

## FINGERFOOD

### R\$25

#### TRUFFLED FRIES (opção sem azeite trufado)

Batatas fritas em azeite trufado, extremamente crocantes, temperadas com sal de aipo e especiarias. Acompanha ketchup de goiabada cascão e aioli de alho assado. Contém glúten e lactose.

### R\$28

#### BRUSCHETTA MIX

Cubos de tomate italiano envoltos em pesto de basilíco e queijo parmesão gratinado & queijo gorgonzola maçaricado com mel trufado. Contém glúten, derivados de castanhas e lactose.

#### INKA CEVICHE

Autêntico ceviche peruano, feito com filé de tilápia, limão taiti, limão siciliano e crispy de alho poró. Acompanha chips de batata doce. Contém glúten.

#### JELLY BELLY

Cubos de torresmo de barriga perfeitamente assados e pururucados com geléia de morango e limão siciliano.

#### VEGOTINI *VEGAN*

Lâminas de abobrinha e cenoura confitadas, envoltas em cogumelo shitake grelhado no azeite de alho assado e cobertas com pesto de basilíco. Contém derivados de castanhas.

### R\$30

#### MEAT RISOBALLS

Bolinhos de risoto de carne de sol e queijo canastra fritos e extremamente cremosos. Acompanha molho marinara. Contém glúten e lactose.

#### SAUSAGE MUSHROOMS

Canapés de cogumelos paris recheados com ragu de linguiça e gratinados com mix de queijos e vinagrete de alho assado. Contém lactose.

### R\$32

#### CANNOLI TOSCANI

Canudinhos crocantes recheados com ragu de linguiça de leitão ao vinho tinto com molho pomodoro, alho poró e especiarias. Acompanha geléia de pimenta e fonduta de queijo canastra. Contém glúten e lactose.

#### CARPACCIO CLASSIC

Carpaccio angus coberto por tomates sweet grape confitados, folhas de rúcula, azeite de alcaparras com mostarda dijon e limão siciliano, lascas de queijo parmesão e alho poró crocante. Acompanha cesta de pães italianos. Contém glúten e lactose.

#### FISH & CHIPS

Tiras de tilápia secretamente temperadas, empanadas em farinha panko e fritas, acompanhadas de batatas chips crocantes com sal de aipo e sour cream de limão siciliano. Contém glúten e lactose.

### R\$35

#### PARMEGIANITAS

Mini parmegianas de filet mignon secretamente temperados, empanadas em farinha panko, fritas e gratinadas com mix de queijos cobertos com nosso exclusivo molho marinara. Contém glúten e lactose.

#### SHRIMP RISOBALLS

Bolinhos de risoto de camarão com pomodoro, queijo parmesão e alho poró fritos e extremamente cremosos. Acompanha molho marinara. Contém frutos do mar, glúten e lactose.

## CHEF´S SPECIALS

### R\$25

#### COQ AU VIN

Coxa e sobrecoxa de frango cozidas em vinho tinto, bastonetes de cenoura, bacon, cogumelo paris e especiarias. Acompanha arroz branco e batatas fritas crocantes. Contém glúten e lactose.

#### FILET & FRIES *KIDS*

Escalopes de filet mignon grelhados com tomates sweet grape, arroz e batatas fritas crocantes. Contém lactose.

### R\$28

#### FRESH FISH

Filé de tilápia grelhaado na manteiga de limão siciliano com purê de batatas e brócolis cozidos ao vapor. Contém lactose.

### R\$35

#### PARMEGIANA FILET

Filet a parmegiana ao molho pomodoro, sobre purê de batatas com parmesão. Acompanha arroz branco. Contém glúten e lactose.

#### SPICY SHRIMP

Caçarola de camarões fumegantes ao molho de tomate artesanal com pimenta caiena, sobre mix de queijos gratinados. Acompanha chips de batatas. Contém glúten, frutos do mar e lactose.

### R\$40

#### STEAK ANCHO

Steak de filet de costela maturado e grelhado em manteiga clarificada, acompanhado de batatas rústicas, farofa japonesa com castanhas e chimichuri argentino. Contém glúten, derivados de castanha e lactose.

#### BEEF WELLINGTON

Filet mignon envolto em crepe com duxelles (champignons de Paris), salteados em manteiga e temperos da casa. Acompanha molho de vinho demi glace e purê de batatas.

### R\$45

#### GORGONZOLA & FILET BREAD

Panhoca artesanal recheada com tiras de filet mignon ao molho de gorgonzola. Contém glúten e lactose.

## RISOTTO & PASTA

### R\$26

#### RISOGORGONZOLA

Risoto cremoso de queijo gorgonzola. Contém lactose.

### R\$32

#### FETTUCCINE CARBONARA

Massa artesanal “alla carbonara”, combinação perfeita de ovos, queijo e bacon.

#### RISOCANASTRA & RAGU

Delicioso risoto de queijo canastra com ragu de linguiça suína artesanal e crispy de couve.

#### PESTO & TOMATO

Risoto ao pesto de basilíco com tomates sweet grape confitados e queijo parmesão. Contém lactose e derivados de castanha.

### R\$36

#### CRISPY FISH

Filé de tilápia crocante sobre risoto de limão siciliano. Contém glúten e lactose.

#### RISOGORGONZOLA & FILET

Escalopes de filet mignon com risoto de queijo gorgonzola cremoso. Contém lactose.

#### WINE STEAK PASTA

Fettuccine de massa artesanal, tiras de filet mignon salteadas com cogumelos paris e molho de vinho, cubos de tomates italianos e lascas de parmesão. Contém glúten e lactose.

#### FETTUCCINE PESTO & FILET

Massa artesanal com molho pesto preparado com folhas novas de manjerição moídas, alho e sal, castanhas, queijo e alho. Servido com tomate confit e escalopes de filet mignon.

### R\$38

#### ANCHO PARMIGIANO

Bife ancho maturado e grelhado na manteiga, acompanhado de risoto de queijo parmesão cremoso, maçaricado e crocante. Contém lactose.

#### FILET & FUNGHI

Escalopes de filet grelhados na manteiga sobre um risoto de funghi extremamente cremoso. Contém lactose.

#### BRIE & SHRIMP

Risoto de camarões grelhados com queijo brie, molho pomodoro e crispy de alho poró. Contém glúten, frutos do mar e lactose.

R\$52

#### ANTIPASTI LA VINICOLA

Tábua de frios com sequência de queijos brie, canastra e gorgonzola, lascas de presunto serrano, focaccia rústica artesanal e grissini de parmesão. Acompanha geleia de morangos silvestres e mel de engenho trufado. Contém glúten, derivados de castanha e lactose.

R\$55

#### CATUPIRY SHRIMP BREAD

Panhoca repleta de camarões grelhados com catupiry, ao molho pomodoro fresco e gratinada com queijo parmesão. Contém lactose, glúten e frutos do mar.

### DESSERT

R\$8

#### CHOCOLATE MOUSSE

Mousse de chocolate meio amargo extremamente cremosa. Contém lactose.

R\$18

#### PECAN GATEAU

Gateau de chocolate extremamente cremoso com noz pecan, chocolate derretido, morangos silvestres e sorvete de baunilha. Contém glúten e lactose.

#### TORTA DI GELATO

Consulte os sabores disponíveis.

Delivery:   

## FESTIVAL DE RISOTOS

TODA TERÇA-FEIRA  
A PARTIR DAS 18H

### PREÇOS ESPECIAIS

R\$26

Pesto & Tomato  
Risocanasta & Ragu

R\$30

Crispy Fish  
Risogorgonzola & Filet

R\$32

Brie & Shrimp  
Filet & Funghi  
Ancho Parmigiano



\* IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

### DRINKS

R\$20

#### CAIPIRINHA

Frutas da estação,  
simple syrup e cachaça.

#### CAIPIVODKA

Frutas da estação,  
simple syrup e vodka.

R\$25

#### APEROL SPRITZ

Aperol, água com gás,  
prosecco, laranja e hortelã.

#### GIN TONIC

Gin, água tônica,  
zimbros, alecrim e limão.

#### MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Ale, suco de limão  
e espuma de limão siciliano.

#### ALCOHOL FREE

Xarope monin, ginger ale, suco de limão,  
água com gás e espuma de limão siciliano.

#### GIN TROPICAL

Gin, Red Bull tropical e laranja.

### SOFT DRINKS

R\$5

ÁGUA  
ÁGUA TÔNICA  
REFRIGERANTE  
NESPRESSO  
SUCO

R\$8

SUCO INTEGRAL

R\$15

ENERGÉTICO

### SPIRITS /DOSE

R\$15

GIN  
VODKA  
WHISKY  
CACHAÇA

### BEERS

R\$9

LONG NECK

AVALIE-NOS NO  
 **tripadvisor**



**LA VINICOLA**  
WINE BAR • FINGERFOOD



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

@lavinicolawinebar | /lavinicolawinebar

 Rede: LAVINICOLA | Senha: lavinicola