

juice

MENU

# MENU DE VERÃO

## PER COMINCIARE

### ARANCINI DE POLPO / 48

*Acompanha geléia de pimenta com trufas brancas.*

### CRUDO DE SALMÃO COM VIEIRAS / 72

*Crudo de salmão com camarão e pepino, carpaccio de vieiras, azeite com trufas, raspas de limão siciliano e tagliolini crocante.*

## PASTE

### RAVIOLI DE BETERRABA / 64

*Pasta fatta in casa, recheada com queijo brie e maçã. Finalizado na manteiga de sálvia.*

### FAGOTTINI / 69

*Pasta fatta in casa, recheada com creme de ervilhas. Finalizada com camarões maçaricados ao molho bisque.*

### GUILTY FREE LASAGNA / 56

*Lasanha de berinjela, molho de tomate SAN marzano DOP e mozzarella fiordilatte. Finalizada com stracciatela e manjericão.*

*\*Vegetariana e sem glúten.*



# MENU DE VERÃO

## DOLCE

### TUTTI-FRUTTI / 32

*Frutas frescas: figos, pitaya rosa, kiwi gold e melão cantaloup. Coulis de frutas vermelhas, crocante de pistache e cremoso de capim limão.*

*Finalizado com suspiros.*

*\*Sazonal.*

### LIMONE / 29

*Torta recheada de de limão siciliano. Finalizada com merengue italiano.*

## CHÁS GELADOS

### ABACAXI COM CAPIM LIMÃO / 14

### HIBISCO COM TANGERINA E GENGIBRE / 14

### MATTE LUCE / 14

## COCKTAIL

### TARTUFO & TONICA / 39

*Aperitivo italiano e tônica, perfumado com tangerina e mel de trufas brancas.*



# LUCE MENU

## PER COMINCIARE

### ARANCINI SICILIANI / 42

*Bolinho de risoto de tomate com Parmigiano Reggiano DOC e mozzarella de búfala.*

### LASAGNA BITES / 45

*Cubos de lasanha de espinafre e mozzarella de búfala com dip de tomate San Marzano DOP.*

### ROTOLINA / 49

*Massa de longa fermentação natural, recheada de mozzarella fiordilatte. Finalizada com prosciutto di Parma e rúcula selvagem.*

### BURRATA A LEGNA / 62

*Mortadela de Bologna IGP com pistache, pesto, limão siciliano e rúcula selvagem.*

### BURRATA CAPRESE / 58

*Tomates coloridos frescos, pesto e basílico.*







LUCE OSCAR FREIRE

# PER COMINCIARE

## **CARPACCIO DI CAPESANTE / 68**

*Carpaccio de vieiras canadenses, manga, pinolis e pimenta rosa.  
Finalizado com salsa de trufas.*

## **CARPACCIO AL TARTUFO / 58**

*Carpaccio de filet mignon, aioli com trufas, abobrinha e lascas de  
Parmigiano Reggiano DOC. Finalizado com rúcula selvagem e cogumelos  
crocantes.*

## **CRUDO DI MANZO / 72**

*Tartare de filet mignon, alcaparras, pepino em conserva e cebola pérola.  
Acompanha crumble de avelãs, cebola brûlée e pickles de mostarda.  
Finalizado com gema de ovo.*

## **INSALATA LUCE / 58**

*Mix de folhas com stracciatella, figos, tomates coloridos, nozes e  
redução de vinagre de framboesa com mel.*



LUCE OSCAR FREIRE

# PASTE

## **CARBOMARA / 65**

*Maravilhoso motivo para ingerir alguns carbos!  
Nossa versão da clássica Carbonara com Pancetta, Ovos Caipiras e Queijo Pecorino DOC com Radiatore fatto in Itália.*

## **LUCE SIGNATURE GNOCCHI / 69**

*Gnocchi de cebola caramelizada com fonduta de Pecorino DOC, salsa de trufas, cebola brulée e crocante de pão, gratinado no forno a lenha.*

## **BURRATELLI / 60**

*Pasta fatta in casa recheados com mozzarella de búfala e basilíco, servido com tomates confit, tomates coloridos e stracciatella.*

## **TROFEO / 59**

*Pasta Trofie fatta in casa com ragú de linguiça, tomate confit, basilíco e fonduta de Grana Padano.*

## **SPAGHETTONI CON POLPETTINE AL SUGO / 58**

*Pasta fatto in Itália, molho de tomate San Marzano DOP, mini almôndegas, Grana Padano e basilíco.*

## **CUSCINETTO VEGANO / 68**

*Pasta fatta in casa recheado com creme de abóbora, servido com pesto, creme de castanhas e avelãs tostadas.*

## **RISOTTO AL NERO DI SEPPIA / 79**

*Risoto negro com camarão, polvo, mexilhões e tomates confit.*





LUCE OSCAR FREIRE

# CARNI

## **TAGLIATA / 79**

*Fraldinha mal passada com Parmigiano Reggiano DOC e rúcula selvagem.*

## **PORCHETTA / 76**

*Carne de porco recheada com linguiça, pistache e pancetta servido com risoto de Parmigiano Reggiano DOC, pickles de mostarda, demi-glacé e cebola brulée.*

## **BISTECCA ALLA FIORENTINA / 289**

*Bisteca bovina preparada ao modo toscano, acompanhado de batatas e manteiga de ervas.*



LUCE OSCAR FREIRE

## DEL MARE

### **PESCE AL ZABAIONE / 81**

*Peixe branco grelhado, servido com zabaione salgado, aspargos, crumble de avelã e limão siciliano.*

### **POLPO / 89**

*Polvo grelhado com salsa verde, purê de tomate picante, creme de macadâmias, mizuna e batatas douradas.*





LUCE OSCAR FREIRE

# DOLCE

## **TIRAMISÙ / 32**

*Biscoito de champagne fatto in casa, creme mascarpone, café Kimbo com um toque de marsala e chocolate.*

## **FELICITÀ / 36**

*Torta fudge sem glúten com cremoso de chocolate e avelã, gelato de vanilla, crumble, tuille de cacau e crocante de chocolate ao leite.*

## **MILLEFOGLIE / 34**

*Mil folhas fatta in casa, creme pâtisserie, geleia e frutas vermelhas.*

## **CANNOLI SICILIANI / 29**

*Delicado creme de ricota com damascos, limão siciliano e pistache.*

## **GELATI / 24**

*Consulte os sabores.*



LUCE OSCAR FREIRE

# PIZZA NAPOLETANA E FORNERIA

## **REGINA MARGHERITA S.O.A / 59**

*Margherita "state of the art", molho de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala, basílico e OEV.*

## **DIAVOLA / 59**

*Molho de tomate San Marzano DOP, fiordilatte, salame picante, basílico e OEV.*

## **PRIMAVERA / 79**

*Massa branca. fiordilatte, rúcula, presunto de Parma, stracciatella, tomate cereja, lascas de Parmigiano Reggiano DOC, basílico e OEV.*

## **PIZZA TARTUFO / 98**

*Massa Branca, Fiordilatte, cogumelo porcini seco, trufa negra e azeite de trufas.*

## **MADE IN NAPLES / 62**

*Molho de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala, aliche, orégano, azeitona preta, basílico e OEV.*

\* MASSA SEM GLÚTEN + R\$:10,00





LUCE OSCAR FREIRE

# PIZZA NAPOLETANA E FORNERIA

## **MOLTO CAPRICCIOSA / 69**

*Molho de tomate San Marzano DOP, fiordilatte, champignon, presunto cozido, alcachofra, azeitona preta, basílico e OEV.*

## **SOTTO IL SOLE DELLA TOSCANA / 66**

*Molho de tomate San Marzano DOP, fiordilatte, linguíça artesanal, cogumelo paris, basílico e OEV.*

## **VEGETARIANA / 65**

*Massa Branca, fiordilatte, berinjela, abobrinha, pimentão, alcachofra, azeitona preta, basílico e OEV.*

## **BURRATA E CRUDO / 82**

*Molho de tomate San Marzano DOP, presunto de Parma, burrata, tomates coloridos, basílico e OEV.*

## **QUATTRO FORMAGGI / 79**

*Molho de tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOC, mozzarella de búfala, gorgonzola, basílico e OEV.*

\* MASSA SEM GLÚTEN + R\$:10,00



LUCE OSCAR FREIRE

# PIZZA SEM GLÚTEN

## **PIZZA CARPACCIO / 79**

*Massa branca, carpaccio de filet mignon, aioli tartufato, abobrinha, lascas de Parmigiano Reggiano DOC e rúcula selvagem.*

## **TONO / 82**

*Molho de tomate San Marzano DOP, atum fresco, tapenade de azeitonas, cebola roxa, raspas de limão siciliano e OEV.*

# PIZZA DOCE

## **THAT'S AMORE! / 59**

*Cremoso de chocolate com avelãs, morangos e crumble doce.*



LUCE OSCAR FREIRE

# SANDWICHES

## **EMPEROR POLPETTONE / 55**

*Poderoso polpettone fatto in casa recheado com mozzarella, fonduta de Grana Padano, pesto e molho de tomate San Marzano DOP em massa de pizza de longa fermentação natural, assado no forno a lenha.*

## **HAN-BURGO / 55**

*Hamburguer fatto in casa, com mozzarella de búfala e tomate, preparado em forma de calzone com nossa massa de pizza.*





# LUCE BAR

CHIEF BARMAN: ANDERSON LEALDINI

## CLASSIC COCKTAILS

### **ROSSINI / 33**

*Purê de morango, licor triple sec e prosecco*

### **BELLINI / 33**

*Purê de pêsego, espumante, licor de pêsego e espuma de pêsego*

### **APEROL SPRITZ / 39**

*Aperitivo Aperol, água com gás e prosecco*

### **GIN & TONIC TANQUERAY / 39**

### **GIN & TONIC TANQUERAY TEN / 53**

### **GIN & TONIC MONKEY 51 / 58**

### **GIN & TONIC BOMBAY 51 / 39**

### **FITZGERALD / 39**

*Gin, bitter, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e alecrim*

### **JORGE AMADO / 37**

*Cachaça com cravo e canela, limão taiti e maracujá*

### **BLOOD MARY / 37**

*Suco extraído de tomates italianos assados no forno a lenha com vodka*





LUCE OSCAR FREIRE

# CLASSIC COCKTAILS

## **WHISKY SOUR / 39**

*Whisky, suco de limão, xarope de açúcar, clara de ovos e defumação de anis estrelado*

## **MANHATTAN / 39**

*Bourbon, vermute rosso, bitter, amarena e perfume natural de laranja*

## **OLD FASHIONED / 39**

*Bourbon, bitter, xarope de açúcar, amarena e perfume natural de laranja*

## **DRY MARTINI / 39**

*Vermute dry, London dry gin e azeitona gordal*

## **NEGRONI / 39**

*Gin, bitter Campari, vermute rosso e perfume natural de laranja*

## **NEGRONI BOULEVARDIER / 39**

*Bourbon, vermute rosso e bitter Campari*

## **NEGRONI ANTICA FORMULA / 84**

*Monkey 47, Campari Italiano, Antica Formula*



LUCE OSCAR FREIRE

# CAIPIRINHAS

**GRAPPA, CACHAÇA, VODKA OU SAKE / 31**

**LIMÃO DA PÉRSIA, LIMÃO TAITI E GENGIBRE**

**MORANGO COM HORTELÃ**

**UVA E PIMENTA ROSA**





LUCE OSCAR FREIRE

# COCKTAILS LUCE

## **ITALO MOJITO / 39**

*Grapa, limoncello, limão siciliano, hortelã, açúcar mascavo e prosecco*

## **CARCAMANO / 37**

*Bourbon, limão siciliano, mel e gengibre*

## **FROZEN CAPRI / 39**

*Frozen de vinho rosé, triple sec e purê de morango*

## **EXTRAVERGINE / 37**

*Frozen de vodka, basilico, azeite extra virgem, limão e xarope de açúcar*

## **DELLA PASSIONE / 39**

*Prosecco, sambuca e purê de maracujá defumado na canela*

## **CAFFÈ NEGRONI / 39**

*Gin, Campari, vermute rosso, licor de café e café italiano*

## **CORREZIONE / 39**

*Grapa, licor de café, café italiano e espuma de leite*

## **AMALFI / 41**

*Vodka, licor de coco, purê de maracujá e suco de limão*



LUCE OSCAR FREIRE

# DESTILADOS WHISKY

**JOHNNIE WALKER RED LABEL / 32**

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 16 / 46**

**CHIVAS REGAL 16 / 46**

**JACK DANIEL'S / 32**

**MAKERS MARK'S / 36**

**JAMESON / 32**

## RUM

**HAVANA 3 AÑOS / 22**

**BACARDI OURO / 18**

## OUTROS

**PISCO CAPEL 40º / 22**



LUCE OSCAR FREIRE

# DESTILADOS

## VODKA

**ABSOLUT / 26**

**CIRÔC / 32**

**BELVEDERE / 36**

**GREY GOOSE / 36**

**KETEL ONE / 28**

## GRAPPA

**FUORICLASSE / 32**

**FUORICLASSE VECCHIA / 36**

## VINHOS DO PORTO

**FERRERA TAWNY / 42**

**SANDEMAN RUBY / 42**





LUCE OSCAR FREIRE

# DESTILADOS CACHAÇA

**LEBLON / 22**

**NEGA FULÔ / 22**

**ESPÍRITO DE MINAS / 22**

**SANTO GRAU / 22**

**GABRIELA / 20**

## AMARO

**JEREZ TIO PEPE / 22**

**CAMPARI / 22**

**CAMPARI DI MILANO / 32**

**CINZANO BIANCO / 16**





LUCE OSCAR FREIRE

# DESTILADOS AMARO

**CARPANO CLASSICO / 21**

**CARPANO ANTICA FÓRMULA / 42**

**JAGERMEISTER / 22**

## LICOR

**LIMONCELLO LUCE / 18**

**LIMONCELLO VILA MASSA / 21**

**PEACH TREE / 21**

**KALÚAH / 21**

**43 / 21**

**MALIBU / 21**

**FRANGELICO / 21**

**GRAND MANIER / 21**



LUCE OSCAR FREIRE

## DESTILADOS LICOR

**SAMBUCA MOLINARI / 21**

**AMARETTO DELL'ORSO / 18**

**DRAMBUIE / 21**

**DISARONNO / 21**

## CERVEJAS

**LUCE SESSION IPA / 18**

**PAULANER WEISS / 32**

**HEINEKEN / 14**

**STELLA ARTOIS GLUTEN FREE / 14**

## SEM ÁLCOOL

**ZENZERO AMORE / 18**

*Gengibre, hortelã, limão siciliano, xarope de açúcar e água com gás*

**SODA LUCE / 19**

*(Maçã verde ou limão siciliano)  
Xarope, água com gás*



LUCE OSCAR FREIRE

# SEM ÁLCOOL

## SUCO DE TOMATE / 18

*Suco extraído de tomates italianos assados no forno a lenha*

## ÁGUA ITALIANA / 28

*San Pellegrino / Panna*

## ÁGUA NACIONAL / 7

*Prata - com ou sem gás*

# SOFT DRINKS

## REFRIGERANTES / 8

*Coca Cola/Coca Cola Zero, Guaraná/Guaraná Zero e  
Schweppes Tônica*

## MATTE GELADO / 14

*Mate produzido no LUCE com limão siciliano e mel*

## SUCO NATURAL / 14

*Consultar sabores do dia*





LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS BRANCOS

### **STA EMA RESERVA / 33 - 126**

*Chardonnay - Chile Acidez equilibrada final frutado com notas cítricas*

### **ENTREAMIGOS WHITE BLEND / 99**

*Torrantes/Ugni Blanc - Argentina Frutado, com notas herbáceas, corpo leve e aromático.*

### **DOM MELO DE UCO / 29 - 114**

*Torrantes - Argentina Aromático, intenso, frutado com boa estrutura*

### **CORBELLI IGT / 148**

*Pinot Grigio - Itália Aromático com toques de limão siciliano, corpo leve e seco*

### **GAZZEROSSE BIO / 120**

*Grillo - Itália Típica minerabilidade siciliana, encorpado*

### **AMANTI IGP / 32-124**

*Pecorino - Itália Seco e mineral com buquê floral e jasmim*

### **ESTÁSIA D`ABRUZZO DOP / 106**

*Trebbiano D`abruzzo - Itália Refrescante, seco e com aromas de amêndoa*

### **MATAOJO / 180**

*Albariño - Uruguay Bom corpo, frutas brancas com notas herbáceas, com acidez equilibrada*

LUCE OSCAR FREIRE

# VINHOS BRANCOS

## **CORTEREGIA / 132**

*Greco di Tufo - Itália Aromático, bom corpo e notas herbáceas*

## **IL IV MIGLIO CAMPI FLEGREI / 120**

*Falanghina - Itália Buquê de frutas tropicas, leve e refrescante*

## **REAL COMPANIA DE VINOS / 119**

*Verdejo - Espanha Notas de ervas suave, com toque mineral e nozes*

## **ALBERT BICHOT CHABLIS DOMAINE LONG DEPAQUIT / 383**

*Chardonnay - França Seco, leve com acidez equilibrada e mineral.*

## **ALBERT BICHOT C'EST LA VIE / 160**

*Chardonnay/Sauvignon Blanc - França Amanteigado fresco com  
toques de pera e maçã*

## **COVELA VINHO VERDE / 163**

*Arinto - Portugal ótima acidez e aromas de frutas cítricas*

## **RIBEIRO SANTO DÃO / 254**

*Encruzado - Portugal Encorpado com aromas florais e cítricos*





LUCE OSCAR FREIRE

# VINHOS

## VINI DEI DOTTORE

**MARCHESE ANTINORI - ANTINORI 2016**  
**CHIANTI / 1850**

**SOLAIA ANTINORI / 5950**

**TIGNANELLO ANTINORI 2001 / 1750**

**TIGNANELLO ANTINORI 2012 / 1850**

**BRUNELLO DE MONTALCINO - BIONDI**  
**SANTI 2012 / 4750**

**BRUNELLO DE MONTALCINO LUCE - 2013 / 4500**

**BRUNELLO DE MONTALCINO PIETOSO 2014 / 890**

**BRAMANE MALBEC VALE DEL UCO / 670**

**PEPPOLI CHIANTI / 385**

**EL ENEMIGO MALBEC / 335**

**PIPENÕ - ORGANICO E BIODINAMICO / 250**





LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS ROSE

**NEDERBURG / 33-115**

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz - Africa do Sul - Frutas frescas com notas de morango bem perceptíveis, acidez agradável e corpo leve*

**ESTASIA CERASUOLO D`ABRUZZO DOP / 98**

*Montepulciano - Itália Aromas de Frutas vermelhas maduras, vinho pleno e fresco*

**ROCENO IGP / 110**

*Nerello Mascalese - Itália Fresco, elegante e tânico*

**STA EMA SELECT TERROIR RESERVA  
ROSE / 33 - 130**

*Syrah/Cabernet Sauvignon - Chile Equilibrado, final longo, macio e leve perfume de violeta*



LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS ESPUMANTES

### **PROSECCO LUCE / 29-110**

*Glera - Brasil Aromático, delicado e com notas florais*

### **GRILLANTE EXTRA BRUT / 120**

*Grillo - Itália Vivo, fresco e mineral, toque de maçã e  
sensação delicada*

### **VEUVE THAILAN BLANC / 160**

*Macabeo/Garganega/Ugni blanc/Airen - França Aromas  
de frutas tropicais agradável ao paladar*



LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS TINTOS

### **BARBERA LA QUERCIA / 34-120**

*Barbera D'alba - Itália Lembrança de amoras e ameixas, aromático com especiarias.*

### **CASSARÁ CANNITU ORG / 33-125**

*Shiraz - Itália - Lembrança de amoras e ameixas, aromático com especiarias.*

### **PUNTÍ FERRER / 27-101**

*Cabernet Sauvignon - Chile - Frutas maduras, morangos e menta em corpo delicado.*

### **DON MELLO DE UCO / 29-114**

*Tempranillo - Argentina - Equilibrado, corpo leve, aromas de frutas vermelhas maduras.*

### **AMANTI D'ABRUZZO DOP / 159**

*Montepulciano - Itália - Intenso e envolvente com aromas de baunilha e compota.*

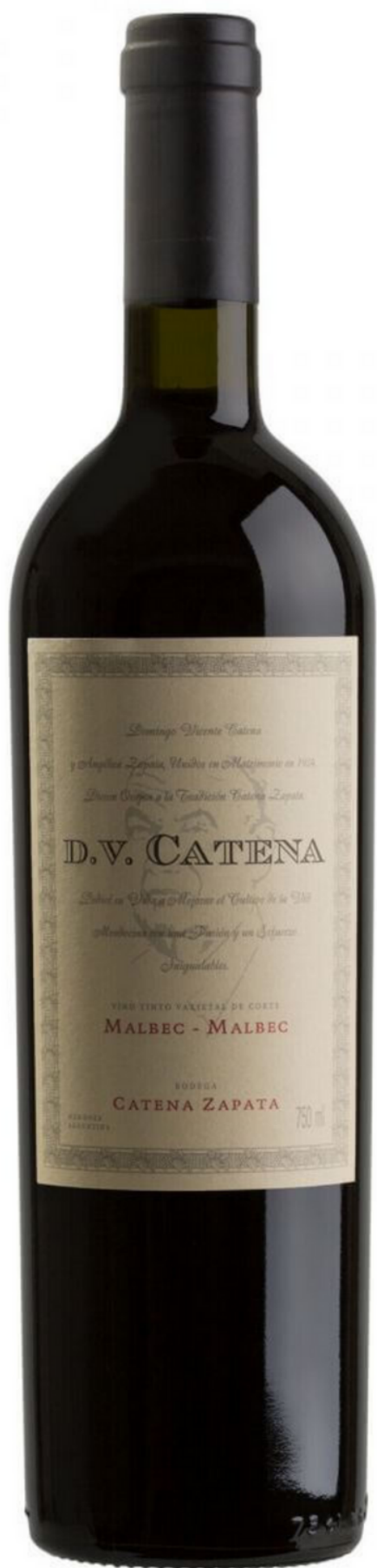
### **ALBERT BICHOT C'EST LA VIE / 159**

*Pinot Noir/Syrah - França - Equilibrado, com taninos discretos e macios, boa acidez.*

### **CELLARO SOLEA IGT / 198**

*Nero D'avola - Linda Coloração violácea, aromas de frutas negras, alcaçuz e leve defumação, seco, encorpado, com taninos bem estruturados, final prolongado.*





LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS TINTOS

### **CORTEREGIA DEL BENEVENTANO IGP / 139**

*Agliacano - Itália - Harmonioso, seco, frutado e com notas picantes.*

### **IL IV MIGLIO CAMPI FLEGREI / 135**

*Piedirosso - Itália - Mineral de média estrutura, toques de ameixa e cereja.*

### **ENTREAMIGOS RED BLEND / 99**

*Syrah/Merlot/Bonarda - Argentina Frutado, paladar macio, corpo e taninos leves.*

### **KYMERA / 159**

*Primitivo/Montepulciano - Itália - Persistente e harmonioso com notas de frutas maduras.*

### **REAL COMPANIA DE VINOS AGED / 139**

*Tempranillo - Espanha - Intenso sabor de frutas maduras, robusto e sedutor.*

### **CORBELLI DOC / 143**

*Nero D'avola - Clássico Siciliano, vermelho rubi, aromas de frutas vermelhas, concentrado e equilibrado.*

### **CHÂTEAU PONCHEMIN / 180**

*Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot - França - Equilibrado, corpo médio, baixo tanino e persistente.*



LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS TINTOS

### **CORTE DEI MANZI BARBERA D'ALBA / 199**

*Barbera - Itália - Frutas vermelhas, cereja, corpo médio e boa acidez.*

### **MONTECHIARO 345 CHIANTI COLLI SENESI ORG / 230**

*Sangiovese - Itália - Taninos profundos, equilibrado e persistente, notas picantes.*

### **VILLA ILANGI CHIANTI TOSCANA / 198**

*Sangiovese/Merlot/Canaiolo Nero - Itália - Taninos macios, frutado, estruturado e agradável.*

### **ALTIERO CHIANTI CLASSICO / 289**

*Sangiovese - Itália - Macio e persistente, corpo médio e bastante tânico.*

### **TERRA DELLA CIVETTA CHIANTI / 155**

*Sangiovese - Itália - Notas de baunilha e tabaco, taninos elegantes e sedosos.*

### **LANGHE CORTE DEI MANZI / 255**

*Nebbiolo - Itália - Sabor seco e cremoso, aromas de flores selvagens e rosas.*

### **CORTE DEI MANZI BARBARESCO / 520**

*Nebbiolo - Itália - Encorpado, equilibrado, persistente com notas picantes e floral.*



LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS TINTOS

### **RIBEIRO SANTO RESERVA DÃO / 250**

*Touriga/Alfrocheiro Preto/Tinta Roriz - Portugal - Aroma complexo silvestre e pinheiro com notas de especiarias.*

### **COVA DO FRADE RESERVA / 140**

*Touriga Nacional - Portugal - Toque salino e mineral, ótimo corpo, notas de ameixa maduras.*

### **DON MELLO DE UCO / 119**

*Malbec - Argentina - Corpo médio, notas de especiarias e pimentão, persistente e exótico.*

### **HEY MALBEC / 175**

*Malbec - Argentina - Frutado, fresco com taninos maduros e adocicados*

### **LUCARELLI IGT / 173**

*Primitivo - Itália Aromas de frutas vermelhas, notas herbais e baunilha, corpo médio e taninos macios*

### **MARCELO MIRÁS ORG / 139**

*Pinot Noir - Patagonia - Sabores terrosos e minerais com notas de frutas vermelhas.*

### **GRAN CABILDO / 128**

*Syrah/Malbec - Argentina - Notas de Baunilha, violeta e tabaco, sedoso e encorpado.*

### **EMOCION MAIPO VALLEY / 154**

*Syrah - Chile - Sutil notas de goiaba, florais e especiarias, fresca acidez.*





LUCE OSCAR FREIRE

## VINHOS TINTOS

### DV CATENA / 305

*Malbec / Malbec- Argentina Frutado, concentrado e intenso, complexo e equilibrado.*

### STA EMA RESERVA / 149

*Merlot - Chile - Boa estrutura, taninos redondos, toques de baunilha e café.*

### STA EMA BARREL RESERVE 60-40 / 166

*Cabernet Sauvignon/Merlot - Chile - Redondo, maduro, boa persistência, toque de frutas secas.*

### CATENA / 250

*Malbec - Argentina - Frutado, concentrado e intenso, complexo e equilibrado.*

### MONTES ALPHA / 305

*Cabernet Sauvignon - Chile Camadas de frutas maduras e especiarias, vinho exuberante.*

### PIPENÕ 1L - ORGANICO E BIODINAMICO / 190

*Pais - Chile - Aromas de frutas vermelhas, herbáceo com toques defumados, acidez elevada.*

### BARBERA LA QUERCIA / 34-120

*Barbera D'alba - Itália Lembrança de amoras e ameixas, aromático com especiarias.*