

FINGER FOODS

Menu

LAVINICOLA

@lavinicolaoficial
www.lavinicola.com.br

R\$ 79

CEVICHE CLUB



½ INKA CEVICHE + ½ PORTOFINO CEVICHE + ½ RIVIERA CEVICHE

R\$ 29 (½) | R\$ 49

INKA CEVICHE

Tilápia marinada em suco de limão taiti e siciliano, enriquecida com cebola roxa, salsa verde, pimenta rosa e um toque especial de crispy de alho-poró. Acompanha chips crocantes de batata doce. **Contém glúten.**

PORTOFINO CEVICHE

Camarão marinado em redução de tangerina, enriquecido com cebola roxa, salsa verde, pimenta dedo de moça e crispy de alho-poró. Acompanha chips crocantes de batata doce. **Contém glúten e derivados de frutos do mar.**

RIVIERA CEVICHE

Salmão marinado em redução de maracujá, enriquecido com cebola roxa, salsa verde, pimenta dedo de moça e crispy alho-poró. Acompanha chips crocantes de batata doce. **Contém glúten.**

R\$ 49

RISOBALLS EXPERIENCE

Crocantes por fora e cremosos por dentro!



CARNE SECA & CANASTRA + CARNE SECA & FUNGHI + LINGUIÇA TRUFADA

R\$ 19 (2 und.) | R\$ 59 (6 und.)

CARNE SECA & CANASTRA

Bolinhos de risoto de canastra recheados com carne seca desfiada. **Contém glúten e lactose.**

CARNE SECA & FUNGHI

Bolinhos de risoto de canastra recheados com cogumelo funghi e carne seca desfiada. **Contém glúten e lactose.**

LINGUIÇA TRUFADA

Bolinhos de risoto de canastra recheados com linguiça suína artesanal, molho de vinho Malbec Sauce e azeite trufado. **Contém glúten e lactose.**

ESPECIAIS INDIVIDUAIS E PARA COMPARTILHAR

R\$ 59
6 UND

R\$ 19
2 UND

CANNOLI PANCETTA & JACK DANIELS

Canudinhos crocantes recheados com barriga suína desfiada, regada com nosso autêntico molho Barbecue Jack, e cobertos com crispy de alho poró, adicionando uma textura surpreendente. **Contém glúten.**

R\$ 29

BATATAS FIORENTINAS • PETISCO PARA DOIS

Batatas fritas extremamente crocantes, empanadas na panko e finalizadas com um toque de azeite trufado. Acompanha ketchup de goiabada. **Contém glúten.**

PASTELZINHO DE CANASTRA • 08 UNIDADES

Pastéis crocantes e sequinhos, recheados com queijo canastra cremoso. **Contém glúten e lactose.**

BRUSCHETTA GENOVESE • 04 UNIDADES

Fatias crocantes de baguete italiana, cobertas com tomate fresco, queijo parmesão gratinado e regadas com nosso irresistível molho pesto ao vinho branco. **Contém glúten, lactose e derivados de castanhas.**

R\$ 39

STEAK TARTARE

Steak tartare de filet mignon com mostarda dijon, cebola roxa, ceboulette e especiarias, acompanhado por tiras crocantes de massa pastel. **Contém glúten.**

TORRESMO DE BARRIGA • PETISCO PARA DOIS

Irresistíveis cubos de torresmo de barriga perfeitamente assados e pururucados acompanhados de limão siciliano.

R\$ 49

FISH & CHIPS • PETISCO PARA DOIS

Experimente o melhor Fish & Chips da cidade: tiras de filet de tilápia temperadas com sal de aipo e limão siciliano, empanadas na panko e fritas até ficarem crocantes. Servidas sobre chips de batata doce. **Contém glúten e lactose.**

GNOCCHI À MODA MINEIRA

Deliciosos nhoques fritos, acompanhados por tiras suculentas de linguiça de costela angus, grelhadas na manteiga e finalizadas com o nosso molho exclusivo Malbec Sauce. **Contém glúten e lactose.**

FINGER FOODS

Menu

CHEF'S SPECIALS

59

TENNESSEE RIBS

Deliciosa costela suína, temperada com nosso dryub especial e caramelizada com nosso exclusivo molho barbecue de bourbon. Finalizada com gergelim, acompanha batatas fritas crocantes e ketchup de goiabada. **Contém glúten e lactose.**

69

STEAK ANCHO

Delicioso steak ancho grelhado em manteiga clarificada com um tempero exclusivo. Acompanhado por batatas fritas crocantes, chimichurri e ketchup de goiabada. Um prato perfeito para os amantes de carne. **Contém glúten e lactose.**

79

ANTIPASTI LA VINICOLA

Presunto cru, salame italiano recheado com cream cheese e castanha de caju, queijos gorgonzola e canastra. Acompanhados de foccácia rústica, grissinis de pão de queijo canastra e manteiga aerada com pesto. **Contém glúten, lactose e derivados de castanha.**

PANINI & PINSAS ROMANA

39

PANINI PARMA & PARMESÃO

Baguete italiana recheada com presunto Parma, queijo parmesão, rúcula e cebola roxa caramelizada. **Contém glúten e lactose.**

PANINI FILET MIGNON

Baguete italiana recheada com filet mignon (ponto de roast beef, selado por fora), fonduta de queijo canastra, chimichurri e pickles de cebola roxa. **Contém glúten e lactose.**

WINE BURGER

Hambúrguer suculento em pão de brioche, com queijo brie derretido, blend especial La Vinicola e cebola caramelizada no vinho tinto. Acompanha batatas fritas. **Contém glúten e lactose.**

59

PINSA ROMANA | VEGGIE

Molho de tomate, muçarela, tomate cereja, pimentão e cebola roxa.

PINSA ROMANA | SPECIAL RIB

Molho de tomate, costela de porco, muçarela, canastra, cebola roxa e rúcula.

69

PINSA ROMANA | SHIMEJI SUPREME

Shimeji, canastra, bacon e manjericão.

PRATOS PRINCIPAIS DE DAR ÁGUA NA BOCA

SALADA MEDITERRÂNEA

R\$ 40

Mix de rúcula, alface, tomates sweet grape confitados, pickles de cebola roxa, croutons crocantes e lascas de parmesão. Acompanha molho pesto da casa. **Contém glúten e lactose.**

+ R\$ 10: FILET DE FRANGO

+ R\$ 20: FILET DE TILÁPIA

+ R\$ 25: FILET MIGNON OU SALMÃO

CANJA

R\$ 40

Sopa de galinha, arroz, cenoura, batata e cheiro verde

CALDO DE MORANGA À MINEIRA

R\$ 40

Creme de moranga e carne de sol desfiada com queijo canastra

SPAGHETTI CARBONARA

R\$ 49

Delicioso spaghetti com barriga de porco defumada, queijo parmesão, gema de ovo cremosa e salsa fresca.

Contém glúten e lactose.

FRESH FISH

R\$ 59

Delicie-se com o nosso filet de tilápia grelhado na manteiga ao molho de limão siciliano, acompanhado de purê de batatas cremoso e brócolis ao vapor. **Contém lactose.**

FETTUCCINE ALFREDO COM CAMARÕES

R\$ 69

Fettuccine artesanal, camarões suculentos temperados com limão siciliano e molho Alfredo cremoso, com um toque crocante de alho poró. **Contém glúten, lactose e frutos do mar.**

STROGONOFF DE FILET MIGNON AO GORGONZOLA

R\$ 69

Strogonoff de filet mignon ao molho de gorgonzola e cogumelos, acompanhado por batata palha artesanal crocante e arroz branco soltinho. **Contém lactose.**

SALMÃO AO FETTUCCINE ALFREDO

R\$ 79

Filet de salmão grelhado sob crosta crocante de parmesão, acompanhado por fettuccine artesanal ao molho Alfredo cremoso. **Contém glúten e lactose.**

STEAK FETTUCCINE

R\$ 79

Steak ancho, perfeitamente grelhado na manteiga clarificada e servido sobre fettuccine artesanal ao creme de quatro queijos cremoso e encorpado. **Contém glúten e lactose.**

FILET À PARMEGIANA

Filet à parmegiana, gratinado com a deliciosa combinação de queijo muçarela derretido e nosso requintado molho pomodoro caseiro. Servido com um cremoso purê de batatas e acompanhado de arroz branco. **Contém glúten e lactose.**

R\$ 55: FILET SUÍNO COM CANASTRA

R\$ 68: FILET MIGNON

Menu

RISOTOS

DESSERTS



RISOTO DE PÊRA & GORGONZOLA

RISOTO DE PARMESÃO & CORDON BLEU

RISOTO DE CARNE SECA & CANASTRA

Risoto de carne seca com queijo Canastra cremoso e molho Malbec Sauce, finalizado com crispy de couve caramelizada. **Contém lactose.**

RISOTO DE COGUMELOS AO CHARDONNAY

Risoto trifolati de cogumelos Shimeji, Paris e Funghi ao vinho branco. Uma experiência gourmet que combina texturas e aromas de forma única.

RISOTO DE PÊRA & GORGONZOLA

Risoto de gorgonzola, onde a cremosidade do queijo se entrelaça com a doçura da pera cozida no vinho tinto, criando uma experiência gastronômica única. **Contém lactose.**

RISOTO DE PARMESÃO & CORDON BLEU

Filet de frango recheado com presunto e muçarela, envolto em molho bechamel e empanado com farinha panko. Servido com risoto cremoso de parmesão. **Contém glúten e lactose.**

RISOTO DE FILET MIGNON & FUNGHI

Filet mignon perfeitamente grelhados na manteiga clarificada e acompanhados de risoto cremoso de cogumelo funghi e queijo parmesão. **Contém lactose.**

RISOTO ANCHO PARMIGIANO

Steak ancho maturado, grelhado na manteiga clarificada e acompanhado de risoto de queijo parmesão cremoso e crocante. **Contém lactose.**

QUE TAL FINALIZAR COM AZEITE DE TRUFAS BRANCAS? + R\$ 10

R\$ 19

MOUSSE DE CHOCOLATE

Deliciosa mousse de chocolate meio amargo, uma sobremesa irresistível com textura cremosa e sabor intenso. Perfeito para os amantes de chocolate. **Contém lactose.**



CANNOLI SICILIANI

Casquinha crocante, delicadamente frita, recheada com uma mistura suave de ricota fresca polvilhada com um toque final de açúcar de confeitiro, é uma explosão de texturas e sabores. **Contém glúten e lactose.**



R\$ 29

TIRAMISÙ NA TAÇA

Creme de queijo, biscoito champanhe e café, polvilhados com um toque final de cacau em pó. Apresentado na taça de vinho com uma cúpula de chocolate, derretendo diante de seus olhos. **Contém glúten e lactose.**



LA VINICOLA GATEAU

Nosso delicioso gâteau de chocolate cremoso, acompanhado do por sorvete de de creme, castanha de caju triturada e morangos frescos. **Contém glúten e lactose.**



Menu

DRINKS

DRINKS AUTORAIS E EXCLUSIVOS

24

GIN TONIC

Gin, Água Tônica, Limão Taiti, Limão Siciliano e Gelo.

MIMOSA

Espumante Brut, Suco de Laranja e Xarope de Morango.

CAIPIS

Vodka ou Cachaça, Limão ou Morango e Gelo.

26

BREEZE 1827 RIVIERA

Breeze 1827, Martini Bianco, Xarope de Pêssego, Água com Gás, Limão Siciliano, Laranja e Gelo.

WIND 1879 MARTINI

Wind 1879, Martini Bianco, Xarope de Morango, Água com Gás, Morango, Laranja e Gelo.

SUNSET

Vodka, Sunset Ale (laranja e tangerina), Laranja, Espuma de Gengibre e Gelo.

28

VERONA SPRITZ

Breeze 1827, Martini Bianco, Xarope de Maça Verde, Água com Gás, Limão Siciliano, Laranja e Gelo.

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumante Brut, Água com Gás, Laranja e Gelo.

30

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Ale, Espuma de Gengibre e Gelo.

LONDON MULE

Gin, Ginger Ale, Espuma de Gengibre e Gelo.

BEERS

BUDWEISER

R\$ 10

STELLA ARTOIS

R\$12

BECKS

R\$14

HEINEKEN

R\$15

CORONA

R\$16

ARTESANAL

R\$22

SOFT DRINKS

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA COM E SEM GÁS

R\$6

CAFÉ ESPRESSO

R\$7

CHÁS VARIADOS

R\$7

CHOCOLATE QUENTE

R\$8

CAPUCCINO

R\$8

COCA COLA E COCA COLA ZERO

R\$8

GUARANÁ E GUARANÁ ZERO

R\$8

RED BULL

R\$16

SUCO NATURAL

R\$16