

Carta de Vinhos

Bem vindos ao fantástico mundo dos vinhos!

Com o intuito de fomentar e divulgar a cultura Italiana, mas sem esquecer da incrível variedade de vinhos Portugueses e alguns do novo mundo, tive o privilégio de construir esta carta de vinhos em parceria com o colega de profissão Pedro Martin.

Pensando primordialmente em ampliar a experiência gastronómica de nossa cozinha, trazendo as melhores opções de harmonização que cada prato exige.

É uma carta despreziosa, mas já com alguma pretensão! Confuso? Nada disso.

É apenas uma proposta onde partimos sempre com recomendações italianas de belíssimos produtores, diversas regiões, vários perfis de vinho, para que possa desfrutar deste pequeno pedaço de Itália que é o legado dos “Dois Irmãos”.

Sinta-se à vontade para me chamar! Será um prazer conversar sobre os vinhos e ajudar na escolha!

“In vino veritas!”

Thiago Simonassi



Pedro Martin



Champagne e Espumantes

Frescura máxima, mineralidade e bolhas. Pede dos pratos mais gordos aos mais puros.

Champagne FR – <i>Veuve Clicquot Brut</i> - Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	90.00
Friuli Veneto IT– <i>Prosecco Albino Armani D.O.C</i> - Glera	22.00
Lombardia IT – <i>Prosecco Bottega Rosé Gold</i> – Pinot Nero	45.00
Bairrada - <i>OM Identidade Oliver Martin -Pedro Martin</i> - Chardonnay, Baga	30.00

Branco Frescos e Minerais

São versáteis, aromáticos, por vezes mais fáceis e ricos em fruta. Combinam com pratos mais leves.

Vêneto IT – <i>Colline dei Filari Pinot Grigio</i> – Pinot Grigio	16.00
Puglia/Castel del Tormaresca IT– <i>Pietrabilanca</i> - Chardonnay	39.00
Vinhos Verdes – <i>Conde Villar</i> - Alvarinho	18.00
Bairrada – OM. <i>Bone Dry - Pedro Martin</i> - Arinto, Bical, Maria Gomes	19.00
Dão – <i>Vinha Santa Maria Granítico Carlos Lucas</i> - Encruzado	26.00
Setúbal – <i>Louco</i> - <i>António Saramago Filho</i> - Arinto, Chardonnay	16.00
Vinhos Verdes – <i>Pequenos Rebentos – Márcio Lopes</i> - Loureiro	19.00
Vinhos Verdes - <i>Casa Grande Sant'Ana 2017</i> - Loureiro	23.00
Palmela - <i>Piloto Collection</i> – Sauvignon Blanc	19.00
Setúbal – <i>Catarina - Bacalhôa</i> – Arinto, Chardonnay, Fernão Pires	14.00

Brancos Complexos

*Mais austeros e fortes, demonstram o que é envelhecer em beleza.
Perfeitos para pratos mais complexos e fortes.*

Setúbal – António Saramago Superior Branco - Antão Vaz, Arinto	55.00
Vinhos Verdes – Exagium - Pedro Martin / Márcio Lopes – Alvarinho em flor	58.00
Douro - 2160 Onde Tudo Nasce - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Sória	16.00
Douro – Quinta das Herédias - Carlos Lucas - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto	20.00
Beira Interior – 70/30 Pedro Martin - Arinto, Sória, Fonte Cal, Fernão Pires	25.00
Dão - Casa da Passarela O Oenólogo - Encruzado	32.00
Palmela - Piloto Collection – Moscatel Roxo	18.00

Rosés

*Estes Vinhos agradam pela sua frescura, pela fruta viva e pela pouca extracção.
Ideais para a grande maioria das nossas entradas.*

Dão – Cabriz Colheita Seleção – Touriga Nacional, Alfrocheiro	17.00
Alentejo – Rocim Mariana – Touriga Nacional, Aragonez	19.00

Tintos Frescos e Minerais

*Estes tintos vivem dos aromas primários da fruta. Frescos, gulosos e minerais.
Vão bem com as nossas propostas da carta mais leves mas para quem não dispensa um tinto.*

Piedmonte IT - Marco e Vittorio Adriano, Dolcetto d'Alba - Dolcetto	33.00
Puglia IT – Cinquenoci – Tagaro - Primitivo	32.00
Veneto IT – Vivaldi, Valpolicella - Corvina, Corvinone, Rondinella	28.00
Salento IT – Noite Rossa Primitivo Salento - Primitivo	32.00
Abruzzo IT – Terre Degli Eremi Montepulciano d'Abruzzo - Montepulciano	18.00
Oregon USA - Domaine Loubejac, Willamette Valley – Pinot Noir	98.00
Douro - 2160 Onde Tudo Nasce – Pedro Martin - T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca	16.00
Dão – Envelope, Carlos Lucas - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão	60.00
Dão – Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc)	34.00
Dão – Passarela Abanico Reserva - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	24.00
Bairrada - O M Bone Dry Red Wine - Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon	18.00
Setúbal – Louco - António Saramago Filho - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah	16.00
Alentejo - Rocim Amphora - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez	30.00
Beira Interior – 70/30 Pedro Martin - Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz	25.00
Douro Superior – Terrincha – Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca	16.00
Alentejo - Rocim Mariana - Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira	18.00

Tintos Complexos

*Os chamados tintos de Inverno ou de conforto. Tânicos, austeros e com aromas terciários.
Adoram as nossas propostas mais espartanas.*

Piemonte IT – Barolo DOCG Mario Giribaldi 2018 - Nebbiolo	65.00
Piemonte IT – Barolo DOCG Vietti Castiglione 2018 - Nebbiolo	85.00
Veneto IT - Le Colline del Filari Amarone della Valpolicella DOCG - Corvina, Rondinella e Molinara	45.00
Toscana IT - Chianti Classico Riserva DOCG Le Ginestre – Sangiovese	25.00
Piemonte IT - Barbaresco Fontanabianca - Nebbiolo	62.00
Toscana IT - Bottega Acino D'oro Chianti Clássico Riserva - Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	52.00
Toscana IT - Brunello di Montalcino DOCG Barbi 2017 - Sangiovese	95.00
Toscana IT - Chianti Classico Riserva DOCG Famiglia Zingarelli – Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	39.00
Veneto IT - Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013 - Corvina, Rondinella e Molinara	85.00
Veneto IT – Casa Al Pruno Amarone della Valpolicella 2016 - Corvina, Rondinella e Molinara	95.00
Alentejo / Vidigueira – Rocim - Vinha da Micaela 2018 – 20 Castas Terroir Vidigueira	280.00
Douro - EXAGIUM Pedro Martin – Tinto Cão, pisa a pé.	45.00
Setúbal - TROIS - Castelão	78.00
Setúbal - A. S. - António Saramago 2015 - Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	75.00
Sonoma Coast USA - La Crema Willamette Valley – Pinot Noir	110.00
Califórnia USA - Francis Copolla Claret Diamond Collection - Cabernet Sauvignon	62.00
Setúbal - Quinta da Bacalhôa - Cabernet Sauvignon, Merlot	39.00
Douro – Quinta das Herédias, Carlos Lucas - T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tita Amarela	26.00
Palmela - Piloto Collection – Touriga Nacional	19.00
Palmela - Piloto Collection – Cabernet Sauvignon	19.00

Vinhos Doces e Fortificados

Da torrefacção de um Tawny, e de um Madeira, á doçura extrema de um Vintage ou de um Moscatel. A melhor maneira de casar a sobremesa.

Moscatel de Setúbal - *Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto - Dose* 5.00

Porto - *Quinta do Javali LBV - Dose* 8.00

Moscatel de Setúbal - *Alambre 5 Anos - Dose* 3.50

Vinho da Casa

Copo (Tinto ou Branco) - Português ou Italiano 4.50