

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 FOCACCIA

Canapés de focaccia napolitana cobertos com linguiça suína artesanal grelhada no fogo, sobre queijo canastra gratinado, com folhas de rúcula silvestre e chimichuri argentino. Contém glúten e 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

FILET & FRIES **KIDS**

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

R\$35

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.

BOUEF BOURGUIGNON BREAD

Panhoca artesanal recheada por maçã de peito lentamente cozida no vinho tinto com bacon, cenoura e cogumelo parís. Contém glúten e lactose.

R\$45

GORGONZOLA & FILET BREAD

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

RISOTTO & PASTA

R\$26

RISOPARMIGIANO

Risoto cremoso de queijo parmesão. Contém lactose.

R\$32

RISOCANASTRA & MEAT

Risoto de carne seca com queijo canastra cremoso e crispy de couve. Contém lactose.

PESTO & TOMATO

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

R\$36

WINE STEAK PASTA

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

SHRIMP ALFREDO

Fettuccine de massa artesanal com camarões salteados na manteiga e temperados com limão siciliano, envoltos em molho alfredo e cobertos com crispy de alho poró. Contém glúten, frutos do mar e lactose.

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.

FESTIVAL DE RISOTOS

TODA TERÇA-FEIRA
A PARTIR DAS 18H

PREÇOS ESPECIAIS

R\$26

Pesto & Tomato
Risocanastra & Meat

R\$32

Brie & Shrimp
Filet & Funghi
Ancho Parmigiano



* IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

DESSERT

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:



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\$10

SUCO INTEGRAL

R\$15

ENERGÉTICO

SPIRITS /DOSE

R\$15

GIN
VODKA
WHISKY
CACHAÇA

BEERS

R\$9

LONG NECK



LA VINICOLA

WINE BAR • FINGERFOOD



www.lavinicola.com.br

@lavinicolawinebar /lavinicolawinebar

Rede: LAVINICOLA | Senha: lavinicola