



SANGRIA

Com vinho branco ou tinto

8.5 € (0.5 Lt); 13.90€ (1 Lt)

Com espumante

9.5 € (0.5 Lt); 15.80€ (1 Lt)

VINHOS A COPO

BRANCOS e ROSÉE

Prosecco Superiore di Conegliano di Valdobbiadene, Bellenda (Veneto, Itália) 4.00 €

Castello d'Alba Reserva, Rui Robredo Madeira (Douro) 4.00 €

TINTOS

Rubrato Irpinia Aglianico DOC, I Feudi di San Gregorio (Campania, Itália) 4.25

Refosco Dal Peduncolo Rosso, Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia, Itália) 5.00 €

Castello d'Alba Reserva, Rui Robredo Madeira (Douro) 4.00 €

VINHOS DA CASA

BRANCO

TALENTUS, JOSÉ GASPAS (Lisboa) 12.00€

Arinto, Chardonnay e Moscatel. Vinho Fresco, envolvente e aromático. 12.50%.

TINTO

TALENTUS, JOSÉ GASPAS (Lisboa) 13.00€

Syrah, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Vinho impetuoso, mas redondo, bem equilibrado e com agradável final. 13.50%.

VINHOS ITALIANOS

PROSECCO

Para acompanhar as nossa entradas e pratos com peixe e marisco.

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT, BELLENDIA (Veneto) 16.90 €

Glera (100%). Vinho fresco, redondo, com bom corpo e levemente aromático. Distinto toque de maçã golden. Teor alcoólico: 11.50%

ROSÉ

Ideal para pratos à base de peixe, verduras e legumes.

SPUMANTE ROSÉ DI VALMONTE, BELLENDIA (Veneto) 16.90 €

Raboso e Pinot nero. Frutado e elegante com um toque de framboesa e cereja preta. Teor alcoólico: 11.50%.

BRANCOS

Ideal para os pratos à base de peixe, marisco, verduras, tomate, ovo, piri-piri e pesti

CAMPANIA

FALANGHINA DEL SANNIO DOC, FEUDI DI SAN GREGORIO 15.80€

Falanghina (100%). Duma casta de antiga origem greco - balcânica, este famoso vinho apresenta intensas notas floreaís e frutadas e uma notável e agradável acidez. Sabor seco e muito fresco. Teor alcoólico: 13.00%

GRECO DI TUFO DOCG, FEUDI DI SAN GREGORIO 17.80€

Greco di Tufo (100%). Casta de origem greca, como também o nome sugere, este vinho é caracterizado por um aroma de pêssego e pera, um excelente frescor e mineralidade que acompanham para um fim agradável e persistente. Teor alcoólico: 13.5%

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON DEL COLLIO DOC, MARCO FELLUGA 18.50€

Sauvignon Blanc (100%). Aroma tipicamente varietal, com notas vegetais de buxo e folha de sálvia, seguido por notas cítricas de limão e toranja, em um fundo mineral. Paladar dominado por uma ótima frescura e persistência. Final longo e mineral. Teor alcoólico: 13.50%.

PINOT GRIGIO MONGRIS DEL COLLIO DOC, MARCO FELLUGA 18.50€

Pinot Grigio (100%). O Pinot Grigio é uma das castas de uva branca mais cultivada na região do Collio. O vinho apresenta um nariz intrigante de acácia, pera e especiarias doces. Boca equilibrada com uma frescura maravilhosa e fina persistente e elegante. Teor alcoólico: 13.50%

SICILIA

CHARA IGP TERRE SICILIANE, FEUDI DISISA 16.90€

Cataratto (50%) e Inzolia (50%). Por duas antigas castas siciliana: Cataratto, nota pela sua frescura, e Inzolia, frutada e macia, nasce este ótimo vinho **muito frutado, perfumado, aromático, fresco e persistente**. Teor: 13.00%

UMBRIA

BRAMITO DEL CERVO, CASTELLO DELLA SALA - ANTINORI 24.80€

Chardonnay (100%). Da **uma** das mais antigas casas vinícolas do mundo, Antinori, nasce este ótimo vinho **bem estruturado e muito persistente**. Fresco, frutado em perfeito equilíbrio com o doce abaunilhado da madeira. Longo o final. Parte amadurece em aço, parte em barris de carvalho franceses. Teor alcoólico: 12.50%

TINTOS

Ideal para os pratos mais estruturados com queijo, carne e cogumelos

CAMPANIA

LACRYMA CHRISTI ROSSO VESUVIO DOC, I FEUDI DI SAN GREGORIO 16.20€

Piedirosso e Aglianico. Vinho produzido a partir das uvas autóctone do Vesúvio, já conhecidos dos antigos romanos. **Vinho fresco, de boa estrutura e notável persistência aromática**. Teor alcoólico: 13.00%

RUBRATO IRPINIA AGLIANICO DOC, I FEUDI DI SAN GREGORIO 17.00€

Aglianico (100%). O Aglianico é a mais nobre e importante castas tintas do Sul - Itália que dá vida a **vinhos de grande estrutura e persistência, com taninos evidentes** e aromas complexos de fruta selvagem preta e vegetação rasteira. Bom equilíbrio com a componente fresca. 13.50%.

SICILIA

NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGP, FEUDI DISISA 17.90€

Nero d'Avola (100%). Outra grande casta do Sul Itália, o Nero d'Avola é autóctone da Sicília e origina **vinhos fortes, encorpados**, com bouquet frutado (cereja e framboesa) e vegetal (húmus e vegetação mediterrânica). Apresenta um tanino elegante e um final longo. Teor alcoólico: 13.50%.

ADHARA IGP, FEUDI DISISA 17.90€

Syrah (100%). Vinho intenso e perfumado com aromas típicos da casta Syrah: pimenta preta, frutos vermelhos, cereja e framboesa. O sabor é fresco e suave, acompanhado por **um tanino doseado e macio** e um final longo e persistente. 30% estagia durante 6 meses em barricas. 14.00%.

FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT, MARCO FELLUGA 21.50€

Refosco (100%). Duma antiga uva nativa do Friuli, muito apreciada pela sua capacidade de gerar vinhos de extrema elegância, este vinho é caracterizado ao nariz por notas de violeta, amora e vegetação rasteira, seguidos por tons de junípero, couro e tabaco. Na boca surpreende pelo **elegante e inesperado equilíbrio entre a sua ótima estrutura e a frescura explosiva**. Estagia por doze meses em barris de carvalho. Teor: 13.00%.

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI FIULOT DOCG, PRUNOTTO

18.80€

Barbera (100%). Grande clássico, é um vinho rico e perfumado, muito frutado e intenso. Ao nariz é uma explosão de frutos como ameixa, cereja e frutos vermelho. Amadurece em pequena parte em barris de carvalho de grandes dimensões. Companheiro ideal da mesa. Teor alcoólico: 13.00%.

TOSCANA

BOLGHERI ROSSO IL BRUCIATO DOC., GUADO AL TASSO - ANTINORI

31.80€

*A dos Marchesi Antinori é uma das famílias às quais se deve a afirmação da zona vinícola de Bolgheri (Toscana) e dos seus vinhos de carácter bordalês. Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (25%) e Syrah (15%). O Cabernet Sauvignon confere uma grande estrutura; o Merlot redondidade e o Syrah agradáveis sensações olfativas de frutos vermelhos, especiaria e tabaco. **Vinho potente, elegante, encorpado, muito persistente e com final longo.** Estágio em barrique de carvalho francês por 8 meses. Teor alcoólico: 14.00%.*



VINHOS PORTUGUESES

VERDES

Ideal para pratos a base de peixe e mariscos.

ALVARINHO-TRAJADURA, DONA PATERNA (Monção - Minho) 15.80 €
*Alvarinho e Trajadura. Frutado, refinado, leve e com agradável frescor.
Teor alcoólico: 11.5%*

BRANCOS

*Ideal para os pratos à base de peixe, marisco, verduras, tomate, ovo,
piripiri e pesti*

TRÁS - OS - MONTES

FLOR DO TUA RESERVA, ESSÊNCIA DO DOURO 13.00€
*Viosinho e Còdega de Larinho. Vinho frutado de grande intensidade
aromática e frescura. No nariz apresenta notas cítricas e florais e ligeira
esteira. Na boca é muito fresco com final médio/longo. Teor: 12.50%*

DOURO

PLANALTO, CASA FERREIRINHA 12.00€
*Aroma intenso e boa complexidade, sobressaindo frutos brancos (melão e
pera), notas vegetais e alguma mineralidade. A boca confirma as sensações
olfativas. Teor alcoólico: 12.50%*

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS; LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS 14.50€
*Vinhas velhas. Boa intensidade aromática, dominada pela fruta, notas
floreais e mineralidade. Na boca revela-se de bom corpo e com muita
frescura e persistência. Teor alcoólico: 12.50%.*

CASTELO D'ALBA RESERVA, RUI ROBOREDO MADEIRA 15.50€
*Còdega do Larinho, Rabigato, Viosinho. Vinho de carácter, com aroma
mineral e de frutos exóticos e cítricos em equilíbrio com uma discreta nota
tostada de barrica. Na boca é cremoso, cheio e saboroso, com bom corpo e
frescura. Teor alcoólico: 13.5%*

TINTOS

Ideal para os pratos mais estruturados com queijo, carne e cogumelos.

DOURO

LUA CHEIA, LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS 15.00€
*Vinhas Velhas. Muito aromático e frutado. Na boca é estruturado e
concentrado, mas muito fresco, com taninos redondos. Final longo e
persistente Vinho muito consensual. Teor alcoólico: 13.50%.*

BAFARELA RESERVA, BRITES AGUIAR 15.00€
*Touriga Nacional, Franca, Amarela e Tinta Roriz. Aroma atrativo, com
frutos vermelhos e apoio vegetal. Na boca é muito agradável, persistente,
com taninos polidos e final fresco e longo. Saboroso e polivalente. 14.00%*

CASTELO D'ALBA RESERVA, RUI ROBOREDO MADEIRA	15.50€
<i>Tinta Roriz, Touriga Franca e Nacional. Vinho frutado (fruta preta e vermelha e compota) com notas de especiarias dadas pelo estágio em barrica de carvalho. Na boca é muito rico, firme, apelativo, de bom estrutura, com taninos finos e boa acidez. O final é longo. Teor: 13.50%</i>	
ANDREZA RESERVA, LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS	16.80€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Vinho muito cativante com aroma muito intenso e complexo, fruta madura e notas de baunilha proveniente do estágio em barrica francês durante 10 meses. Na boca é muito elegante e estruturado, cremoso mas potente. Final longo. 13.5%.</i>	
TOURIGA NACIONAL DOC, QUINTA DE CIDRÔ	22.00€
<i>Touriga Nacional. Vinho complexo com aromas a frutos vermelhos, notas florais e notas de especiarias como pimenta preta. Encorpado, potente e cheio, mas também fresco e elegante. O 50% do vinho estagia em barricas de carvalho francês por um período de 12 meses. 14.0%.</i>	
ALENTEJO	
MARQUÊS DE BORBA, J. PORTUGAL RAMOS	14.00€
<i>Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Petit Verdot. Frutado, com intensas aromas e sabores de frutos frescos e algumas notas vegetais, o seu tanino é suave e em equilíbrio com a componente fresca. 14.00%</i>	
RAPARIGA DA QUINTA, LUÍS DUARTE	15.90€
<i>Aragonez, Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignin. Vinho frutado, muito elegante, fresco, mas de textura. Aroma de fruta vermelha madura e leves notas de baunilha. Estágio em barrica de carvalho. 14.00%</i>	
JOSÉ PITEIRA, AMARALEZA VINHOS	14.80€
<i>Produzido na zona Granja-Amareleja, famosas também para ser pátria dos milenários vinhos de talha, é um vinho frutado, com aroma de fruta vermelha madura e especiarias. Muito encorpado e potente, apresenta ao mesmo tempo uma boa acidez e taninos suaves. Teor alcoólico. 14.00%</i>	

