Häppner

RESTAURANTE

Carta de Bebidas

Bebidas

ÁGUA MINERAL	R$ 10,00
REFRIGERANTE	R$ 12,00
CHÁ GELADO	R$ 12,00
H20	R$ 14,00
SUCO	R$ 16,00
SODA ITALIANA	R$ 19,00

Drinks

MOJITO — R$ 29,00
Rum, suco de limão, açúcar e hortelã.

PINA COLADA — R$ 33,00
Rum, suco de abacaxi, licor de coco e xarope de coco

DRY MARTINI — R$ 35,00
Gin Com toque de vermute e azeitonas

HOPFEN PASSION SOUR — R$ 35,00
Licor de lúpulo, suco de limão, emulsificante e xarope de maracujá vermelho.

CAIPIRINHA — R$ 36,00
Destilados: Smirnoff/ Bacardi / Cachaça Artesanal Weber Haus / Steinhaeger
Frutas: Limão / Abacaxi / Morango

WHISKY SOUR — R$ 39,00
Whisky Bourbon, suco de limão, açúcar e emulsificante

NEGRONI — R$ 39,00
Cocktail italiano equilibrado no sabor Campari, Gin e Vermute

GIN TONICA — R$ 36,00
Sabores: Gin Tonica clássico / Morango / Frutas vermelhas / Maçã verde / Gengibre

APEROL SPRITZ — R$ 69,00
Feito com aperitivo italiano Aperol, finalizado com espumante com um toque de laranja.

CLERICOT — R$ 153,00
Espumante brut com frutas tropicais e licor de laranja (cointreau).

Cervejas

HEINEKEN LONG NECK R$ 19,00
HEINEKEN LONG NECK ZERO R$ 19,00
CORONA LONG NECK R$ 21,00

ERDINGER ALKOHOLFREI 330ml R$ 39,00
Cerveja isotônica, não alcoólica, ideal para atletas e para todos que buscam qualidade de vida! Refrescante e saborosa, é rica em vitaminas (especialmente B12 e B9), minerais, importantes aminoácidos e apenas 25 Kcal a cada 100 ml

RITTA BIER PILSEN 600ml R$ 39,00
Leve e refrescante, é perfeita para consumir em qualquer dia do ano. Harmonização: Pratos leves, como peixes, comida japonesa e saladas. Teor alcoólico: 4,7% vol. IBU: 14

RITTA BIER WEISS 600ml R$ 39,00
Cerveja de trigo típica alemã que possui aroma de cravo e banana, próprios do estilo. Refrescante e encorpada, é naturalmente turva por não ser filtrada. Harmonização: Saladas, sushi e frutos do mar em geral.
Teor alcoólico: 4,8% vol. IBU: 10

GRAMBIER PECADO 600ml R$ 45,00
Uma Belgian Blond Ale especial. Dourada, de aroma frutado e sabor levemente adocicado e envolvente com corpo médio, é cremosa e complexa. Harmoniza com Lagosta, ostras, frango grelhado, batatas fritas, saladas e queijos salgados. Teor Alcoólico: 6,3% vol. IBU: 22

GRAMBIER GRANADA 600ml R$ 45,00
Uma IPA no melhor estilo americano para os hop-heads: amargor pungente, sabor e aromas florais, cítricos e herbáceos bem destacados. Muito lúpulo, muito mesmo! Uma explosão de sentidos. Harmoniza com comida mexicana, hambúrguer e pizza calabresa. Teor Alcoólico 6.3% vol. IBU: 70

ERDINGER WEISS TRADICIONAL 500ml R$ 58,00
Fabricada de acordo com a Lei de Pureza da Baviera. Um dos grandes diferenciais desta cerveja é o tradicional processo chamado Bayerische Edelreifung (Maturação Nobre Bávara), tradicional técnica que adiciona leveduras para uma segunda fermentação na garrafa, mantendo os sabores frescos. A Erdinger Weiss possui uma variedade incrível de sabores, notas frutadas e levemente picantes perfeitamente equilibradas com o corpo aveludado do malte de trigo alemão. O caráter frutado e condimentado da Erdinger Weiss irá fazer um ótimo par com peixe e frutos do mar, com temperos de ervas. Outra opção de harmonização muito interessante é com linguiças frescas e salsichas brancas. Teor Alcoólico 5.3% vol. IBU: 12

HB HOFBRAU MÜNCHEN 500ml R$ 58,00
Refrescante, levemente amarga e picante, a HB traz em si a verdadeira atmosfera de Munique. Uma típica lager com toques de malte, ideal para harmonizar com a culinária alemã, peixes, frutos do mar e saladas.
Teor alcoólico: 5,1%. IBU: 24

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER 500ml R$ 58,00
A cerveja da realeza Bávara! König Ludwig é uma linha de cervejas produzidas a partir de receitas da realeza Bávara, que foram aperfeiçoadas ao longo dos séculos. A família real Wittelsbach, que governou a Baviera de 1180 à I Guerra Mundial, tem sua história profundamente ligada às cervejas. Em 1976 o príncipe Luitpold da Baviera assumiu a cervejaria em Kaltenberg e é ele quem cuida pessoalmente, até hoje, do controle de qualidade e excelência das cervejas König Ludwig. Medalha de Ouro no World Beer Awards 2008.
Teor alcoólico: 5,1%. IBU: 24

Espumantes

ESPUMANTE 375 ml PERINI MOSCATEL (Farroupilha/Brasil) R$ 47,00
Uvas: Chardonnay e Riesling Itálico/ Método: Charmat/ Harmonização: Saladas, queijos, peixes, defumados e carnes brancas.

ESPUMANTE 375 ml PERINI BRUT (Farroupilha/Brasil) R$ 48,00
Uvas: Chardonnay | Riesling Itálico/ Método: Charmat/ Harmonização: Carnes Brancas. Peixes e Frutos do Mar. Massas e Risotos.

ESPUMANTE RITTA MOSCATEL (Bento Gonçalves/ Brasil) R$ 67,00
Uvas: Moscato Bianco/ Método: Charmat/ Harmonização: Acompanha sobremesas diversas.

ESPUMANTE RITTA BRUT (Bento Gonçalves/ Brasil) R$ 68,00
Uvas: Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%) e Riesling Itálico (10%)/ Método: Charmat/ Harmonização: com pratos igualmente leves, como saladas, carnes brancas e peixes.

ESPUMANTE PERINI AQUARELA MOSCATEL ROSE (Farroupilha/Brasil) R$ 79,00
Uvas: Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscato de Hamburgo/ Método: Charmat/ Harmonização: Charcutaria e Queijos.

ESPUMANTE BOSCATO PROSECCO BRUT (Altos Montes/Brasil) R$ 112,00
Uvas: Prosecco/ Método: Charmat/ Harmonização: entradas, canapés, saladas, peixes e frutos do mar

ESPUMANTE CASA VALDUGA ART DEMI-SEC (Bento Gonçalves/Brasil) R$ 119,00
Uvas: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir/ Método: Tradicional, 12 meses de autólise em cave/ Harmonização: Peixes e Frutos do Mar. Charcutaria e Queijos. Molhos leves. Queijos cremosos.

ESPUMANTE CHANDOM RÉSERVE BRUT (Garibaldi/Brasil) R$ 154,00
Uvas: Riesling Itálico, Pinot Noir, Chardonnay/ Método: Charmat/ Harmonização: Peixes e Frutos do Mar. Petiscos. Carnes Brancas.

CAVA FREIXENET CORDON NEGRO (Catalunha/Espanha) R$ 162,00
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada/ Método: Tradicional, 12 a 18 meses de autólise/ Harmonização: Aperitivos, pratos leves, carnes brancas e massas.

ESPUMANTE CAVE GEISSE BRUT (Pinto Bandeira/Brasil) R$ 266,00
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir / Método: Tradicional, 24 meses de autólise/ Harmonização: Carnes temperadas, Massas com frutos do mar

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOUT (Champagne/França) R$ 690,00
Uva: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier/ Método: Tradicional, 24 meses em cave/ Harmonização: Peixes e Frutos do Mar. Massas e Risotos. Carnes Brancas.

Brancos

375 ml FAMÍLIA BEBBER ALMEJO CHARDONNAY (Flores da Cunha/Brasil) R$ 74,00
Uva: Chardonnay/ Harmonização: Peixes e Frutos do Mar. Carnes Brancas. Molhos Leves.

GIARETTA GEWURZTRAMINER (Guaporé/Brasil) R$ 99,00
Uva: Gewurztraminer / Harmonização: são ótimas opções para equilibrar a doçura de pratos agridoces.

MONTE SANT'ANA GIALLO (São Marcos/Brasil) R$ 138,00
Uva: Moscato Giallo/ Harmonização: Entradas leves, saladas e queijos de massa mole

MIOLO SINGLE VINEYARD RIESLING (Campanha Central do RS/ Brasil) R$ 141,00
Uva Riesling Renano/ Harmonização: aperitivo, saladas, peixes, aves, pizzas, massas de molhos leves e queijos frescos de massa mole

FAMÍLIA BEBBER CHARDONNAY (Flores da Cunha/ Brasil) R$ 149,00
Uva: Chardonnay/ Harmonização: Peixes e frutos mar, carnes brancas com molhos leves.

MAIRENA TORRONTES (Calfayate - Salta/ Argentina) R$ 168,00
Uva: Torrontes/ Harmonização: Acompanha comidas leves e saladas

LARENTIS RESERVA VIOGNIER/ CHARDONNAY (Bento Gonçalves/ Brasil) R$ 175,00
Uvas: Viogner, Chardonnay/ Harmonização: Carnes Brancas. Vegetariano. Petiscos.

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA D.O. (Vale de Colchagua, Chile) R$ 189,00
Uva: Sauvignon Blanc / Harmonização: peixes, frutos do mar, suíno.

FORSTER MARIENGARTEN RIESLING KABINETT (Forst/ Alemanha) R$ 196,00
Uva: Riesling/ Harmonização: Cozinha Oriental, Frutos do Mar, Peixes, Saladas e Vegetais

CASA VALDUGA TERROIR GEWURZTRAMINER (Serra do Sudoeste RS/ Brasil) R$ 207,00
Uva: GEWURZTRAMINER / Harmonização: são ótimas opções para equilibrar a doçura de pratos agridoces.

M. MUFFATO BALSA DE PIEDRA (Luján de Cuyo en Tupungato/ Argentina) R$ 218,00
Uva: Semillon / 6 meses em Barricas de Carvalho Francês/ Harmonização: frutos do mar, pratos leves

ALVARINHO PORTAL DO FIDALGO (Minho, Monção e Melgaço/ Portugal) R$ 268,00
Uva: Alvarinho / Harmonização: aperitivo, combina com peixes e mariscos

CASA VALDUGA GRAN RESERVA D.O LEOPOLDINA (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 279,00
Uva: Chardonnay / 10 meses em carvalho francês e romeno/ Harmonização: Massas e Risotos. Carnes Brancas. Charcutaria e Queijos. Fondues. Queijos médios e fortes.

FRANZ KÜNSTLER ESTATE TROCKEN (Rheingau – Hochheim, Alemanha) R$ 330,00
Uva: Riesling/ Harmonização: Cozinha Oriental, Frutos do Mar, Peixes, Saladas e Vegetais

CHABLIS DOMAINE DE VAUROUX CHARDONNAY (Chablis/ França) R$ 392,00
Uva: Chardonnay/ Harmonização: peixes mais intensos e molhos cremosos

Roses

GIARETTA MALBEC ROSÉ ELI (Guaporé, Brasil) R$ 79,00
Uvas: Malbec/ Harmonização: risotos condimentados, além de acompanhar muito bem frutos do mar e peixes

MONDADORI ABSOLUTO PINOT NOIR ROSE (Bento Gonçalves, Brasil) R$108,00
Uvas: Pinot Noir/ Harmonização: saladas, frutos do mar, peixes e carnes brancas.

CAVE ANTIGA ROSÉ (Cotiporã, Brasil) R$ 149,00
Uvas: 60% Marselan, 40% Schönburger/ Harmonização: Peixes assados e grelhados, aves, frutos do mar com molhos leves, ostras in natura, massas e risotos com molhos leves

Tintos Nacionais

187 ML FAUSTO PIZZATO CABERNET SAUVIGNON (Dois Lajeados, Brasil) R$ 38,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ Harmonização: Caças em geral, cordeiro, carnes vermelhas, risotos, massas fortes e queijos maduros.

187 ML FAUSTO PIZZATO MERLOT (Dois Lajeados, Brasil) R$ 39,00
Uva: Merlot/ Harmonização: Caças em geral, carnes vermelhas, carne suína, massas e risotos a base de funghi

375ML BOSCATO MERLOT (Nova Pádua, Brasil) R$ 54,00
Uva: Merlot/ Amadurecimento: 6 a 8 meses, em barricas de carvalho, mantidas em caves/ Harmonização: Aves, carnes vermelhas, condimentadas, assadas ou grelhadas. Massas com molhos de tomate, bolonhesa e funghi.

375ML F. BEBBER ALMEJO CABERNET SAUVIGNON (Flores da Cunha/ Brasil) R$ 73,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês e americano/ Harmonização: Carnes Vermelhas. Massas e Risotos. Carnes Brancas.

MONDADORI RESERVA TANNAT (Bento Gonçalves, Brasil) R$79,00
Uva: Tannat/ Amadurecimento: 03 meses barricas de carvalho/ Harmonização: Costela, frango assado, Pato assado.

BOSCATO CAVE MERLOT (Nova Pádua, Brasil) R$ 88,00
Uva: Merlot/ Amadurecimento: 6 a 8 meses, em barricas de carvalho, mantidas em caves/ Harmonização: Aves, carnes vermelhas, condimentadas, assadas ou grelhadas. Massas com molhos de tomate, bolonhesa e funghi.

CASA VALDUGA NATURELLE TINTO SUAVE (Bento Gonçalvez, Brasil) R$ 91,00
Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan/ Harmonização: Doces, frutas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza, também, com queijos azuis.

ALMEJO CABERNET SAUVIGNON (Flores da Cunha, Brasil) R$ 115,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês e americano/ Harmonização: Carnes Vermelhas. Massas e Risotos. Carnes Brancas.

DON GUERINO MALBEC VINTAGE (Alto Feliz, Brasil) R$ 128,00
Uva: Malbec/ 6 meses por carvalho francês/ Harmonização: Carnes assadas na brasa com vegetais assados, Queijos maturados, Empanadas, Pratos à base de molhos

MONDADORI GRAN RESERVA TANNAT (Bento Gonçalvez, Brasil) R$134,00
Uva: Tannat/ Amadurecimento: 10 meses barricas de carvalho francês e americano/ Harmonização: Pratos condimentados, carnes de caça, massa ao molho de tomates secos e filé.

CAVE ANTIGA MARSELAN (Cotiporã, Brasil) R$ 149,00
Uva: Marselan/ Amadurecimento:9 meses em carvalho francês/ Acompanha principalmente comidas mais condimentadas e carnes em geral

LARENTIS RESERVA ANCELLOTA (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 159,00
Uvas: Ancellota/ Envelhecimento em barricas de carvalho norte-americano e francês por 12 meses. Depois de engarrafado, descansou na cave por no mínimo um ano antes de ser comercializado/ Harmonização: Carnes de caça e pratos com molhos condimentados.

CRISTÓFOLI SANGIOVESE (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 161,00
Uva: Sangiovese/ Harmonização: perfeito com carnes vermelhas leves, pizzas, frios, massas leves no geral, mas especialmente preparadas com molho vermelho. Caso você goste de vinhos tintos com carnes brancas ou peixes este é um vinho tinto que acompanha a delicadeza desses pratos sem comprometê-los.

CASA VALDUGA PINOT NOIR (Serra do Sudoeste RS, Brasil) R$ 169,00
Uva Pinot Noir/ Envelhecimento: 8 meses em Carvalho Francês, 6 meses em Cave/ Harmonização: Acompanha carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves, não muito curados e embutidos.

BASCO LOCO CABERNET FRANC (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 179,00
Uva: Cabernet Franc/ Envelhecimento: 6 meses em carvalho francês/ Harmonização: entradas com pães, patês, queijos e legumes recheados. Pratos principais com aves e carnes suculentas refogadas, assadas ou recheadas.

ALMAUNICA RESERVA MERLOT D.O. (Bento Gonçalvez, Brasil) R$ 188,00
Uva: Merlot/ Amadurecimento18 meses em barricas de carvalho, sendo 50% francesas e 50% americanas, depois de engarrafado repousa em caves subterrâneas/ Harmonização: Massas com molhos condimentados, carnes vermelhas e de caças.

F&A BRAZILIAN COLLECTION CABERNET FRANC (Pinheiro Machado, Brasil) R$ 196,00
Uva: Cabernet Franc/ Amadurecimento: carvalho 12 meses em barricas de Carvalho Francês e Americano/ Harmonização: assados completos, queijos marcantes como parmesão e charcutaria.

DIONISIO RAVANELLO (Gramado, Brasil) R$ 239,00
Uva: Teroldego e Tannat/ Maturação em barrica de carvalho francês premium por 18 meses/ Harmoniza muito bem com massas e carnes vermelhas com sabor acentuado.

CASA VALDUGA RAIZES (Campanha Gaúcha, Brasil) R$ 313,00
Uvas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat/ Maturação: 12 meses em Carvalho Francê, 18 meses em Cave/ Harmonização: Massas com molhos condimentados, queijos maduros, cordeiro e carnes de caça

CASA VALDUGA VILLA LOBOS (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 340,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês mais 18 meses de afinamento em cave./ Harmonização: Massas e Risotos. Charcutaria e Queijos. Carnes Vermelhas. Massas com molhos picantes. Queijos maduros. Carnes de caça.

CASA VALDUGA STORIA MERLOT (Bento Gonçalves, Brasil) R$ 589,00
Uva: Merlot/ Maturação: 20 meses de Carvalho Francês/ Harmonização: Assados, filés com molhos intensos, queijos maturados e chocolates amargos.

Tintos Importados

375ml PUNTO FINAL MALBEC ETIQUETA PRETA (Valle de Uco/ Luján de Cuyo) R$ 62,00
Uva: 98% Malbec e 2% Cabernet Franc/ Amadurecimento: 30% do vinho passa por envelhecimento em barricas de carvalho francês durante 6 mese/ Harmonização: Carnes magras assadas e grelhadas.

375ml CASA SILVA COLLECTION CARMENERE (Valle de Colchagua, Chile) R$ 71,00
Uva: Carménère/ Amadurecimento: 20% do vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês durante 6 meses/ Carnes Vermelhas. Massas e Risotos. Charcutaria e Queijos. Ideal com carnes vermelhas pouco condimentadas, massas e com queijos.

PUNTI FERRER CARMENERE (Vale do Rapel, Chile) R$ 92,00
Uva: Carmenère/ Harmonização: Massas com molho de tomate, carnes vermelhas com molhos suaves.

RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA TINTO (Alentejo, Portugal) R$ 129,00
Uvas Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon/ estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês usadas/ Harmonização: Churrasco, risoto de bacon, molhos à bolonhesa, queijos semiduros.

PUNTO FINAL ETIQUETA PRETA MALBEC (Valle de Uco/ Luján de Cuyo) R$ 137,00
Uva: 98% Malbec e 2% Cabernet Franc/ Amadurecimento: 30% do vinho passa por envelhecimento em barricas de carvalho francês durante 6 mese/ Harmonização: Carnes magras assadas e grelhadas.

MALMA FINCA LA PAPAY PINOT NOIR (Patagônia, Argentina) R$ 141,00
Uva: Pinot Noir/ 20% do vinho estagia por 6 meses em carvalho francês e americano/
Harmonização: pato, filé suíno, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos

ARROGANT FROG ROUGE IGP (França, Languedoc) R$ 145,00
Uvas: 28% Grenache, 25% Merlot, 24% Syrah, 8% Mourvèdre, 8% Cabernet Sauvignon e 7% Cabernet Franc/ 4 meses em tanques de cimento/ Harmonização: Muito versátil a mesa: seleção de salames e linguiças; Fondue; Peru recheado com farofa de castanhas portuguesas; Músculo cozido com legumes variados.

STARRY NIGHT SYRAH (Valle del Limarí, Chile) R$ 156,00
Uva: Syrah/ 6 meses em carvalho francês/ Harmonização: Acompanha carne de caça, queijos fortes, lombo de cordeiro assado, risotos, massas com molhos ricos e estruturados.

CASA SILVA COLECCION CABERNET SAUVIGNON (Valle de Colchagua, Chile) R$ 158,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ Envelhecimento: Parte do vinho (25%) foi envelhecido em barris de carvalho francês durante 6 meses/ Harmonização: Ideal com pratos à base de carnes, massas e queijos fortes.

CHIANTI DE CAMPORSINO DOCG (Chianti - Toscana, Itália) R$ 183,00
Uva: Sangiovese/ Harmonização: Massas ao molho de tomate ou à bolonhesa, equilibram a acidez do rótulo no paladar. Carnes magras também harmonizam muito bem devido ao baixo teor de gordura, fazendo com que o vinho limpe o paladar.

CASA SILVA GRAN RESERVA CARMENERE (Valle de Colchagua, Chile) R$ 195,00
Uva: Carmenere/ Amadurecimento: envelhecido durante 12 meses em carvalho francês (80% do vinho) /
Harmonização: Carnes vermelhas, Queijos de massa rígida, Frios e embutidos

GARZON RESERVA TANNAT (Maldonado, Uruguai) R$ 219,00
Uva: Tannat/ 6 a 12 meses em barris de 5000 litros de carvalho em contato com as borras (sur lie)/
Harmonização: harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, especialmente cortes mais gordurosos

BRESSIA MONTEAGRELO CABERNET SAUVIGNON (Agrelo, Argentina) R$ 231,00
Uva: Cabernet Sauvignon/ AMADURECIMENTO 15 meses Em barris de carvalho francês e americano durante/
Harmonização: companha carne de caça, queijos fortes, lombo de cordeiro assado, risotos, massas com molhos ricos e estruturados.

LOUIS LATOUR BOURGONE PINOT NOIR (Borgonha, França) R$ 393,00
Uva: Pinot Noir/ Maturação: 10-12 meses em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura/
Harmonização: Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

MARQUES DE RISCAL RESERVA RIOJA (Rioja, Espanha) R$ 407,00
Uvas: Tempranillo/ Amadurecimento: 26 Meses Em Barris de Carvalho Americano e 2 Anos em Garrafa/
Massas com Molhos Condimentados, Cordeiro Assado, Carnes de Caça, Pimentões Recheados, Ensopados e Queijos Duros.

VISTALBA CORTE A (Vale de Uco, Mendoza, Argentina) R$ 474,00
Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Bonarda/ Maturação: 18 meses em barricas de carvalho francês/
Harmonização: Cordeiro, Costela suína, Lasanha de berinjela

BAROLO BELCOLLE (Piemonte , Itália) R$ 484,00
Uva: Nebbiolo/ Maturação: 36 meses em botti de carvalho/ Harmonização: carnes vermelhas com molhos intensos, cordeiro, carne de caça e embutidos. Além disso, combina muito bem com queijos duros e fortes.

CHATEAUNEUF DU PAPE BARTON & GUESTIER BG (Vale do Rhone, França) R$ 584,00
Uvas: Grenache, Syrah/ AMADURECIMENTO: 8 Meses Em Barrica de Carvalho Francês/ Carnes Vermelhas Grelhadas, Pato Assado, Massas com Molhos Consistentes, Lasanha de Carne, Ragout de Rabada e Queijos Fortes como Parmesão.

ANGELICA ZAPATA MALBEC (Mendoza, Argentina) R$ 534,00
Uva: Malbec/ Maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês, 50% novas/ harmoniza bem com carnes vermelhas, como churrasco, costela, cordeiro e javali. Também combina com queijos fortes, como gorgonzola e roquefort.

MEYER-NAKEL SPATBURGUNDER TROCKEN QBA (Ahr, Alemanha) R$ 607,00
Uvas: Pinot Noir/ Amadurecimento: 6 meses em antigos tonéis de carvalho/ Harmonização: carnes brancas, peixes ricos e queijos cremosos, pratos como risotos de cogumelos ou massas com molhos suaves

PRIMITIVO DI MANDURIA VARVAGLIONE 1921 RISERVA DOP (Puglia, Itália) R$ 654,00
Uva: Primitivo/ Amadurecimento: 15 meses de maturação em grandes barris de carvalho/
Harmonização: pratos com toque adocicado e ricos em gordura.

BARBI BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana, Itália) R$ 703,00
Uvas: Sangiovese/ Amadurecimento: Permanece 24 meses em barris pequenos e médios de carvalho e mais 4 meses em garrafa/ Harmonização: Massas e Risotos. Carnes Vermelhas. Charcutaria e Queijos.

ANTOINE MOUEIX SAINT EMILION GRAND CRU (Bordeaux, França) R$ 838,00
Uvas: Merlot/Cabernet Franc/ Amadurecimento: 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês e 8 meses em caves/ Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, Massa à carbonara e Risoto de tomate seco

Vinhos Sobremesa

50ML VINHO DO PORTO ADRIANO RAMOS PINTO (Douro, Portugal) R$ 29,00
Uvas: Tinta barroca, Tinta Roriz e Touriga Francesa/ Maturação: 6 a 7 anos em barris de carvalho/
Harmonização: Aperitivo acompanhando entradas como foiegras, salada de pato. Sobremesas como cheesecake, calda de frutas vermelhas e queijos.

50ML CASA VALDUGA GRAN RES. LATE HARVEST (Serra do Sudeste RS, Brasil) R$ 49,00
Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer/ Maturação: Maturado 36 meses em Carvalho Francês/
Harmonização: chocolates meio amargos, sobremesas cítricas ou à base de frutas secas, como figos, passas e damascos, além de queijos azuis.

50ML TOKAJI PATRICIUS ASZU 5 PUTTONYOS (Tokaj-Hegyalja, Hungria) R$ 73,00
Uvas: Furmint e Hárslevelu/ Amadurecimento: 2 Anos Em Barricas De Carvalho/
Harmonização: Queijos Azuis E Sobremesa A Base De Creme E Frutas

Destilados, Licores & Digestivos

CACHAÇA WEBER HAUS PRATA R$ 14,00
A Cachaça Weber Haus Prata 700ml é um bebida armazenada por oito meses em tonéis de inox.
Leve, possui graduação alcoólica de 38%.

CAMPARI R$ 15,00
Campari é um bitter servido como aperitivo obtida pela infusão de sessenta ingredientes, combinados macerados num malte de água destilada e álcool. Seu sabor adocicado em primeiro momento se torna amargo ao degustá-lo.

WHISKEY JACK DANIEL'S OLD Nº 7 R$ 29,00
Jack Daniel's Old No.7 é um autêntico Tennessee Whiskey, que traz em seu sabor o equilíbrio entre notas suaves e carvalho. Sua receita contém os mesmos ingredientes desde 1866: 80% milho, 8% centeio, 12% cevada maltada e água pura filtrada naturalmente pelas rochas da Cave Spring.

WHISKY BALLANTINE'S FINEST R$ 29,00
É elaborado a partir de uma seleção especial composta por mais de 50 diferentes tipos de maltes, vindos de 4 regiões produtoras da Escócia. O Ballantine's Finest possui um sabor marcante de chocolate ao leite, maçã e baunilha. No aroma, suave, apresenta o perfume de mel e especiarias. O whisky possui um final sofisticado e deixa a boca com uma sensação de frescor e floral.

WHISKY JOHNIE WALKER BLACK LABEL R$ 33,00
Uma combinação requintada dos whiskies da Escócia envelhecidos até 12 anos, este blend inconfundivelmente saboroso e vibrante é ricamente aromatizado.

WHISKY JAMESON R$ 33,00
Selecionado dos melhores whiskeys produzidos em alambiques e com cereais de qualidade, este whisky é triplamente destilado para garantir sua suavidade característica. Tem um leve buquê floral, apimentado por madeiras aromáticas e notas adocicadas. É produzido em tonéis de Bourbon e de xerez.

WHISKY BUCHANAN'S R$ 38,00
Um clássico há quase 100 anos, o uísque de 12 anos da Buchanan é uma das marcas de uísque escocês de luxo mais icônicas e premiadas do mundo. De caráter frutado e levemente defumado, é um whisky suave e acessível, para quem está começando no mundo dos scotchs. Aromas de caramelo, baunilha, mel e um leve defumado, também aparece notas cítricas, de tangerina, limão e laranja

CASA VALDUGA BRANDY XV R$ 58,00
Campari é um bitter servido como aperitivo obtida pela infusão de sessenta ingredientes, combinados macerados num malte de água destilada e álcool. Seu sabor adocicado em primeiro momento se torna amargo ao degustá-lo.

APERITIVO UNDERBERG ORIGINAL BRASILBERG R$ 15,00
Brasilberg é uma bebida a base de ervas aromáticas da Amazônia e do mundo, fabricado no Brasil desde 1932, tornou-se com o passar das décadas uma especialidade brasileira.

LICOR BAYLES ORIGINAL R$ 19,00
Típica combinação irlandesa, feito a partir de leite fresco, whisky irlandês, cacau, baunilha, açúcar e destilado neutro. Baileys criou o segmento de licores cremosos no mundo e até hoje é o líder desta categoria

LICOR FRANGELICO R$ 19,00
Licor italiano Frangelico é originário da região de Piemonte e é considerada a melhor produtora do mundo de seu principal ingrediente: a avelã. A combinação das avelãs, cacau café e baunilha se complementam para trazer a experiência ideal do Frangelico.

LICOR JÄGERMEISTER R$ 23,00
Feito a partir de 56 ervas, frutas e raízes e servido de forma extremamente gelada, Jägermeister é para aqueles que levam a originalidade além. Genuíno licor foi criado por Curt Mast em Wolfenbüttel, na Alemanha desde 1935.

LICOR AMARULA CREAM R$ 24,00
O licor é feito a partir do fruto marula que é colhido manualmente quando amadurece livre de cultivo nas planícies da África. Um sabor fresco, cremoso e bem equilibrado, com notas sutis do fruto exótico e picante de marula, além de um toque amadeirado de baunilha e caramelo.

LICOR 43 R$ 28,00
É elaborado com suco de limão e de outros frutos, e aromatizado com ervas e especiarias. Hoje, frutas cítricas infundido com botânicas selecionadas, emprestam as essências aromáticas, frutas cítricas líquidos, um toque de baunilha delicada e apenas um toque de caramelo.

LICOR COINTREAU R$ 28,00
Proveniente da França, segue tradicionais métodos que maximizam a extração de aromas. Apresenta cor clara e cristalina e teor alcoólico de 40%, combinados com aromas extremamente complexos de notas perfumadas de casca de laranja e um toque fresco de frutas cítricas e especiarias como noz-moscada e cardamomo, limão siciliano e hortelã fresco, que na boca garantem um paladar macio, aveludado e muito cremoso, relevados nas lágrimas vistas nas paredes do copo.