

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

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

JELLY BELLY

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

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\$35

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.

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.

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.

CHEF'S SPECIALS

R\$28

FRESH FISH

Tilápia crocante com sour cream, purê de batata com queijo e brocólis ao vapor. Contém glúten e lactose.

R\$30

FILET & FRIES *KIDS*

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

R\$32

COQ AU VIN

Coxa e sobre coxa de frango cozida em molho de vinho, legumes, bacon, cogumelo paris e especiarias. Acompanha arroz branco e batatas fritas crocantes. Contém glúten e 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.

R\$50

GORGONZOLA & FILET BREAD

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

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.

CRUSTED SALMON

Salmão em crosta de quinoa com duo de purê de batatas. Contém Lactose.

RISOTTO & PASTA

R\$35

PESTO & TOMATO

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

R\$42

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.

R\$45

CRISPY FISH

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

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 FETTUCCHINE

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

Family Size

(SERVEM ATÉ 4 PESSOAS)

R\$90

COQ AU VIN

R\$170

PARMEGIANA
FILET



* IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

DESSERT

R\$15

ICE CREAM

Sabores: Sorvetes de creme, chocolate ou pistache. Contém Lactose

R\$25

PUDIM

Pudim com calda de hibisco, mel e praliné de castanhas. Contém lactose.

R\$26

CREME BRULEE

Nossa releitura dessa clássico francês, elaborado à base de creme de leite, baunilha e ovos, com perfume de limão siciliano. Contém lactose.

R\$32

CHEESECAKE

Torta doce de queijo canastra com calda de goiabada cascão. Contém lactose e glúten.

R\$32

TIRAMISU

Iguaria da culinária italiana à base de creme de mascarpone e café. Contém lactose e glúten

R\$45

SURPRISE GATEAU ★

Delicioso bolo de chocolate cremoso, com picolé de flocos ou chocolate, frutas vermelhas, farofa de avelã, calda quente e creme de avelã. Contém glúten e lactose.

DRINKS

R\$22

LA VINICOLA MULE (SEM ÁLCOOL)

Ginger ale artesanal e espuma de gengibre

R\$28

LA VINICOLA MULE

Destilado (vodka, gin, cachaça ou Jack Daniel's), ginger ale artesanal e espuma de gengibre

SUNSET MULE

Destilado (vodka ou gin), ginger ale, coulis de maracujá, syrup de tangerina e espuma de tangerina

RED VANILLA

Destilado (vodka ou gin), purê de frutas vermelhas, syrup de baunilha e limão

BRISA

Lillet, gin, morango, syrup de flor de sabugueiro e água tônica

APEROL SPRITZ

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

GIN TONIC

Tradicional: Gin, limão e água tônica

Tropical: Gin, redbull tropical e laranja.

Silvestre: Gin, infusão de frutas silvestres, limão e cranberry e água tônica

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 R\$10

CACHAÇA R\$10

GIN R\$15

BOURBON R\$22

WHISKY 8 ANOS R\$18

WHISKY 12 ANOS R\$24



LA VINICOLA
WINE BAR • FINGERFOOD



www.lavinicola.com.br

@lavinicolawinebar @lavinicolamirante /lavinicolawinebar

Rede: LAVINICOLA | Senha: lavinicola



AVALIE-NOS NO
tripadvisor