

NOLITA ROASTERY - ALL ABOUT COFFEE!

Espressos	9	Café Turco 130ml	22
Ristretto 20ml / Carioca 50ml / Espresso 40ml		Primeiro método da humanidade, preparado na areia quente, sem passar pela filtragem, resultando em uma bebida saborosa e encorpada	
Espresso Descafeinado 40ml	10	French Press 240ml	24
Macchiato 70ml	12	Tradicional método de infusão do café feito com filtro de metal.	
Café e crema de leite		Hario V60 240ml	28
Macchiato Descafeinado 70ml	14	Método de extração do café no porta filtro cônico em formato de V, com ângulo de 60 graus e filtro de papel	
Café e crema de leite		Hario V60 Microlote 300ml	38
Doppio 80ml	16	Método de extração do café no porta filtro cônico em formato de V com ângulo de 60 graus e filtro de papel	
O espresso Nolita em dose dupla		Chemex 300ml	28
Café da Roça 70ml	16	Método de extração do café por meio de filtragem tripla em filtro de papel	
Tradicional método de filtragem por coador de pano trazendo toda experiência do café da roça		Aeropress 180ml	24
Cappuccino 180ml	18	Método de extração do café por meio de infusão e pressão manual do café	
Chocolate com canela (com calda de chocolate artesanal e canela em pó) ou Tradicional Italiano (leite vaporizado e café espresso)		Clever Dripper 300ml	29
Cappuccino Descafeinado 180ml	22	Método de extração do café por meio de infusão e filtragem	
Chocolate com canela (com calda de chocolate artesanal, espresso descafeinado e canela em pó) ou Tradicional Italiano (leite vaporizado e café espresso)			
Syphon 300ml	48		
Método de infusão do café por meio da transferência térmica e vácuo, criando uma bebida limpa e aromática			



Cappuccino Nolita 180ml
Exclusividade da Nolita!
Peça o Cappuccino personalizado com sua foto ou frase.
Escaneie o QR Code e envie.
Surpreenda seus amigos e divirta-se!

29

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

NOLITA AT HOME

Café Nolita (pacote 250g) Escolha entre as Torras: Anna - clara, Borghese - média ou Mackenzie - escura e o tipo de moagem ideal para seu método de preparo	48
Robusta (pacote 250g) Torra média	48
Conillon Orgânico (pacote 250g) Torra média	48
Café Microlote (pacote de 250g) Verificar disponibilidade	68

Café em cápsula (caixa com 10) Café Nolita Borghese - torra média e fresca em cápsulas	32
Drip Coffee Nolita (caixa com 10) Café Borghese moído, em sachê individual, com um filtro e alças que se encaixam na borda da xícara ou caneca. Ideal para quem busca praticidade e quer aproveitar um café fresco e de qualidade em qualquer lugar	48

COFFEE SWEETHEARTS

Mocaccino 230ml Calda artesanal de chocolate, leite vaporizado e café espresso	26
Submarino 300ml Leite quente com uma barra de chocolate e marshmallow flambado	29
Coffee Toffee 230ml Calda artesanal de caramelo, leite vaporizado, café espresso e marshmallow flambado	28
NoliHills 180ml Doce de leite argentino, café espresso e topping de espuma de leite	29
Hot Chocolate Nolita 190ml Receita especial de chocolate quente Nolita	19
Noliccino Nutella Espresso envolvido com creme de avelã, finalizado com chantilly, raspas de chocolate e borda de Nutella	29
Capuccino de Pistache Creme de pistache artesanal, café espresso e leite vaporizado	29

Capuccino Brûlée Leite vaporizado, café espresso calda artesanal de baunilha e açúcar maçaricado	29
Affogato 140ml Sorvete de vanilla e café espresso ristretto	29
Iced Mocha Latte 300ml Café Nolita gelado, calda de chocolate especial, leite e gelo	26
Coldbrew 300ml Método de extração a frio do café por 12 horas, servido com gelo	19
Coldbrew Cream Nolita 300ml Coldbrew com base de leite, adocicado e levemente cítrico. Finalizado com sorvete de baunilha	26
Granita de Café 230 ml Com Panna e Caviale di Café - bebida preparada, com café congelado, chantilly e caviar de café, produzido em nossa cozinha	26
Chás Variados 220 ml Servido quente. Verifique os sabores disponíveis	16

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

THE FAMOUS NOLITA'S FRAPPÊS

Frappê de Café 330ml Coldbrew, xarope de café artesanal, leite e gelo. Servido com chantilly	26
Frappê de Nutella 330ml Coldbrew, creme de avelã, leite, chantilly e crumble de biscoito Oreo	32
Frappê Iced Banoffee 330m Banana, doce de leite, leite, xarope artesanal de canela e chantilly	29
Frappê Doce de Leite 330ml Doce de leite argentino, Coldbrew, leite e chantilly	29

NOLITA'S CREATION

Espresso Tonic Água tônica, dose de café espresso e xarope artesanal de café ou tangerina	26
Iced Caramel Latte Leite integral, xarope artesanal de café, café espresso, finalizado com chantilly e nossa calda de caramelo	29
Oreo Coffee Shake Sorvete de Vanila, café, biscoito Oreo e finalizado com chantilly e raspas de chocolate	29

NOLITA'S MATCHA BEVERAGES

Soda Matcha Fizz Matcha, água tônica e gelo	16
Matcha Mule Matcha, soda de limão e gengibre, espuma de matcha e gelo	19
Red Zen Matcha Matcha, calda de frutas vermelhas, leite vegetal NAVEIA e gelo	19
Ice Latte Matcha Matcha, leite vegetal NAVEIA e gelo	19
Hot Matcha Berry Latte Matcha, calda de frutas vermelhas e leite vegetal NAVEIA	19
Capuccino Matcha Matcha e leite vegetal NAVEIA	19

NOLITA ALL TIME

Nolita Especial Breakfast 3 bebidas quentes (chá, cappuccino e espresso) Croissant Tartelete de Limão Fatias de Queijo e Presunto Focaccia Sorvete de Yogurt com Granola Macaron Quiche Lorraine Calda de Morango Bolo de Laranja Torta Ópera Salada de Frutas	128
Croque Monsieur Tradicional receita de croque monsieur preparada com pão Petrópolis, presunto, queijo muçarela no forno. Ideal para compartilhar.	64
Club Sandwich Pão foccacia, queijo muçarela, tomate italiano, farof de bacon, ovo fatiado, alface e molho especial	38
Omelete a la carte Escolha entre: Queijo & Presunto Tomate & Queijo com orégano Cebola Mushroom	26
Ovos Mexidos com Bacon	24
Torrada Petrópolis Manteiga Queijo com Grana Padano	14 24
Quiches Especiais Lorraine ou Quatro queijos	26
Quiches Simples Queijo com cebola ou Queijo e presunto	19
Empadas Queijo, frango ou camarão	19
Croissant Simples acompanha geleia de morango	14
Croissant de Queijo e presunto	24
Croissant de Parma com stracciatella e rúcula	48
Croissant de Roast beef com mostarda e alface crespia roxa	32
Croissant de Salmão com cream cheese e rúcula	38

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

FOCACCIA

Sanduíche de focaccia artesanal em versão meio e inteiro

	Meia	Inteira
Mortadela com Pistache Focaccia artesanal com mortadela premium com pistache e queijo straciatella	34	64
Salame com Straciatella Focaccia artesanal com salame italiano e queijo straciatella	38	72
Salmão Defumado Com Cream Cheese Focaccia artesanal com salmão curado e defumado, cream cheese, dill, azeite de oliva extravirgem	48	86
Roastbeef com Dijon Focaccia artesanal com roastbeef e molho de mostarda Dijon	39	74
Parma & Rúcula Focaccia artesanal com straciatella, presunto de Parma italiano e rúcula	64	96

FLAT BREAD

Estilo de pão novaiorquino, com massa de fermentação lenta (100 horas) assada no forno. Ideal para compartilhar

Alecrim e Flor de Sal	38
Mushroom	49
Grana Padano	68
Salmão defumado com Cream Cheese	68

TOASTS

Truffled Eggs Duo de ovos mollet com salsa tartufada, abacate e bacon, no toast de pão italiano	28
Salmão com Cream Cheese Gravlox de salmão curado com cream cheese e palmito pupunha e toast de pão italiano	64
Roastbeef Toast de pão italiano, mostarda Dijon, mix de folhas e roastbeef, finalizado com azeite, flor de sal e salsa	54
Búfala & Mortadela Italiana Mozzarella de Búfala, mortadela com pistache italiana, tomate italiano, molho pesto e toast de pão italiano	68
Parma & Eggs Presunto de Parma italiano, ovos mexidos, rúcula e toast de pão italiano	68

CRAFT BURGERS

Hambúrgueres artesanais servidos com Salada Caesar ou batata chips

Smash Burger Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, mostarda, cebola caramelizada e bacon	54
New Yorker Burger Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, BLT, cebola caramelizada e molho especial	68
Nolita Burger Blend de cortes Back Angus, Envolto na massa de pizza, assado no forno, com queijo Cheddar e finalizado com ovo estalado trufado	68
Roma Burger Pão brioche, blend de cortes Black Angus, muçarela de búfala e molho pesto	68

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

NOLITA LOVES STARTERS

Carpaccio Giuseppe Fatias finas de carne, molho Giuseppe, Grana Padano e flor de sal	48
Pizza Branca Massa de pizza romana com alecrim e flor de sal	32
Presunto & Búfala Presunto de parma italiano, muçarela de búfala e rúcula	89
Suplí al Telefono Bolinhos de arroz recheados com muçarela 4 unidades	48
Pastel de Queijo Queijo Canastra meia cura 6 unidades	32
Croqueta de Costela Nolita Croquetes de costela com molho aioli com mostarda Dijon 6 unidades	48
Meatballs Almôndegas de picanha, molho de tomate e muçarela derretida 6 unidades	42
Stick Caprese Canapés de muçarela de búfala, tomates cereja e molho pesto 6 unidades	48
Berinjela Assada com Creme Funghi Escolha entre pequena ou grande	48 86
Ragout de Rabada com Agrião Servida na panelinha com mousseline de baroa	48
Bresaola Italiana Clássico Italiano, servida com lascas de grana padano e rúcula orgânica	68

Duo de Bruschettas Caprese Dupla de bruschettas de tomate com creme de búfala. Servidas no pão italiano	32
---	----

Duo de Bruschettas de Cogumelos Dupla de bruschettas de cogumelos Paris com gorgonzola. Servidas no pão italiano	32
--	----

SALADAS

Saladas frescas disponíveis em porção individual ou família para 4 pessoas

	Individual	Family
Salada Mista Mix de folhas verdes orgânicas com tomates cereja, palmito e vinagrete de mostarda e mel	38	96
Caesar Salad Nolita Croutons, Grana Padano, alface e molho caesar.	48	146
Caesar com Frango Tiras de filé de frango, alface, molho tradicional com anchovas, croûtons e queijo Grana Padano	68	
Salada de Couve Flor com Brócolis Couve flor, brócolis, cebola roxa, lascas de amêndoas e iogurte artesanal	42	146
Salada de Grãos Salada de grão de bico com nuts de amêndoas, azeitonas pretas, pimentões confit, alface americana e tomate assado	42	146

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

NOLITA'S DESSERTS

Mousse au Pôt	38
Mousse de chocolate belga meio amargo servido no pote com crumble de amêndoas	
Tiramissù	39
Queijo mascarpone, pão de ló de baunilha, café Nolita, finalizado com raspas de chocolate e cacau 100%	
Bolo Trufa Ideal para compartilhar	79
20 camadas intercaladas entre ganache de chocolate Belga e bolo dark, acompanha calda quente de chocolate ao leite	
Browkie	74
Duo de brownie com cookie. Acompanha sorvete e calda	
Cheesecake	56
Torta a base de cream cheese, baunilha e limão com calda de frutas vermelhas e chantilly de cream cheese	
Coffee Crème Brûlée	32
Crema de leite, ovos, açúcar, Café Nolita e crosta de açúcar maçaricado	
Coconut Cake	48
Bolo molhado de coco da Mamma Nolita	
Profiteroles	42
Com sorvete de baunilha e calda de chocolate e avelã	

NOLI-SHAKES

Ideal para compartilhar

Classic	46
Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou Ovomaltine	
Marshmallow Magic	78
Com algodão doce, sorvete de baunilha, calda de caramelo, balas e pirulitos sortidos	
M&M's World	98
Sorvete de Ovomaltine, calda de chocolate, cupcakes, balas sortidas e M&M's	
Nutella Dreams	98
Com sorvete de chocolate, calda de Nutella, mix de chocolates e uma fatia de brownie e cookie cream	
Oreo Road	78
Sorvete de stracciatella com calda Toffee de cacau, crumble negro e picolé Óreo	

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

MILKBAR

Sabores sujeitos à disponibilidade. Consulte o garçom.

Bolos Gelados Ideais para compartilhar Nolita (com calda de doce-de-leite quente), Red Velvet (com calda gelada de morango)	69	Tartelete Limão, Banoffee, Morango com chocolate	32
Bolos Quentes Ideais para compartilhar Brigadeiro e Cenoura com Cookie (com calda quente de chocolate)	69	Eclair Creme, Chocolate, Café	19
Bolo da Nonna Nolita Nozes ou Laranja com calda de doce-de-leite ou Formigueiro com calda de chocolate	28	Cookie Acompanha calda de chocolate	24
Pavês Frutas Vermelhas, Manga com Maracujá, Abacaxi com Coco, Ninho com Nutella	38	Sorvetes Chocolate, Manga, Morango, Coco, Flocos e Maracujá (Servido com uma ou duas bolas de sorvete)	14 28
Torta da Vovó Torta de maçã ou Smore's (Marshmallow)	36	Sorvetes Especiais Brownie, Pistache, Menta com Flocos, Iogurte com Frutas Vermelhas e Doce-de-Leite (Servido com uma ou duas bolas de sorvete)	18 32
Entremets Ópera de Café, Fudge de Brownie, Frutas Vermelhas, Chocolate com Maracujá, Uva com Chocolate Branco	39	Macaron unidade (Consulte a disponibilidade dos sabores)	9
Tortas Frias Fatias Individuais Palha italiana, Torta Alemã, Pudim, Quindim	29	Brigadeiros unidade Tradicional, Dark, Coco Queimado, Churros, Amêndoas com Café, Colorido	7
Brownie Acompanha calda de chocolate	36		

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

PIZZAS

Romanas com massa fina, Napoletanas ou Superstars com massa de fermentação lenta (100 horas)

	Romana	Napoletana	Superstar
Mozzarella Muçarela, rodelas de tomate e orégano	56	78	96
Margherita Muçarela, tomates, manjericão e orégano	64	79	98
Calabresa Artesanal Muçarela, cebola, azeitona, linguiça artesanal e orégano	74	96	124
Portuguesa Muçarela, presunto, ovos, azeitonas, cebola e orégano	69	96	118
Quatro Queijos Muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano	79	98	128
Mushroom Muçarela, molho de tomate, cogumelos Paris frescos e orégano	58	79	98
Autêntica Margherita Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, manjericão, tomates e orégano	78	96	118
Salame Molho de tomate pelatti San Marzano, muçarela e salame fatiado	76	86	118
Salmão Molho de tomate pelatti San Marzano, cream cheese, finas fatias de salmão curado e defumado e aneto	79	98	124
Stracciatella Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, burrata frescão pesto e orégano	88	118	138
Vero Parma Italiano Molho de tomate, muçarela, tomate sweet grape, presunto de Parma e orégano		118	138

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

PASTIFÍCIO GIUSEPPE

Nossas receitas clássicas para as massas frescas e artesanais produzidas no Pastificio Giuseppe. Disponíveis em porção individual ou família para 4 pessoas.

	Individual Family	
Spaghetti alla Bolognesa Espaguete com tradicional molho bolonhesa	68	198
Lasagna Nolita Lâminas de massa, molho bolonhesa feito de blend Black Angus, bechamel e muçarela	74	348
Lasagna Manoela Lâminas de massa, camarões VM, molho com catupiry e especiarias	89	398
Spaghetti Constanza Filé mignon cortado na ponta da faca, molho de tomate e especiarias	86	264
Fusilli Sorrento Com tradicional molho de tomate Giuseppe, cubos de muçarela de búfala fresca e manjeriço	68	256
Spaghetti per Mariana Camarões médios refogados no azeite extra virgem, rúcula, pimenta dedo-de-moça e queijo mascarpone	138	386
Gnocchetti Gemelli Molho quatro queijos: muçarela, gorgonzola, catupiry e grana padano	74	236
Gnocchi di Funghi Porcini Massa artesanal de Gnocchi feita com funghi porcini com molho de cogumelos frescos e creme de leite fresco	86	296
Paglia & Fieno per Mario Bechamel, cogumelos frescos e presunto cozido levemente gratinado	78	286
Ravioli alla Gastone Mistura de raviolis verdes recheados com ricota e brancos recheados com vitela com molho de funghi porcini	88	296
Spaghetti al Funghi e Tartufi Massa artesanal, molho champagne com cogumelos Paris e salsa tartufada	89	296
Fettuccine & Carni Massa artesanal com filé mignon na ponta da faca ao molho demi-glace, vinho tinto e especiarias	98	368
Ravioli di Cordeiro Massa artesanal de Ravioli recheada com carne de cordeiro assada lentamente por horas, finalizado com manteiga de sálvia.	128	
Rigatoni alla Boscaiola Massa fresca com fonduta de queijo grana padano, linguiça artesanal, ervilha e cebola	69	

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

COFFEE BAR & DRINKS

Elaborados com nosso blend de cafés torrados no Nolita

Coffee Negroni 38

O clássico italiano com grãos de café Nolita feito no método café da roça | Gin, Vermouth Tinto e Campari

Coffee Negroni Cachaça Giuseppe 34

Cachaça temperada com especiarias. O clássico italiano com grãos de café Nolita feito no método café da roça | Gin, Vermouth Tinto e Campari

Espresso Martini Cachaça Giuseppe 32

Cachaça Giuseppe, espresso e licor de café

Espresso Martini 32

Vodka, espresso e licor de café

Irish Coffee 46

Jameson, espresso, licor de café e creme de leite fresco

Carajillo 46

Licor 43 e café espresso

G&T NOLITA

Seleção de Gin Tônicas com as aromatizações escolhidas por nossos bartenders

Central Park 29

Gin, capim limão, hortelã, limão siciliano, cardamomo e Ginger Ale Artesanal

Passion Drink 32

Gin, xarope de maracujá, sementes de maracujá, limão siciliano e pimenta rosa

Red Tea 38

Gin, chá inglês com frutas silvestres, fresh redberries e espuma de gengibre

Apple Gin 29

Gin, maçã verde, limão siciliano, cardamomo e angostura

Dirty Drink 39

Gin, xarope de tangerina, morango, mix de pimentas aromáticas, limão siciliano e alecrim

Purple Gin 36

Gin, hibisco, laranja Bahia, canela defumada e manjeriço

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

BEBIDAS

Água Mineral com e sem gás	10
Refrigerantes e Água Tônica	12
Água das Pedras 250ml	18
Água das Pedras 750ml	38
Água San Pellegrino 505ml	32
Água Panna 505ml	32

SUCOS NATURAIS

Suco de Laranja Natural	19
Limonada	19
Suco de Uva Integral	24

CHÁS GELADOS

Mate da Casa	16
Chá de hibisco com Canela	18
Chá de Abacaxi com Gengibre	18
Chá de Capim Limão e Limão Siciliano	18
Chá Preto com Pêssego	18
Pink Lemonade	19

DRINKS SEM ÁLCOOL

Red Amora, framboesa, xarope de tangerina, água com gás e espuma de gengibre	22
Orange Tangerina, limão siciliano, maracujá e tônica	22

SODAS

Feitas com xarope artesanal e gaseificada na hora	
Limão Siciliano e gengibre	19
Frutas Vermelhas	19

CERVEJAS & CHOPPS

Chopp Stella Artois	17
Chopp da Patagônia	22
Chopp Brahma	9
Cerveja Tigresa Longneck	18
Cerveja Stella Artois Longneck	17
Cerveja Stella Artois Longneck Sem Glúten	17
Cerveja Spaten Longneck	16
Cerveja Becks Longneck	18
Cerveja Corona Longneck Classic	20

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017

VINHOS EM TAÇA

Nota Importante: Nossa taça de vinho contém 178 ml (1/4 de uma garrafa), o que representa quase o dobro do volume, que é servido em outros estabelecimentos

ESPUMANTES

Espumante Xian Brut - Brasil	39
Espumante Xian Brut Rosé - Brasil	39
Adolfo Lona Brut - Brasil	45

VINHOS BRANCOS

Vila Rosa Colheita - Portugal	25
Barrica Andina Sauvignon Blanc - Chile	29
Memoria de los Andes Reserva Sauvignon Blanc - Chile	34
Pedregal Chardonnay - Uruguai	50
Robert Mondavi Twin Oaks Chardonnay - Napa Valley	52
Haras de Pirque Chardonnay - Chile	62

VINHOS ROSÉS

Vila Rosa Colheita Rosé - Portugal	25
Pedregal Tannat - Uruguai	46
Paul Mas Claude Val I.G. - França	49

VINHOS TINTOS

Villa Rosa Colheita - Portugal	25
Barrica Andina Cabernet Sauvignon - Chile	29
Memoria de los Andes Reserva Cabernet Sauvignon - Chile	34
Natura Merlot - Chile	34
Astica Malbec - Argentina	37
De Martino Estate Reserva Cabernet Sauvignon 23 - Chile	39
Giuseppe Touriga Nacional 21 - Brasil	46
Pedregal Tannat Roble - Uruguai	49

Defesa do Consumidor: 2533 - 4488 | Disque Denúncia: 2553 - 1177
Saúde Pública: 2503 - 2280 | Vigilância Sanitária: 1746 | Procon: 151
SE BEBER, NÃO DIRIJA. É proibida a venda ou
Distribuição de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Lei 13.106 de 17 de março de 2015.
Preços apresentados em Reais (BR).
NÃO ACEITAMOS CHEQUES.

ATENÇÃO CELÍACOS

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanha amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei nº 6159 de 04/05/2017