos do mar

060 FETTUCCINE COM CAMARÃO R$ 169,00
Massa fresca com 9 camarões ao molho de tomates frescos.

061 FETTUCCINE COM CAMARÃO À PROVENÇAL R$ 169,00
Massa fresca com 9 camarões ao molho branco.

051 FETTUCCINE COM CAMARÃO E ABOBRINHA R$ 169,00
Massa fresca na manteiga, 9 camarões, sálvia e abobrinha grelhada.


Penne com bacalhau

059 TAGLIARINI COM CAMARÃO À MILANESA R$ 169,00
Massa fresca com 9 camarões ao molho quatro queijos.

053 PENNE COM BACALHAU R$ 140,00
Massa seca com lascas de bacalhau, ao molho de tomates frescos, azeitonas pretas, salsinha e brócolis.

Carnes

083 FILET À PARMIGIANA R$ 165,00
Filet à milanesa com molho de tomates ao forno,
Acompanha arroz branco e batatas fritas.

291 FILET À PARMIGIANA R$ 165,00
Filet à milanesa com molho de tomates ao forno,
Acompanha spaghetti ao molho sugo.

086 MEDALHÃO À WALTER MANCINI R$ 165,00
Medalhão grelhado ao molho poivre.
Acompanha massa fresca tagliarini com molho branco e batata gratinada

085 MEDALHÃO À PIAMONTESE R$ 165,00
Medalhão grelhado ao molho madeira, acompanha risoto parmesão.


Medalhão à Walter Mancini

184 MEDALHÃO AO FUNGHI SECCHI R$ 165,00
Medalhão grelhado ao molho de funghi secchi.
Acompanha massa fresca fettuccine ao molho quatro queijos.

185 MEDALHÃO AO POIVRE R$ 165,00
Medalhão grelhado ao molho poivre.
Acompanha massa fresca verde e branca paglia & fieno à Alfredo.

084 MEDALHÃO AO VINHO E TOMILHO R$ 165,00
Medalhão grelhado ao molho de vinho e tomilho,
acompanha massa seca spaghetti com shitake e rúcula.


Picadinho à Paulista

082 ESCALOPE AL LIMONE COM RISOTO MILANESA R$ 165,00
Escalope de filet ao molho de limão, acompanha risoto milanesa.

8003 ESCALOPE AL LIMONE COM RISOTO PARMESÃO R$ 165,00
Escalope de filet ao molho de limão, acompanha risoto parmesão.

090 PICADINHO À PAULISTA R$ 165,00
Filet mignon em tiras, farofa, ovo pochê, milho verde,
banana à milanesa e arroz branco.

Carnes

092 CHATEAUBRIAND AOS ANOS 70 R$ 165,00
Chateaubriand grelhado ao molho de mostarda.
Acompanha arroz branco e batata frita.

087 OSSOBUCO FIRENZE R$ 158,00
Ossobuco ao molho de vinho tinto, acompanha risoto à milanesa e polenta.

183 OSSOBUCO À ROMANA R$ 158,00
Ossobuco ao molho de vinho tinto.
Acompanha massa fresca fettuccine no próprio molho.

093 FILÉ DE CORDEIRO COM RISOTO PARMESÃO R$ 210,00
Filé de cordeiro grelhadas ao molho poivre.
Acompanha risoto parmesão.



094 FILÉ DE CORDEIRO COM TAGLIARINI AO SHITAKE R$ 210,00
Filé de cordeiro grelhadas ao molho de ervas.
Acompanha massa fresca tagliarini com shitake.

9037 FILÉ DE CORDEIRO COM RISOTO DE FUNGHI R$ 210,00
Filé de cordeiro grelhadas ao molho piamontese.
Acompanha risoto de funghi secchi.

9038 FILÉ DE CORDEIRO COM TAGLIARINI NA MANTEIGA R$ 210,00
Filé de cordeiro grelhadas ao molho de vinho tinto.
Acompanha massa fresca tagliarini na manteiga e sálvia.



064 POLPETTONE COM PAGLIA&FIENO R$ 145,00
Polpettone com recheio de mozzarella, catupiry
e brie ao molho sugo gratinado.
Acompanha paglia & fieno verde e branca ao creme branco.

8060 POLPETTONE COM FETTUCCINE R$ 145,00
Polpettone com recheio de mozzarella, catupiry
e brie ao molho sugo gratinado.
Acompanha fettuccine ao creme branco.

Do mar

071 CAMARÃO À GREGA R$ 169,00
9 camarões e queijos empanados, acompanha arroz à grega e batata palha.

074 CAMARÃO À PROVENÇAL R$ 169,00
9 camarões, acompanha arroz com brócolis.

072 CAMARÃO AO MOLHO DE MANGA R$ 169,00
9 camarões grelhados na manteiga e vinho branco ao molho de
creme de leite, cebola, manteiga e manga, acompanha risoto parmesão.

076 BACALHAU À PORTUGAL R$ 181,00
Posta de bacalhau grelhada ao azeite de oliva com brócolis,
azeitonas pretas, batata sauté, tomate e ovos cozidos

079 BACALHAU À AUGUSTA R$ 181,00
Posta de bacalhau grelhada, acompanha massa seca spaghetti ao molho de azeite,
salsinha, aliche e azeitonas pretas (levemente apimentado).


Bacalhau à Portugal

233 POSTA DE PESCADA AMARELA GRELHADO R$ 152,00
AO MOLHO DE ERVAS FINAS
Acompanha legumes na manteiga e salsinha.

260 POSTA DE PESCADA AMARELA GRELHADO R$ 152,00
Ao molho de maracujá, acompanha risoto primavera.

223 POSTA DE PESCADA AMARELA GRELHADO R$ 152,00
AO MOLHO DE AMÊNDOAS
Acompanha massa fresca tagliarini na manteiga,
creme de leite, limão e sálvia.

115 GRELHADOS À NAPOLI R$ 169,00
6 Camarões, lula e pescada à Provençal,
acompanha risoto de limão siciliano.


*Posta de pescada amarela
ao molho de amêndoas*

Aves

096 GALETO GRELHADO R$ 125,00
Galeto ao molho de azeite e alecrim.
Acompanha legumes na manteiga.

097 PEITO DE FRANGO GRELHADO R$ 125,00
Peito de frango ao molho de mostarda.
Acompanha risoto de parmesão.

Risotos

102 RISOTO COM FRUTOS DO MAR R$ 169,00
9 Camarões e frutos do mar.

251 RISOTO DE FUNGHI SECCHI R$ 125,00
Funghi secchi na manteiga, vinho branco e temperos aromáticos.


Risoto com frutos do mar

104 RISOTO DE BACALHAU R$ 152,00
Lascas de bacalhau, azeitona verde, brócolis, queijo parmesão e ovos cozidos.

103 RISOTO DE CAMARÃO R$ 162,00
9 Camarões, queijo parmesão, tomate fresco e salsinha.

101 RISOTO COM RAGÚ DE OSSOBUCO R$ 118,00
Guisado de ossobuco e funghi secchi.

021 POLENTA AO RAGÚ DE OSSOBUCO R$ 118,00
Com guisado de ossobuco e funghi secchi.


Risoto de bacalhau

Sobremesas

		Adicional sorvete chocolate ou creme
239 CHEESECAKE DE MASCARPONE Um suave creme de mascarpone com zabaione, marsala, base de pão de ló, coberto com geléia de goiaba. Servido com calda de morango e iogurte.	R$38,00	R$48,00
258 CRÈME BRÛLÉE Base de creme de leite, ovos e baunilha, aromatizado com limão siciliano e gratinado com açúcar cristal.	R$38,00	R$48,00
274 PETIT GATEAU Mini bolo de chocolate recheado de calda quente de chocolate. Acompanha bola de sorvete de creme e calda de chocolate.	R$38,00	R$48,00
277 PUDIM DE LEITE Pudim de leite tradicional com chantilly e ameixa.	R$38,00	R$48,00


Chessecake de mascarpone

318 TIRAMISSÚ Suave creme de mascarpone com zabaione, marsala, biscoito champagne umedecido em café, pedaços de chocolate e cacau em pó. Servido com calda de morango, chocolate e iogurte.	R$38,00	R$48,00
285 TORTA TRÊS MOUSSES Pedaço de torta em três camadas de mousses: Chocolate meio amargo, ao leite e branco com base de pão de ló de chocolate. Servido com calda de chocolate e iogurte.	R$38,00	R$48,00
259 CREME DE PAPAYA Sorvete de creme batido com mamão papaya e licor de cassis.	R$38,00	R$48,00
FRUTAS DA ESTAÇÃO **269 Abacaxi** **275 Mamão papaya**	R$38,00	R$48,00
139 SORVETE MISTO 3 bolas de sorvete (chocolate, creme e misto). Acompanha castanha de caju e calda de chocolate.	R$38,00	

ESCOLHA A BEBIDA IDEAL PARA
ACOMPANHAR SUA SOBREMESA

LICORES

601 Cuarenta y Tres R$ 32,00
581 Amarula R$ 32,00
633 Strega R$ 32,00

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

COQUETÉIS

322 Cielo — R$ 39,00
Gin, Licor Curaçao Blue, Champagne Brut, suco de abacaxi e limão.

419 Cosmopolitan — R$ 44,00
Vodka, suco de limão e cramberry.

330 Mojito Bacardi — R$ 44,00
Run Bacardi carta ouro, água com gás, gelo picado e suco de limão ou abacaxi com hortelã.

329 Mojito Havana Club — R$ 58,00
Run Havana Club, hortelã, gelo, água com gás e suco de limão ou abacaxi.

463 Old Fashioned Ritz — R$ 58,00
Whisky, drambuie, gelo e cointreau.

469 Sex on the Beach — R$ 44,00
Vodka, pêssego, suco de laranja e grenadine.

335 Tenerezza — R$ 42,00
Vodka, licor Strega, Champagne Brut, suco de pêssego e groselha.

402 Moscow Mule — R$ 49,00
Vodka, suco de limão, xarope de gengibre Kaly, tônica sabor gengibre, gelo e espuma de gengibre.

1175 Carajillo — R$ 42,00
Café expresso, Licor 43 e gelo.

1176 Expresso Martini — R$ 42,00
Café expresso, licor de café e vodka.

1177 Fitzgerald — R$ 48,00
Gin, suco de limão, açúcar, Angostura e gelo.

1178 Whiskey Sour — R$ 52,00
Whiskey Jack Daniels, suco de limão e açúcar.

1179 Boulevardier — R$ 48,00
Whiskey Jack Daniels, Campari, vermute tinto e gelo.

6002 Limoncello Spritz — R$ 56,00
Limoncello, água com gás e espumante.

1188 Lagoa Azul — R$ 48,00
Vodka, suco de limão, curaçau blue e soda limonada.

1189 Apple Martini — R$ 52,00
Vodka, xarope de maçã verde, suco de limão.

Il Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

COQUETÉIS

1190	Penicilina Whisky, xarope de gengibre, suco de limão.	R$ 52,00
1191	New York Sour Whisky, suco de limão siciliano, açúcar e vinho tinto.	R$ 52,00
1192	Mimosa Suco de laranja e espumante.	R$ 52,00
339	Alexander Conhaque, licor de cacau, creme de leite e canela em pó.	R$ 42,00
326	Aperol Spritz Aperol, água com gás e espumante Brut.	R$ 42,00
340	Bellini Polpa de pêssego e espumante Brut.	R$ 42,00
341	Bloody Mary Vodka, molho inglês, suco de tomate, pimenta, sal e pimenta.	R$ 42,00
353	Coquetel de Champagne Conhaque, cointreau e espumante Brut.	R$ 42,00
354	Coquetel de Frutas com Vodka Vodka, mix de sucos de frutas.	R$ 42,00
325	Daiquiri Rum branco, limão taiti e açúcar.	R$ 38,00
359	Dry Martini Importado Gin importado Tanqueray, dry seco e azeitonas.	R$ 48,00
360	Dry Martini Nacional Gin nacional Garage, dry seco e azeitonas.	R$ 40,00
361	Gin-Fizz Importado Gin Tanqueray, limão taiti , açúcar e soda limonada.	R$ 48,00
362	Gin Tônica Importado Gin Tanqueray, limão taiti e tônica.	R$ 58,00
364	Kir Royal Creme de Cassis, espumante Brut e cerejas.	R$ 44,00
365	Manhattan Jack Daniel's, vermute Rosso e angustura bitter aromático.	R$ 48,00
366	Margarita Tequila branca, limão taiti, cointreau triple sec.	R$ 48,00

Il Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

COQUETÉIS

368	Negroni Importado Gin Tanqueray, Campari, vermute italiano.	R$ 48,00
369	Negroni Nacional Gin Garage, Campari , vermute Martini Rosso.	R$ 40,00
370	Piña-Colada Rum, abacaxi, Malibu coco, leite de coco e leite Condensado.	R$ 48,00
371	Pisco Sour Pisco, limão taiti, açúcar e clara de ovo batida.	R$ 40,00
373	Red Sangria Frutas frescas, conhaque, Cointreau Triple Sec, vinho e soda.	R$ 50,00
379	Rose Sangria Frutas frescas, conhaque, Cointreau Triple Sec, vinho e soda.	R$ 50,00
377	Tequila Sunrise Tequila branca, suco de laranja e xarope Grenadine.	R$ 48,00
378	White Sangria Frutas frescas, conhaque, Cointreau, Triple Sec, vinho e soda.	R$ 50,00
6333	Clericot Vinho branco ou espumante Brut, frutas frescas picadas, Cointreau Triple Sec, suco de laranja e água com gás ou soda limonada para completar.	R$ 50,00
6332	Fire Mule Jack Daniel's, limão taiti, gelo e tônica de gengibre.	R$ 52,00
355	Coquetel de Frutas (Não Alcoólico) Mix de sucos de frutas e leite condensado.	R$ 38,00
1180	Sangrita (Não Alcoólico) Kaly Cherry, suco de uva, suco de laranja e citrus para completar.	R$ 38,00
1181	Maggiorana (Não Alcoólico) Kaly Sicilian Lemon, folhas de manjericão, limão siciliano, lima da pérsia e citrus.	R$ 38,00
1182	Power Blue (Não Alcoólico) Kaly Blue, suco de limão e energético para completar.	R$ 38,00
1183	Fiore dell Amore (Não Alcoólico) Kaly Apple Green, uva itália, fatias de maçã, polpa de maracujá e citrus.	R$ 38,00
324	Colore (Não Alcoólico) Suco de laranja, suco de abacaxi, creme de leite e gotas de groselha.	R$ 38,00
401	Soda Italiana (Não Alcoólico) Xarope de tangerina ou de maça verde e soda limonada ou água com gás.	R$ 38,00

Il Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

WHISKIES

Nacional

490	Teacher's	R$ 34,00

8 Anos

417	Ballantine's	R$ 42,00
426	Black White	R$ 42,00
439	Cutty Sark	R$ 42,00
440	Dewar's	R$ 42,00
444	Famous Grouse	R$ 42,00
456	Grant's	R$ 42,00
467	Jameson	R$ 42,00
470	JB	R$ 42,00
483	Red Label	R$ 42,00
495	White Horse	R$ 42,00

12 Anos

415	Ballantine's	R$ 52,00
423	Black Label	R$ 52,00
428	Buchanan's	R$ 52,00
435	Chivas	R$ 52,00
443	Famous Grouse	R$ 52,00
457	Grant's	R$ 52,00
476	Logan	R$ 52,00
479	Old Parr	R$ 52,00
477	The Macallan	R$ 115,00

15 Anos

505	Gentleman Jack	R$ 59,00
489	Swing	R$ 59,00

Il Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

WHISKIES

17 Anos

478	Ballantine's	R$ 79,00

18 Anos

429	Buchanan's	R$ 84,00
436	Chivas	R$ 79,00

21 Anos

524	Blue Label	R$ 127,00
525	Royal Salute	R$ 179,00

BOURBONS & PURE MALTE

431	Dalmore 12 Single Malt Scotch	R$ 119,00
432	Evan Williams Black Label	R$ 47,00
433	Evan Williams Kentucky 1783	R$ 54,00
447	Glenfiddich 12 Anos	R$ 54,00
448	Glenfiddich 15 Anos	R$ 66,00
445	Glenfiddich 18 Anos	R$ 129,00
411	Gold Label Reserve 15 Anos	R$ 57,00
465	Jack Daniel's	R$ 44,00
471	Jim Beam	R$ 44,00
472	Jim Beam Black	R$ 52,00
434	Jura Journey Single Malt Scotch	R$ 69,00
437	Jura 10 Single Malt Scotch	R$ 74,00
450	Jura Seven Wood Single Malt Scotch	R$ 118,00
452	Platinum Label 18 Anos	R$ 79,00
451	The Glenlivet	R$ 76,00

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

DIVERSOS

391	Malibu	R$ 36,00
392	Pernod	R$ 42,00
393	Rum Bacardi Ouro	R$ 36,00
394	Rum Bacardi Prata	R$ 36,00
396	Rum Havana Prata	R$ 42,00
399	Sakê Nacional	R$ 36,00
400	Sakê Importado	R$ 38,00
405	Steinhaeger Schlichte	R$ 38,00
406	Steinhaeger Becosa	R$ 36,00
407	Tequila Dom Julio Blanco	R$ 46,00
409	Tequila José Cuervo Prata	R$ 39,00
410	Tequila José Cuervo Ouro	R$ 39,00
404	Tequila Patron Anejo	R$ 44,00
408	Tequila Patron Silver	R$ 39,00

CAIPIRINHAS

342	Caipirinha de Limão	R$ 36,00
338	Caipirinha de Pingas Especiais	R$ 39,00
343	Caipirinha Mancini Nacional	R$ 38,00
344	Caipiríssima Rum	R$ 42,00
347	Caipiroska Mancini Nacional	R$ 39,00
350	Caipiroska Mancini Importada	R$ 48,00
374	Sakerinha	R$ 42,00
349	Caipirinha de Frutas Kiwi, morango , abacaxi e lichia.	R$ 44,00
351	Caipiroska de Frutas Kiwi, morango , abacaxi e lichia.	R$ 44,00
352	Sakerinha de Frutas Kiwi, morango , abacaxi e lichia.	R$ 44,00

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

VODKAS

509	Absolut Importada	R$ 44,00
513	Belvedere	R$ 54,00
510	Ciroc	R$ 46,00
511	Finlândia Importada	R$ 44,00
519	Grey Goose	R$ 48,00
535	Ketel One	R$ 44,00
514	Smirnoff Black Importada	R$ 44,00
515	Smirnoff Nacional	R$ 36,00
516	Stolichnaya Importada	R$ 44,00
517	Wyborowa	R$ 44,00

GINS

523	Bombay	R$ 46,00
520	Gordon's Inglês	R$ 46,00
528	Martin Miller's Original	R$ 48,00
521	Seager's Nacional	R$ 38,00
548	Silver Nacional	R$ 38,00
522	Tanqueray Inglês	R$ 46,00
395	Tanqueray Ten	R$ 59,00

VERMOUTHS & BITTERS

529	Campari	R$ 36,00
530	Carpano Punt & Mês	R$ 58,00
531	Fernet Branca	R$ 36,00
532	Jagermeister	R$ 44,00
533	Martini Bianco	R$ 36,00
534	Martini Tinto	R$ 36,00
536	Underberg	R$ 36,00

IL Ristorante

CUCINA & MÚSICA

Famiglia Mancini

COGNACS & BRANDIES

543	Calvados Pére Magloire V.S.O.P	R$ 64,00
545	Camus VS	R$ 64,00
546	Camus VSOP	R$ 79,00
547	Camus XO	R$ 153,00
550	Courvoisier V.S.O.P	R$ 84,00
551	Domecq	R$ 36,00
552	Fundador	R$ 39,00
553	Henessy V.S.O.P	R$ 98,00
574	Martell V.S.O.P	R$ 84,00
568	Napoléon V.S.O.P	R$ 52,00
555	Remy Martin Extra	R$ 179,00
556	Remy Martin V.S.O.P	R$ 84,00
557	Remy Martin XO	R$ 230,00

PORTO & JEREZ

564	Jerez La Iña	R$ 29,00
565	Jerez Tio Pepe	R$ 49,00
566	Porto - 10 anos	R$ 74,00
567	Porto - 20 anos	R$ 89,00
558	Porto Ruby	R$ 42,00

AGUARDENTES & GRAPPAS

389	Bagaceira	R$ 48,00
390	Cachaça Especial	R$ 30,00
609	Grappa Especial	R$ 47,00
630	Poire William's	R$ 59,00
286	Maria Linda Carvalho	R$ 25,00
287	Maria Linda Branca	R$ 25,00
292	Maria Linda Doce Coice Ouro	R$ 25,00
979	Maria Linda Doce Coice Prata	R$ 25,00
975	Maria Linda Cerejeira	R$ 25,00

CERVEJA

Long Neck

540	Stella	R$ 17,00
655	Stella Pure Gold - Sem glútem	R$ 17,00
654	Budweiser	R$ 17,00
6187	Budweiser Zero	R$ 17,00
6188	Corona	R$ 17,00
643	Becks	R$ 17,00

CHOPP

577	Chopp Stella	R$ 19,00

ÁGUA

661	Água Mineral	R$ 12,00
664	Água Mineral com gás	R$ 12,00
667	Água San Pellegrino (500 ml)	R$ 32,00

REFRIGERANTE

669	Tônica	R$ 12,00
696	Tônica Zero	R$ 12,00
672	Pepsi	R$ 12,00
675	Pepsi Black Zero	R$ 12,00
687	Pepsi Twist	R$ 12,00
684	Guaraná	R$ 12,00
681	Guaraná Zero	R$ 12,00
690	Soda	R$ 12,00
693	Soda Diet	R$ 12,00

SUCOS

(Consulte o garçom sobre as opções disponíveis)

705	Abacaxi Fruta	R$ 15,00
708	Laranja Fruta	R$ 15,00
711	Limão Fruta	R$ 15,00
706	Abacaxi com Hortelã	R$ 15,00
717	Uva (garrafa)	R$ 18,00
376	Suco de Tomate	R$ 20,00

LICORES

581	Amarula	R$ 32,00
578	Anis Doce	R$ 32,00
579	Anis Seco	R$ 32,00
583	Baileys	R$ 32,00
584	Benedictine	R$ 32,00
597	Cointreau	R$ 32,00
599	Creme Cassis Dijon	R$ 32,00
601	Cuarenta y Tres	R$ 32,00
602	Disaronno Originale	R$ 32,00
604	Drambuie	R$ 32,00
606	Frangelico	R$ 32,00
616	Lemoncello	R$ 32,00
619	Mandarinetto Isolabella	R$ 32,00
635	Sambuca Molinari	R$ 32,00
633	Strega	R$ 44,00
639	Tia Maria	R$ 32,00

CAFÉS & CHÁS

298	Café Expresso Café Expresso Tradicional	R$ 11,00
296	Café Duplo Café Expresso Tradicional	R$ 19,00
302	Cappuccino Café, espuma de leite, chocolate e canela	R$ 15,00
303	Cappuccino Biondo Café, espuma de leite, sambuca e canela	R$ 36,00
304	Cappuccino Royal Café, licor bailey's, espuma de leite e cacau	R$ 36,00
308	Corretto Café com cognac	R$ 36,00
297	Borgia Café, licor cuarenta y tres, chantilly e raspas de laranja	R$ 36,00
311	Irish Coffee Café com chantilly e whisky	R$ 44,00
314	Tia Maria Café, chocolate Tia Maria e chantilly	R$ 26,00
310	Chá importado Diversos chás importados	R$ 12,00

Sugestões de Vinhos

WALTER MANCINI

TINTOS

5407	El Beso de Judas Blend, Mendoza, Argentina	2.343,00
5440	Palato Coa Gran.Reserva, Vinhas Velhas,Portugal	1.464,00
5418	Montgras, Carignan Rare Handcraftes, DO, Chile	511,00
5327	Señorio de Nevada Oro, Granada, Espanha	464,00
5547	Carmen Delanz, Apalta, Chile	449,00
6375	Franco Conterno, Barbera D´alba Superiore, Itália	384,00
5442	Fontanafredda, Dolcetto Dalba DOC, Itália	380,00
5470	Lapostolle Apalta, Lapostolle, Apalta, Chile	360,00
5548	Santa Rita Floresta, Cabernet Franc, Chile	340,00
6364	Casa Santar Reserva, Touriga, Alfrocheiro, Aragonez, Portugal	334,00
6286	Cobos Felino Cabernet Sauvignon, Argentina	326,00
6409	Corbinelli, Chianti Riserva DOCG, Itália	322,00
963	Valpolicella Classico Vignealte, Itália	288,00
5231	Bodega Sottano,Res. Cab.Sauvignon, Argentina	246,00
6288	Nieto Semetiner Malbec, Mendonza, Argentina	217,00
6408	Cantina Fiorentine, Sangiovese Creatio IGT, Itália	210,00
6406	Cantina di Negrar, Le Preare, Rosso Veronese, Itália	204,00
6407	Vento Di Mare, Nero D´avola, Itália	204,00
5516	Tres Palacios, Pinot Noir Reserva, Maipo, Chile	198,00
6372	Marques de Tejares, Albacete, Espanha	186,00
6457	Decordi Chianti DOCG, Decordi, Itália	168,00
6439	Molinero, Carignan Gran Reserva, Curicó, Chile	160,00
5313	Aurora, Tannat G. Reserva, Vale dos Vinhedos, Brasil	159,00

BRANCOS

785	Fontanafredda, Pradalupo Roero, Piemonte, Itália	256,00
6366	Trou de Lapin Blanc, Bordeaux, França	192,00
6347	Entrelinhas, Gouveio, Rabigato e Arinto, Portugal	188,00
5443	Longitud Sauvignon Blanc Varietal, Chile 187ml	42,00

VINHOS TINTOS

I T Á L I A

Toscana

5292	Tenuta Giacomina, Brunello di Montalcino DOCG	871,00
5330	Tenuta Giacomina, Rosso di Montalcino DOCG	352,00
6471	Villa Antinori Rosso Toscana IGT	298,00
6379	Castello Querceto, Chianti Classico DOCG	278,00
5250	Chianti Classico, Le Capanne Gallo Nero DOCG	268,00
6444	Marcanelli Chianti Clássico, Toscana	266,00
6362	Poggio Petroso,Chianti Classico DOCG	266,00
6453	Rocca delle Macie, Vernaiolo Chianti	220,00
6352	Santa Cristina Rosso Toscana IGT	212,00
6361	Fratelli Bellini, Torciglioni Rufina Sangiovese IGT	208,00
5360	Terre Natuzi, Rosso Toscano	204,00
890	Castello di Querceto, Chianti DOCG	168,00

Friuli

6465	Paladin, Refosco dal Penculo Rosso DOC, Friuli	182,00

Veneto

891	Zeni, Amarone del Valpolicella Classico DOCG	948,00
6414	Zeni Cruino Rosso Veronese, Corvina100% IGT	807,00
6415	Zeni Bardolino Classico DOC	194,00

Abruzzo

6462	Caldirola, Montepulciano D'Abruzzo IGT	208,00
6469	Viscondi d.Rocca, Montepulciano d'Abruzzo Ris.DOC	204,00
773	Corbelli, Montepulciano D´Abruzzo	196,00
6443	Famiglia Corsarini, Montepulciano D'Abruzzo	192,00
5423	Lozzolo, Montepulciano D´abruzzo Colezione	188,00

Piemonte

895	Giacomo Borgogno, Barolo Cannubi	1.725,00
6473	Eraldo Viberti, Barolo del Comune di La Morra	828,00
6438	Fontanafredda, Barbaresco DOCG	596,00
6474	Tommaso Bosco, Ruchè Castagnole Monferrato	360,00
854	Fontanafredda, Ebbio, Nebbiolo Langhe	315,00
6274	Fontanafredda, Barbera Bricotondo DOC	235,00
6275	Fontanafredda, Dolcetto Bricotondo DOC	235,00
6276	Castello di Gabiano, Barbera D´asti DOC	180,00

Puglia

5415	Luccarelli Primitivo, Puglia	228,00
6472	Visconde della Rocca, Primitivo di Manduria DOC	228,00
6467	Baglio di Stefano, Primitivo Salento IGT	204,00
5422	La Piuma, Primitivo di Manduria DOC	202,00
6468	Ca´Boscari Negroamaro/Primitivo Salento IGT	202,00
6376	Burdizzo, Primitivo Puglia	198,00
6456	Il Sarone, Primitivo Puglia	179,00
6454	Santodeno, Negromaro, Puglia	170,00

Sicilia

6417	Barone Montalto, Due Mondi Blend Rosso	192,00
5402	Giorno Nuovo, Nero D´avola	192,00
764	Corbelli, Nero D'avola	182,00

Calabria

6436	Cantine Bruni Vinho IGT, Nobili Melissesi Rosso	214,00
6354	Ciró Rosso, Gaglioppo, Calabria	202,00

VINHOS TINTOS

FRANÇA

5448	Remy Fèrbras, Chateauneuf Pape A.O.P, Rhône	757,00
6464	Château Lacoste Garzac ABC, Bordeaux	196,00
913	Château Bel Air, Gran Vin de Bordeaux	178,00

PORTUGAL

6322	Régia Colheita, Arag./Trincadeira/Alicante, Alentejo	288,00
6448	Bojador Alicante Bouchet, Alentejo	220,00
6445	Quinta do Ventozelo, Azul de Ventozelo, Douro	208,00
6373	Villa Rosa Colheita, Bairrada	202,00
6323	Monsaraz Carmim, Reguengos, Alentejo	194,00
6365	Adega Mãe Reserva, T. Nacional, Cab. Sauvignon, Lisboa	184,00
6455	Casa de Santar Colheita, Dão	178,00
5342	Origens, Touriga Nacional, Alic. Bouchet, Alentejo	170,00

ESPANHA

6357	Petit Vega Cosecha, Ribera del Duero	232,00
6325	Nuestro Jovem, Tempranillo, DO Ribera del Duero	212,00

VINHO DA CASA EM JARRA

750 ML

6423	Vinho da Casa Importado (Tinto)	98,00

VINHOS TINTOS

BRASIL

781	Aurora, Millesime, Cabernet Sauvignon	424,00
758	Aurora, Pinot Noir, Pinto Bandeira	142,00
825	Aurora, Cabernet Sauvignon Reserva	142,00
829	Aurora, Merlot Reserva	142,00

CHILE

926	Intriga MÁXIMA, Maipo	792,00
933	Intriga, Cabernet Sauvignon, Maipo	330,00
828	Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Colchagua	274,00
6463	Frondoso, Pinot Noir Reserva, Casablanca	198,00
866	Antu Syrah, Colchagua	196,00
6380	Antu, Cabernet Sauvignon/Carmenere, Maipo	194,00
5380	Antu, Cabernet Sauvignon,Valle del Maipo	192,00
5371	Quatro, Viña Montgras, Colchagua	190,00
6368	Aresti, Reserva Cabernet Sauvignon, Curico	188,00
6290	Mancura Etnia Cabernet Sauvignon, Vale Central	186,00
6324	Caliterra, Merlot Reserva, Colchagua	184,00
5557	Montgras, Gran Reserva Dark & Bold, Colchagua	182,00
6452	Leyda Reserva Cabernet Sauvignon, San Antonio	180,00
797	Pequenas Partilhas, Carmenere, Colchagua	179,00
6345	S de Siegel, Reserva Merlot, Valle Central	178,00
827	Montgras, De Vine Cab.Sauvignon Res., Colchagua	172,00
5409	Montgras, De Vine Carmenere Reserve, Colchagua	172,00
6359	Montgras, De Vine Syrah, Valle Central	172,00
6279	Montgras, De Vine Merlot Reserva, Valle Central	172,00
6278	Montgras, De Vine Pinot Noir Reserva, Vale Central	172,00
6341	Molinero, Petit Verdot/Cab.Sauvignon Gran Reserva	170,00
6492	Molinero, Merlot Gran Reserva, Curicó	170,00

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

5229	Sottano, Barrabas by Judas, Cab.Franc, Mendoza	470,00
6027	Pilatos, Bodega Sottano, Mendoza	436,00
5311	Sottano, Malbec Reserva de Familia, Mendoza	330,00
5406	Bodega Sottano, Reserva Red Blend, Mendoza	254,00
6449	Pulenta La Zulema Malbec, Mendoza	222,00
6370	H. Canale Denário, Res. Cab. Franc, Mendoza	220,00
5416	Norton Malbec DOC, Mendoza	218,00
6450	Zuccardi, Los Olivos Malbec, Mendoza	196,00
6343	Nieto Senetiner, Camila Red Blend, Mendoza	194,00
5382	Sottano , Malbec, Mendoza	191,00
5372	Sottano , Cabernet Sauvignon, Mendoza	191,00
6442	Humberto Canale Malbec, Patagônia	190,00
6418	Ventus Malbec, Patagônia	188,00
787	Alfredo Roca Malbec, Mendoza	184,00
6419	Oveja Black, Malbec Single Vineyard, Mendoza	180,00
760	Pequenas Partilhas, Malbec, Mendoza	180,00
6318	Carlos Gardel, Malbec, Mendoza	179,00
6282	Sottano, Malbec Junior, Mendoza	179,00
6434	Expreso Bodeguero, Bonarda, Mendoza	179,00
5375	Sottano, Red Blend Junior, Mendoza	178,00

URUGUAI

779	Montes Toscanini Elegido,Tannat/Merlot, Canelones	182,00
761	Pequenas Partilhas, Tannat	178,00

ÀFRICA DO SUL

775	Nederburg 1741, Pinotage	178,00
5363	Nederburg 1741, Shiraz	178,00

EUA

6317	Simi, Cabernet Sauvignon, Sonoma County	499,00

NOVA ZELÂNDIA

6433	Kim Crawford, Pinot Noir, Nova Zelândia	427,00

VINHOS BRANCOS

ITÁLIA

6435	Cantine Bruni Vinho IGT, Nobili Melissesi, Calabria	208,00
5367	Cantina Zeni, Soave Classico, Veneto	198,00
6355	Ciró Bianco, Grecco Bianco, Calabria	198,00
6367	Arcaia Pinot Grigio, Sicilia	196,00
5349	Castel del Sole, Pinot Grigio, Veneto	188,00

FRANÇA

6337	Chablis A.O.P. Maison Chandesais, Borgogna	656,00

PORTUGAL

6437	Adega Mãe Reserva, Arinto/Chardonnay, Lisboa	178,00
6446	Quinta do Ventozelo, Azul de Ventozelo, Douro	194,00

BRASIL

859	Aurora, Chardonnay Reserva, Bento Gonçalves	142,00
789	Aurora, Chardonnay, Pinto Bandeira	142,00

CHILE

6475	Rare Riesiling Handcrafted, Montgras	246,00
6476	Rare Albariño Handcrafted, Montgras	246,00
814	Amaral, Chardonnay, Leyda	190,00
5410	Quatro, Viognier / Verdejo / Vermentino/ Alvariño, Colchagua	188,00
6424	Montgras, Sauvignon Blanc De Vine, Colchagua	178,00

ARGENTINA

6378	Sottano, Torrontes, Mendoza	187,00
6031	Sottano, Chardonnay, Mendoza	178,00

VINHOS ROSÉ

778	Nederburg 1741, Rose Pinotage, Àfrica do Sul	188,00

DOCE

6477	Bricotondo, Moscato Dasti, Piemonte, Itália	277,00

Champagne & Espumante

818	Champagne Cuvée, Don Pérignon Brut, França	3.554,00
815	Champagne, Veuve Clicquot Brut, França	1.108,00
820	Champagne, Moët Chandon Brut Impérial, França	982,00
5347	Magno Spumante Branco Brut, Itália	189,00
5348	Magno Spumante Rose Brut, Itália	189,00
6493	Brilla, Moscato Spumante, Veneto, Itália	174,00
873	Aurora Espumante, Pinto Bandeira, Extra Brut, Brasil	159,00
929	Aurora Espumante, Procedência Pinot Noir, Brasil	142,00

½ GARRAFAS

TINTOS

6420	Chianti Classico, Le Capanne DOCG, Itália	141,00
6302	Barone Montalto Do Due Nero, Sicilia, Itália	118,00
6374	Burdizzo Primitivo, Puglia, Itália	104,00
6300	Mancura, Etnia Cab. Sauvignon,Valle Central, Chile	98,00
6301	Morandé, Sel. Parcelas Carmenére, V.Central, Chile	98,00
6421	Chianti Querceto, Toscana, Itália	98,00
6422	Zeni Valpolicella Classico DOC, Itália	94,00
6283	Expresso Bodeguero, Malbec, Mendoza, Argentina	92,00
752	Itinera, Montepulciano D´abruzzo DOC, Itália	86,00

BRANCOS

5446	Montgras, Chardonnay, Valle Central, Chile	92,00
6284	Expresso Bodeguero, Torrontes, Argentina	92,00

GARRAFAS 187 ml (Taças)

5424	Longitud Cabernet Sauvignon, Chile (Tinto)	42,00
6491	Harpya Chardonnay, Valle Central , Chile (Branco)	42,00
6320	Aurora Prosecco Boreal, Brasil (Espumante)	42,00
6321	Aurora Moscatel Boreau, Brasil (Espumante)	42,00