

## 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

### PARMA PANINI

Mini sanduiches italianos tostados com presunto parma, mix de queijos, folhas de rúcula e azeite de peperoncino. Contém glúten e lactose.

### JELLY BELLY

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

R\$30

### 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.

### MEAT RISOBALLS

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

R\$32

### 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.

### 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.

R\$35

### 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.

### 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.

### 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.

### PROVOLETA *VEGETARIAN*

Tiras de provolone assadas com abacaxi tostado e azeite de limão siciliano. Contém lactose.

### ROAST TARTARE

Steak tartare de filet mignon sobre gema perfeita de codorna e especiarias exclusivas, acompanhado de batatas rosti crocantes. Contém lactose.

## CHEF'S SPECIALS

R\$25

### CAESAR SALAD

Filet de peito de frango marinado em chimichuri e grelhado sobre salada caesar com lascas de parmesão e croutons crocantes. Contém lactose.

R\$30

### FILET & FRIES *KIDS*

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

R\$40

### 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\$45

### 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.

### PARMEGIANA FILET

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

### BRAISED RIBS

Costelinha braseada, servida com polenta cremosa com queijo Minas, couve rasgada e molho de melação de cana. Contém lactose.

R\$48

### GORGONZOLA & FILET BREAD

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

R\$50

### CHEESE FONDUE BREAD

Panhoca italiana recheada com molho de fondue aos quatro queijos, extremamente cremoso, acompanhada de batatinhas noisete fritas e crocantes, grissinis caseiros e brócolis cozidos ao vapor. Contém glúten e lactose.

## RISOTTO & PASTA

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\$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.

### STEAK FETTUCCINE

Steak ancho maturado grelhado na manteiga com fettuccine aos quatro queijos. Contém glúten e lactose.

R\$40

### 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.

### WINE FISH RISOTTO

Filé de tilápia grelhado, molho cremoso de ervas frescas e vinho branco, servido com risoto de espinafre. Contém glúten e lactose.

R\$54

### FETTUCCINE AL MARE

Fettuccine al nero di seppia com frutos do mar: massa artesanal com tinta de lula, envolvida em molho fresco de vinho branco e frutos do mar. Contém lactose, glúten e frutos do mar.

Delivery:

**ifood**

**Rappi**

**UBER**  
**eats**

R\$55

### 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\$85

### LA PAELLA (Serve duas pessoas)

Paella espanhola servida na paelleira com polvo, lula, camarões grelhados, pimentões tostados na brasa, milho de espiga, ervilhas, tomates sweet grape e alho poró envoltos no exclusivo tempero paelleiro. Contém frutos do mar.

R\$95

### WINE FILET FRIES (Serve duas pessoas)

Nosso filet a cavalo sobre ovos trufados perfeitamente grelhados, batatas rústicas com sal de aipo, arroz com alho crocante, feijão de paio e brócolis na manteiga. Ah, sem esquecer da nossa inigualável farofa japonesa! Contém glúten e lactose.

## DESSERT

R\$15

### BLACK OREO®

Torta de limão extremamente cremosa em crosta de Oreo e coberta com merengue suíço maçaricado. Contém glúten e lactose.

### BROWNIE

Crocante por fora e extremamente cremoso por dentro, nosso brownie artesanal é feito com chocolate meio amargo, castanha de caju e de acompanhamento, sorvete de creme. Contém glúten, derivados de castanha e lactose.

### PANNA COTTA

Panna Cotta de tangerina com coulis de frutas vermelhas. Sobremesa típica da região de Piemonte que com o toque brasileiro da tangerina forma uma combinação perfeita de cremosidade e frescor. Para compor, calda de frutas vermelhas. Contém lactose.

## DRINKS

R\$24

### APEROL SPRITZ

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

R\$22

### GIN TONIC (Gin nacional)

Gin, água tônica, zimbro, alecrim e limão.

R\$28

### GIN TROPICAL (Gin nacional)

Gin, Red Bull tropical e laranja.

R\$18

### CAIPIVODKA (Vodka nacional)

Frutas da estação, simple syrup e vodka.

R\$24

### MOSCOW MULE (Vodka nacional)

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

R\$22

### ALCOHOL FREE

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

R\$18

### CAIPIRINHA

Frutas da estação, simple syrup e cachaça.

R\$28

### GIN TONIC

(Gin importado)

R\$32

### GIN TROPICAL

(Gin importado)

R\$24

### CAIPIVODKA

(Vodka importada)

R\$28

### MOSCOW MULE

(Vodka importada)

## SOFT DRINKS

R\$2

### SHOT DE LIMÃO

R\$5

ÁGUA

ÁGUA TÔNICA

NESPRESSO

R\$6

REFRIGERANTE

ICE TEA

R\$9

SUCO

R\$16

ENERGÉTICO

## BEERS

R\$9

LONG NECK 

## SPIRITS /DOSE

VODKA NACIONAL R\$10

VODKA IMPORTADA R\$15

CACHAÇA R\$10

GIN NACIONAL R\$15

GIN IMPORTADO R\$20

BOURBON R\$22

WHISKY 8 ANOS R\$18

WHISKY 12 ANOS R\$24



AVALIE-NOS NO  **tripadvisor®**



# LA VINICOLA

WINE BAR • FINGERFOOD



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

@lavinicolawinebar /lavinicolawinebar

Rede: LAVINICOLA | Senha: lavinicola

## FESTIVAL DE RISOTOS

TODA TERÇA-FEIRA A PARTIR DAS 18H

### PREÇOS ESPECIAIS

R\$26

Pesto & Tomato  
Risocanasta & Meat

R\$32

Brie & Shrimp  
Filet & Funghi  
Ancho Parmigiano



\* IMAGENS MEPAAMENTE ILUSTRATIVAS.