

SEJA BEM-VINDO/A!

ESTAMOS MUITO FELIZES EM TÊ-LO/LA DE VOLTA!

AS ADAPTAÇÕES PARA QUE VOCÊ TENHA UMA EXPERIÊNCIA SEGURA CONOSCO COMEÇAM AQUI!

PEDIMOS GENTILMENTE QUE VOCÊ HIGIENIZE AS SOLAS DOS SEUS SAPATOS NO TAPETE SANITIZANTE E PASSE ÁLCOOL GEL EM SUAS MÃOS AO ENTRAR.

A NOSSA EQUIPE ESTÁ PRONTA E APTA PARA RECEBE-LOS COM SEGURANÇA!

ACESSE NOSSO PROTOCOLO DE REABERTURA PARA EVITAR A DISSEMINAÇÃO E CONTAMINAÇÃO DA COVID-19 CLICANDO NO BOTÃO “COVID-19” NA PRÓXIMA PÁGINA DESTE DOCUMENTO.

AGRADECEMOS PELA CONFIANÇA E POR NOS AJUDAR A RECOMEÇAR A NOSSA HISTÓRIA!

[CLIQUE AQUI PARA IR AO MENU PRINCIPAL](#)

ESTE É UM PDF INTERATIVO

CLIQUE NO ITEM DESEJADO PARA VISUALIZAR AS OPÇÕES (SÓ PARA IPHONE)

CLIQUE EM “VOLTAR” NO CANTO INFERIOR DIREITO PARA RETORNAR À ESSE MENU

COVID-19

COUVERT

ENTRADAS

SOPAS

POLENTAS

RISOTOS

GNOCCHIS

MASSAS

CARNES

PEIXES E AVES

MENU KIDS

SOBREMESAS

MENU EXECUTIVO

BEBIDAS

APERITIVOS

CAIPIRINHAS

CERVEJAS

VODKAS

WHISKIES

COGNACS

TEQUILAS

GINS

LICORES

DRINKS

CARTA DE VINHOS

INSTAGRAM

WEBSITE

FACEBOOK

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

Protocolo de Operações para Reabertura

A rotina de todos mudou, e o Setor de Alimentos & Bebidas se prepara para receber você de forma segura e responsável, nesse momento de reabertura, desenvolvemos um Protocolo de Operações com medidas baseadas em recomendações da OMS, protocolos aplicados em outros países que já retomaram suas operações, além de orientações de profissionais especializados na área da saúde.

- Nossa capacidade de atendimento será calculada em função da disposição do mobiliário para garantir o distanciamento seguro de 1,5 metros entre as pessoas, garantindo assim um ambiente seguro;
- Priorizamos a ventilação natural, mas no caso do uso de ar condicionado fique tranquilo, pois ele é higienizado periodicamente por equipe especializada;
- Nossos banheiros são abastecidos por sabonete antisséptico e álcool 70% em gel;
- Na entrada será feita aferição da temperatura corporal dos clientes e colaboradores, para a segurança de todos;
- Na entrada teremos totem de álcool em gel, assim como pontos para desinfecção das mãos em todo nosso estabelecimento;
- Será obrigatório o uso de máscara em toda a extensão do nosso estabelecimento, por nossos colaboradores e prestadores de serviços, a orientação segue também para nossos clientes;
- Reforçamos a frequência de limpeza e desinfecção dos ambientes, a cada 2 horas, principalmente em área de maior contato, como maçanetas, corrimão – e nas áreas comuns como banheiros (troca de lixo será feita de 1 em 1 hora);
- Os filtros de ar condicionados serão trocados com mais frequência e seguimos o PMOC (Programa de Manutenção, Operação e Controle);
- Serviremos suas refeições de forma segura e tranquila, com uma equipe qualificada e treinada por profissionais da nutrição;
- Reduzimos também em nosso estabelecimento as quantidades de mesas e cadeiras, mantendo o distanciamento recomendado;
- Seguiremos em campanha para conscientizar todos os clientes!

São várias medidas pregadas todos os dias que prezam com o cuidado com todos, esse é um momento de reflexão e adaptação, onde cada um de nós tem sua responsabilidade, nosso maior patrimônio são as pessoas. Nós do Setor de Alimentos e Bebidas estamos preparados para receber você aqui com segurança.

ACESSE NOSSO PROTOCOLO DE SEGURANÇA COMPLETO CLICANDO AQUI

▲
VOLTAR

COUVERT

Lascas de polvilho, pão italiano, manteiga, azeite aromatizado e conserva do dia. 14 (por pessoa)

ENTRADAS

Bruschettas de tomate fresco com manjeriçã e grana padano. 19

♥ **Salada verde com molho balsâmico, tomate cereja e amêndoas. 23**

♥ **Salada caprese do Nico. 42**

♥ **Insalata di Grani. 36**

Arroz cateto integral vermelho, cevadinha, grão de bico, trigo, edamami, linhaça, damasco, castanha do pará, castanha de cajú, nozes, quinoa e creme de queijo cottage e pecorino.

♥ **Carpaccios de carne bovina ao tapenade e mix de folhas. 38**
Acompanha torradas. Serve até duas pessoas.

Antipasto Misto. 69

Presunto cru, abobrinha grelhada, sardella, berinjela grelhada com tomate, ervas e azeitonas pretas. Acompanha torradas. Serve até quatro pessoas.

Burrata em abóbora crocante al balsâmico. 49

Mussarela de búfala especial. 29

SOPAS

Caldo verde. 33

Creme de queijo. 35

Mandioca com carne seca. 33

Capeletti in brodo. 35

Creme de funghi com massa folhada. 39

Zuppa di fagioli (sopa de feijão). 29

Acrescente:

Pão italiano. 10

POLENTAS

Polenta cremosa com mix de cogumelos e funghi porcini. 63

Polenta cremosa com ragú de calabresa e alho poró. 63

Polenta cremosa com ragú de osso buco. 79

RISOTOS

Lingüiça artesanal e pomodoro. 49

Funghi. 57

Parmesão com straccetti de filet mignon al aceto balsâmico, rúcula e grana padano. 65

♥ **Quinoa com camarão e tomatinhos (Levemente apimentado). 75**

GNOCCHIS

♥ **Gnocchi de mandioquinha com tomates frescos al limone e rúcula. 45**

*Esta massa não leva glúten em sua composição, porém, pode apresentar leves traços do mesmo.

Gnocchi de batata a bologhesa. 55

Gnocchi de batata com tomates frescos e mussarela de búfala. 55

Gnocchi de mandioquinha com ragú de costela. 76

MASSAS

Fusillioni al pesto com tomatinhos, mussarela de búfala e pinoli. 57

Tagliarini com lascas de bacalhau al pomodoro e azeitonas. 59

Spaghetti Caccio e Pepe com pancetta italiana. 53

Tagliatelle de cogumelos al aroma de trufas e amêndoas. 53

Ravioli de mussarela de búfala, manjeriço e tomates frescos. 55

Spaghettoni alle vongole. 59

Lasagna alla bologhesa. 67

**Alla Chitarra. 56 “Um show ao vivo da gastronomia italiana”
Massa fresca cortada nas cordas da guitarra na sua frente, com receita centenária de farofa de pão amanhecido com ervas.**

Alla Chitarra com escalope de filet mignon. 76

Spaghetti alla Nico. 76

Massa pré preparada na manteiga e transferida para o queijo grana padano para ser finalizada na sua frente com cognac, e coberta por uma fatia de presunto parma e manjeriço.

Trio di Pastas. 79

Fusillioni al pesto, pappardelle alla bologhesa e ravioli de ricotta com cogumelos trufados.

Spaghetti alla carbonara com pancetta italiana e pecorino romano. 53

Fusilli alla Máximo. 56

Feito com massa fresca, molho pomodoro e três tipos de linguiças frescas: toscana, artesanal e de carne bovina.

Taglioni al pomodoro com camarões, limão siciliano e rúcula. 79

CARNES, PEIXES E AVES

Bacalhau “Che Non Arriva”. 63

Pedaços de bacalhau com presunto parma, batata palha, cebola, ovos mexidos e azeitonas pretas.

Galeto desossado al creme de alho poró com gnocchi de mandioquinha na manteiga de sálvia. 57

Filet mignon alla parmigiana com batatas sauté. 71

Linguado al limone com risoto de banana da terra. 79

Robalo em crosta de amêndoas com spaghetti de legumes e saladinha aromatizada. 89

Escalope de filet mignon al dill com risoto de parmesão. 67

EXCLUSIVOS PARA VENDA NO SALÃO:

Polvo al sugo de especiarias emerso em polenta cremosa. 89

Bisteca fiorentina assada com ervas, salada de tomate e rúcula. 113

Carré de cordeiro em crosta de amêndoas com bavete fresca no alho e ervas. 113

Stinco de cordeiro com risoto de ervas trufado. 113

PARA AS CRIANÇAS

Spaghetti na manteiga. 29

Penne al molho branco. 32

Spaghetti alla bolognesa. 34

Gnocchi de batata ao sugo com escalope de filet mignon. 55

Escalope de filet mignon grelhado al dill. 37

SOBREMESAS

Terrine de chocolate com avelã. 15

Tiramissú italiano clássico. 31

Panna cotta com farofa de pistache e calda de fruta da estação. 27

Romeo e Giulietta. 23

Mousse cremosa a base de queijo com geleia de goiaba.

Ravioli de nutella ao molho de maracujá e sorvete de creme. 24

Mil Folhas com creme de fava de baunilha e calda de frutas da estação. 24

Sorvetes tradicionais de chocolate ou creme com calda de chocolate. 25

Sorvete artesanal de coco com abóbora. 29

MENU EXECUTIVO

(acompanham saladinha verde e tiramissú)

EXCLUSIVO PARA VENDAS NO ALMOÇO DE TERÇA À SEXTA

Prato do dia (consulte o garçom). 59

Gnocchi de batatas com tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão. 59

Galeto mediterrâneo com bavete alho e óleo. 59

Spaghetti alla bolognesa. 59

Tagliarini com bacalhau em lascas, tomates e azeitonas. 59

Fetuccine com ragú de filet mignon. 59

♥ Opções mais leves e saudáveis. Além de nutritivas, são saborosas.

BEBIDAS

Água Crystal (com ou sem gás) 6,5

Água San Pellegrino ou Panná (500 ml) 17

Água Tônica (normal ou diet) 7

Refrigerantes 7

Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Soda, Soda Diet.

H2OH (Sabor Limão) 7

Café Espresso 6

Café com Leite 6

Chá de Hortelã 6

Sucos Naturais - Abacaxi, Laranja, Limão, Maracujá e Morango 11

Lichia 13

FROZENS

Margarita, Saquerita (Coco, Abacaxi, Morango e Lichia) 26

APERITIVOS

Aperol, Campari 19

Martini 15

Saquê Azuma Kirin 20

Steinhager Nacional 15

Steinhager Importada 20

Underberg 22

CAIPIRINHAS

Smirnoff, Saquê, Nêga Fulo e Sagatiba. 29

Espírito de Minas, Absolut, Stolichnaya e Wyborowa. 33

Grey Goose. 38

Abacaxi, Lichia, Limão, Frutas Vermelhas, Maracujá e Morango.

Algumas frutas são sazonais. Consulte o garçom.

CERVEJAS

Brewdog Punk IPA (330 ml) 29

Brahma Zero (355 ml) 9

Bohemia (355 ml) 12

Heineken (330 ml) 13

Malzibier (355 ml) 12

Budweiser (343 ml) 12

Stella Artois (275 ml) 11

Original (600 ml) 19

Erdinger (500 ml) 29

Vedett (300 ml) 29

VODKAS

Smirnoff 18

Absolut, Stolichnaya, Wyborowa 25

Grey Goose 29

WHISKIES

8 Anos

Red Label, Grants, Ballantines 28

12 Anos

Black Label, Ballantines 33

18 Anos

Gold Label 47

21 Anos

Blue Label 91

Americano

Jack Daniel's 28

COGNACS

- Domecq 16**
- Fundador, Napoleon 20**
- Remy Martin V.S.O.P. 35**
- Courvoisier V.S.O.P. 53**

TEQUILAS

- José Cuervo Ouro 20**
- José Cuervo Prata 20**

GINS

- Seagers 13**
- Gordons 21**
- Tanqueray 29**

LICORES

- Cointreau, Limoncello 16**
- Amarula 18**
- Licor 43 21**

DRINKS

- Aperol Spritz - Aperol, Espumante e uma rodela de Laranja. 29**
- Bloody Mary - Vodka e Suco de Tomate temperado. 29**
- Cocktail de Frutas - Escolha o seu com ou sem Álcool. 26**
- Dry Martini - Gin e Vermouth Seco. 29**
- Espanhola - Vinho Tinto, Suco de Abacaxi e Leite Condensado. 29**
- Gin Tônica - Gin, Água Tônica e uma rodela de Limão. 29**
- Kir Royal - Vinho Espumante e Licor de Cassis. 29**
- Margarita - Tequila, Cointreau e Suco de Limão. 29**
- Mojito - Rum, Suco de Limão, Hortelã e Açúcar. 29**
- Negroni - Gin, Campari e Vermouth Tinto. 29**
- Penicillin - Whisky, Mix Cítrico, Gengibre e Mel. 28**

EM CANECAS ESPECIAIS

Moscow Mule 28

Vodka, mix de gengibre com limão, soda e angostura.

Peach Skull 28

Vodka, licor de pêssigo, polpa de maracujá e tabasco.

Pineapple Punch 28

Vodka, rum, abacaxi, mix cítrico e bitter angostura.

***Venda de bebidas alcoólicas é proibida para menores de 18 anos**

VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CARTA DE VINHOS

CHAMPAGNE

ESPUMANTE

BRANCO

ROSADO

TINTO NOVO MUNDO

TINTO VELHO MUNDO

MEIA GARRAFA

GARRAFA DE 1/4

PORTO E FORTIFICADO

SOBREMESA

PROMOÇÕES

BIODINÂMICO

▲
VOLTAR

CHAMPAGNES

França

Ayala Majeur NM Brut 399

Ayala / Champagne

Veuve Clicquot Brut 419

Veuve Clicquot / Champagne

Veuve Clicquot Demi-Sec 487

Veuve Clicquot / Champagne

Dom Perignon Vintage 1.200

Dom Pérignon / Champagne

ESPUMANTES

França

Blanc de Blancs Comte d'Ormont Brut 166

Domaine Guy Saget / Loire

Itália

Lambrusco Cavicchioli 65

Cavicchioli / Emilia Romagna

Le Colture Sylvoz Prosecco Brut DOC 137

Le Colture / Veneto

Lambrusco Grasparossa 259

Pederzana / Emilia Romagna

Crede Prosecco di Valdobbiadene DOCG 299

Bisol / Veneto

Portugal

Messias Bairrada Brut 99

Messias / Bairrada

Brasil

Espumante Salton Moscatel 65

Vinícola Salton / Serras Gaúchas

Prosecco Salton 69

Vinícola Salton / Serras Gaúchas

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

BRANCOS - NOVO MUNDO

Brasil

Salton Classic Chardonnay 55

Vinícola Salton/ Serra Gaúcha

Argentina

Don Mello de Uco Sauvignon Blanc 89

Vinícola O' Fournier / Valle do Uco

Estiba I Chardonnay 97

Bodegas Esmeralda / Mendoza

Alamos Chardonnay 116

Alamos (Catena Zapata) / Mendoza

Chile

Carmen Premier Chardonnay 149

Viña Carmen / Valle Central

Amayna Sauvignon Blanc 276

Viña Garcés Silva / Vale de Leyda

BRANCOS - VELHO MUNDO

Espanha

Paco & Lola Albariño 195

Rosalía de Castro / Rías Baixas

Itália

Orvieto Classico DOC 99

Bonacchi / Toscana

Pinot Grigio IGT Vêneto 157

Sacchetto / Veneto

Frascati Villa Simone DOC 175

Piero Costantini / Lazio

Vernaccia di San Gimignano DOCG 187

Bonacchi / Toscana

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

França

Pinot D'Alsace Metiss 177

Domaine Bott-Geyl / Alsace

(*Métodos Biodinâmicos)

Portugal

Varanda do Conde 103

Provam / Minho, Monção e Melgaço

Luis Pato Maria Gomes 169

Portugal / Bairrada

África do Sul

Nederburg Reserve Pinotage 129

Nederburg / Western Cape

Espanha

Gran Feudo Rosado 153

Julían Chivite / Navarra

França

Rosé D'Anjou 175

Domaine Guy Saget / Loire

Itália

Regaleali Le Rose IGT 197

Tasca d'Almerita / Sicília

ROSADOS - NOVO MUNDO

África do Sul

Nederburg Rosé 79

Nederburg / Paarl

Danie de Wet Pinotage 145

De Wetshof / Robertson

Porcupine Ridge Syrah 199

Boekenhoutskloof / Franschhoek

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

TINTOS - NOVO MUNDO

Brasil

Salton Classic Merlot 44

Vinícola Salton / Serra Gaúcha

Salton Classic Cabernet Sauvignon 47

Vinícola Salton / Serra Gaúcha

Estados Unidos

Sonoma Country Zinfandel 463

Seghesio / California

Argentina

Nieto Fran Blend - Cabernet/Syrah/Bonarda 75

Nieto Senetiner / Mendoza

Don Mello de Uco Malbec 85

Vinícola O' Fournier / Valle do Uco

Alfredo Roca Cabernet Sauvignon 87

Alfredo Roca / Mendoza

Uxmal Malbec/Syrah 99

Bodegas Uxmal / Mendoza

Alamos Malbec 121

Catena Zapata / Mendoza

Don Mello de Uco Reserva Malbec/Tempranillo 162

Vinícola O' Fournier / Valle do Uco

Alamos Selección Pinot Noir 168

Catena Zapata / Mendoza

Catena Malbec 195

Catena Zapata / Mendoza

Amancaya Malbec/Cabernet Sauvignon 217

Bodegas Caro / Mendoza

Alma Negra 258

Tikal (Ernesto Catena) / Mendoza

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

El Enemigo Bonarda 289

El Enemigo / Mendoza

Angelica Zapata Malbec 471

Catena Zapata / Mendoza

Uruguai

Montes Toscanini Tannat 79

Bodegas Montes Toscanini / Canelones

Cisplatino Tannat/Merlot 135

Pisano / Canelones

Carlos Montes Tannat 159

Bodegas Montes Toscanini / Canelones

Chile

Antares Cabernet Sauvignon 77

Antares / Vale Central

Céfiro Reserva Carménère 98

Viña Casablanca / Vale do Rapel

Carmen Insigne Carménère 107

Viña Carmen / Vale Central

Carmen Insigne Merlot 107

Viña Carmen / Vale Central

La Camioneta Cabernet Sauvignon 115

Viña Montes / Vale Central

Montes Cabernet Sauvignon Reserva 140

Viña Montes / Vale do Colchagua

Montes Selección Pinot Noir 163

Viña Montes / Vale de Casablanca

Lapostolle Grand Selection Merlot 179

Lapostolle / Vale do Rapel

Montes Alpha Cabernet Sauvignon 249

Viña Montes / Vale Apalta

Amayna Pinot Noir 398

Viña Garcés Silva (Amayna) / Vale de Leyda

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

TINTOS - VELHO MUNDO

Espanha

Copa Real Oro 99

Cosecheros y Criadores (Martinez Bujanda) / Outras regiões

Al Muvedre Alicante 125

Telmo Rodriguez / Alicante

Pata Negra Gran Reserva 159

Pata Negra / Valdepeñas

Gran Feudo Crianza 167

Julián Chivite / Navarra

Viña 105 Cigales 220

Telmo Rodriguez / Cigales

Marqués de Vargas Reserva 399

Marqués de Vargas / Rioja

Pesquera Crianza 479

Pesquera / Ribera del Duero

Portugal

Dão Messias Selection 94

Messias / Dão

Vinha do Putto Tinto 139

Campolargo / Bairrada

Altano 145

Symington / Douro

Luis Pato Baga + Touriga 169

Luis Pato / Bairrada

Quinta da Lagoalva 199

Quinta da Lagoalva de Cima / Tejo

Coelheiros 267

Herdade de Coelheiros / Alentejo

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

Itália

Montepulciano D'Abruzzo 93
Bonacchi / Abruzzo

Folino Capito IGT 108
Sacchetto / Veneto

Caldora Sangiovese 111
Cantina Caldora / Abruzzo

Cellaro Solea Nero d'Avola IGT 112
Cantina Cellaro / Sicília

Rosso Piceno DOC 127
Saladini Pilastris / Marche

Lucarelli Primitivo Puglia 133
Lucarelli / Puglia

Valpolicella DOC Classico 182
Campagnola / Veneto

Regaleali Nero D'Avola IGT 205
Tasca D'Almerita / Sicília

Antigua Monica Di Sardegna IGT 216
Santadi / Sardegna

Chianti Cetamura DOCGs 230
Badia a Coltibuono / Toscana

Barbera D'Asti Camp du Rouss DOC 324
Coppo / Piemonte

Brunello di Montalcino DOCG 369
Colle dei Medici / Toscana

Lucarelli Primitivo di Manduria Pazzia DOC 398
Lucarelli / Puglia

Sassoarolo 437
Castello di Montepò / Jacopo Biondi
Santi Toscana

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

Fèlsina Chianti Classico DOCG 489

Fattoria Fèlsina / Toscana

Magari IGT 819

Ca'Marcanda & Gaja / Toscana

Barolo Dagromis DOCG 1.100

Angelo Gaja / Piemonte

França

Le Loup Dans La Bergerie 156

Domaine L'Hortus / Languedoc

*Métodos Biodinâmicos

Les Chèvrefeuilles 169

D. de La Réméjeanne / Côtes du Rhône

*Métodos Biodinâmicos

Chateau Timberlay Supérieur 173

Robert Giraud / Bordeaux

J.C. Rateau Bourgogne 204

J.C. Rateau / Bourgogne

*Métodos Biodinâmicos

Côtes du Rhône Belleruche Rouge 219

M. Chapoutier / Rhône

Côtes-du-Rhône Parallèle 45 rouge 219

Paul Jaboulet Aîné / Rhône

Château Tarreyrots 232

Petits Châteaux / Bordeaux

Beaujolais - Villages 252

Joseph Drouhin / Bourgogne

Bourgogne Couvent Des Jacobins Rouge 343

Louis Jadot / Bourgogne

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

MEIAS GARRAFAS (375ML)

BRANCOS

Itália

Greco di Tufo DOCG – Mastroberardino 149

TINTOS

Argentina

Alamos Malbec – Alamos (Catena Zapata) 83

Catena Malbec – Catena Zapata 121

Chile

D'alamel Cabernet Sauvignon – Lapostolle 68

Carmen Premier Pinot Noir – Viña Carmen 87

Carmen Insigne Carménère – Viña Carmen 97

Montes Alpha Cabernet Sauvignon – Viña Montes 229

Itália

Sangiovese Cancelli IGT – Badia a Coltibuono 112

Chianti Gentilesco DOCG – Bonacchi 128

França

Château Bel Air – Petits Château 97

Bourgogne Rouge – Joseph Drouhin 152

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

GARRAFAS DE 1/4 (187ML)

BRANCOS

Brasil

Baby Chandon Reserve Brut – Chandon 44

BRANCOS

Argentina

Alamos Chardonnay – Alamos (Catena Zapata) 44

Chile

Carmen Insigne Sauvignon Blanc – Viña Carmen 42

TINTOS

Argentina

Alamos Malbec – Alamos (Catena Zapata) 48

Vinho em taça (consulte o garçom) 31

SOBREMESA

Rivesaltes Grenat AOC 185

Societe Civile Cazes Freres

Late Harvest Tokaji Furmint 195

Tokaji Oremus / Tokaji

PORTO E FORTIFICADOS

Adriano Ramos Pinto 29

Graham's Fine Tawny 39

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

*Métodos Biodinâmicos

Os vinhos orgânicos são produzidos de maneira que não sejam utilizados produtos químicos sintéticos como fertilizantes, pesticidas ou aditivos em nenhuma fase do cultivo das vinhas, assim como no processo de vinificação. Os vinhos biodinâmicos são um passo além disso, ou seja, além de não utilizar produtos químicos sintéticos ou organismos geneticamente modificados, o cultivo e a produção são orientados pelos conceitos antroposóficos formulados por Rudolf Steiner (Pai da Antroposofia) no começo do século passado, que presam pelo tratamento do Terroir como um organismo vivo, que precisa estar perfeitamente equilibrado para que produza vinhos mais expressivos e que sejam únicos, a tradução da região e do trabalho de cada um dos produtores.

PROMOÇÕES

ESPUMANTES - ITÁLIA

Lambrusco Grasparossa 259
Pederzana / Emilia Romagna

VINHOS BRANCOS - FRANÇA

Pinot D'Alsace Metiss 177
Domaine Bott-Geyl / Alsace
*Métodos Biodinâmicos

VINHOS BRANCOS - ARGENTINA

Mapema Sauvignon Blanc 160
Mapema / Mendoza

VINHO ROSÉ - ITÁLIA

Regaleali Le Rose IGT 197
Tasca d'Almerita / Sicília

CARTA
VINHOS

▲
VOLTAR

OBRIGADO POR ESCOLHER O NICO PASTA & BASTA! PARA NÓS É UM GRANDE PRAZER SERVIR NOSSOS QUERIDOS CLIENTES.

COMO FOI SUA EXPERIÊNCIA? CONTE-NOS COMO FOI E NO QUE PODEMOS MELHORAR ATRAVÉS DE UMA MENSAGEM NO INSTAGRAM, BASTA CLICAR NO BOTÃO “INSTAGRAM” ABAIXO PARA SER REDIRECIONADO.

QUER FICAR POR DENTRO DE NOSSAS NOVIDADES, PROMOÇÕES E MUITO MAIS? SIGA-NOS NO INSTAGRAM, FACEBOOK E YOUTUBE OU ACESSE NOSSO SITE ATRAVÉS DOS BOTÕES ABAIXO.

NOS VEMOS EM BREVE!

INSTAGRAM

WEBSITE

FACEBOOK

YOUTUBE

VOLTAR AO MENU PRINCIPAL