



ALTRUISTA

OSTERIA & ENOTECA

CARDÁPIO

Regras de harmonização em 4 etapas

Pasta & Vino

R\$250/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Raviolo Alla Uova

Vinho: Brise Marine Rose

País: França

Uvas: Grenache / Syrah

Valor Garrafa: 159,80

3º prato - Agnelotti de Galinha d'Angola

Vinho: Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

País: Estados Unidos

Uvas: Pinot Noir

Valor Garrafa: 229,80

2º prato - Tagliatelli All Gamberi

Vinho: Monte dos Perdigões Colheita Branco

País: Portugal

Uvas: Antão Vaz / Golveio / Viognier

Valor Garrafa: 149,80

4º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

Vinho: Caparzo Sangiovese

País: Itália

Uvas: Sangiovese

Valor Garrafa: 169,80

Mare & Vino

R\$280/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Ceviche di Robalo

Vinho: Brise Marine Rose

País: França

Uvas: Grenache / Syrah

Valor Garrafa: 159,80

3º prato - Robalo em Crosta de Castanha

Vinho: Robert Mondavi Private Selection Chardonnay

País: Estados Unidos

Uvas: Chardonnay

Valor Garrafa: 229,80

2º prato - Tagliatelli All Gamberi

Vinho: Monte dos Perdigões Colheita Branco

País: Portugal

Uvas: Antão Vaz / Golveio / Viognier

Valor Garrafa: 149,80

4º prato - Polpo Alla Griglia e Salsa Verde

Vinho: Romolo Toscano

País: Itália

Uvas: Sangiovese

Valor Garrafa: 169,80

**** Prato adicional - 35,00**

Altruísta

R\$ 280/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Frutti di Mare alla Provenzale

Vinho: Monte dos Perdigões
Colheita Branco

País: Portugal

Uvas: Antão Vaz / Golveio / Viognier

Valor Garrafa: 149,80

2º prato - Raviolo Alla Uova

Vinho: Brise Marine Rose

País: França

Uvas: Grenache / Syrah

Valor Garrafa: 159,80

3º prato - Riso d'anatra

Vinho: Guaspari Vale da Pedra Syrah

País: Brasil

Uvas: Syrah

Valor Garrafa: 229,80

4º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

Vinho: Protos Roble

País: Espanha

Uvas: Tempranillo

Valor Garrafa: 229,80

Brasil

R\$ 340/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Ceviche di Robalo

Vinho: Madame Gi La Grande Belleza

País: Brasil

Uvas: Trebbiano Toscano

Valor Garrafa: 199,80

2º prato - Riso d'anatra

Vinho: Guaspari Vale da Pedra Syrah

País: Brasil

Uvas: Syrah

Valor Garrafa: 229,80

3º prato - Fettuccine Al Parmigiano e Porcini

Vinho: Pizzato Concentus

País: Brasil

Uvas: Merlot / Tannat / Cabernet

Valor Garrafa: 249,80

4º prato - Paleta de Cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Don Guerino Terroir Selection Malbec

País: Brasil

Uvas: Malbec

Valor da Garrafa: 269,80

**** Prato adicional - 35,00**

Itália dos Sonhos

R\$ 380/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Frutti di Mare alla Provenzale

Vinho: Caparzo Chardonnay

País: Itália

Uvas: Chardonnay

Valor Garrafa: 169,80

3º prato - Riso d'Anatra

Vinho: Camponi Corvina Veronese

País: Itália

Uvas: Corvina Veronese

Valor Garrafa: 249,80

2º prato - Agnolotti di Galina d'Angola

Vinho: Mauro Molino Langhe Nebbiolo

País: Itália

Uvas: Nebbiolo

Valor Garrafa: 249,80

4º prato - Paleta de Cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Caparzo Brunello di Montalcino

País: Itália

Uvas: Sangiovese Grosso

Valor Garrafa: 720,00

Caballo Loco Grand Cru

R\$ 400/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

1º prato - Riso d'anatra

Vinho: Caballo Loco Apalta

País: Chile

Uvas: Cabernet / Carmenere

Valor Garrafa: 349,80

3º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

Vinho: Caballo Loco Maipo

País: Chile

Uvas: Cabernet / Cabernet Franc.

Valor Garrafa: 349,80

2º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

Vinho: Caballo Loco Limari

País: Chile

Uvas: Syrah

Valor Garrafa: 349,80

4º prato - Paleta de cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Caballo Loco Pirque

País: Chile

Uvas: Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

Valor da Garrafa: 349,80

**** Prato adicional - 35,00**