

# *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 despretensiosa, 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 – <b><i>Veuve Clicquot Brut</i></b> - Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	90.00
Friuli Veneto IT– <b><i>Prosecco Albino Armani D.O.C</i></b> - Glera	22.00
Lombardia IT – <b><i>Prosecco Bottega Rosé Gold</i></b> – Pinot Nero	45.00
Bairrada - <b><i>OM Identidade Oliver Martin -Pedro Martin</i></b> - 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 – <b><i>Colline dei Filari Pinot Grigio</i></b> – Pinot Grigio	17.00
Vinhos Verdes – <b><i>Conde Villar</i></b> - Alvarinho	18.00
Bairrada – OM. <b><i>Bone Dry - Pedro Martin</i></b> - Arinto, Bical, Maria Gomes	22.00
Vinhos Verdes – <b><i>Pequenos Rebentos Alvarinho, Trajadura – Márcio Lopes</i></b>	19.00
Setúbal – <b><i>Louco - António Saramago Filho</i></b> - Arinto, Chardonnay	17.00
Vinhos Verdes – <b><i>Pequenos Rebentos Loureiro– Márcio Lopes</i></b>	19.00
Palmela - <b><i>Piloto Collection</i></b> – Sauvignon Blanc	19.00
Setúbal – <b><i>Catarina - Bacalhôa</i></b> – Arinto, Chardonnay, Fernão Pires	15.00

## *Brancos Complexos*

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

Lisboa – <b>Ramilo Nativas Biológico</b> – Vital, Arinto, Malvasia	38.00
Dão – <b>Domínio do Açor</b> - Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia-Fina	39.00
Setúbal – <b>António Saramago Superior Branco</b> - Antão Vaz, Arinto	55.00
Vinhos Verdes – <b>Exagium - Pedro Martin / Márcio Lopes</b> – Alvarinho em flor	58.00
Douro - <b>2160 Onde Tudo Nasce</b> - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Síria	19.00
Douro – <b>Quinta das Herédias - Carlos Lucas</b> - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto	20.00
Beira Interior – <b>70/30 Pedro Martin</b> - Arinto, Síria, Fonte Cal, Fernão Pires	28.00
Dão - <b>Casa da Passarela O Oenólogo</b> - Encruzado	32.00
Palmela - <b>Piloto Collection</b> – 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 e pratos mais leves.*

Dão – <b>Cabriz Colheita Seleção</b> – Touriga Nacional, Alfrocheiro	17.00
Setúbal - <b>Louca do Louco</b> - <b>António Saramago Filho</b> - Castelão	18.00
Monção e Melgaço– <b>Cortinha Velha Rosé</b> – Alvarelhão, Padeiro de Basto, Espadeiro, Alvarinho	24.00
Alentejo – <b>Rocim Mariana</b> – 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.*

Piemonte IT – <b>Marengo Mario, Dolcetto d'Alba</b> - Dolcetto	29.00
Toscana – <b>Soffocone di Vincigliata Bibi Graetz</b> - Sangiovese	79.00
Puglia IT – <b>Cinquenoci – Tagaro</b> - Primitivo	32.00
Veneto IT – <b>Vivaldi, Valpolicella</b> - Corvina, Corvinone, Rondinella	28.00
Solichhiata, Etna IT – <b>Pietradolce Etna Rosso</b> - Nerello Mascalese	36.00
Abruzzo IT – <b>Terre Degli Eremi Montepulciano d'Abruzzo</b> - Montepulciano	18.00
Oregon USA - <b>Domaine Loubejac, Willamette Valley</b> – Pinot Noir	98.00
Douro - <b>2160 Onde Tudo Nasce – Pedro Martin</b> - T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca	19.00
Trás-os-Montes – <b>Palácio dos Távoras Bastardo</b> - Bastardo	38.00
Dão – <b>Envelope, Carlos Lucas</b> - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão	60.00
Dão – <b>Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas</b> - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc)	34.00
Dão – <b>Passarela Abanico Reserva</b> - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	24.00
Bairrada - <b>OM Bone Dry Red Wine</b> - Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon	22.00
Setúbal – <b>Louco - António Saramago Filho</b> - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah	16.00
Alentejo - <b>Rocim Amphora</b> - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez	30.00
Beira Interior – <b>70/30 Pedro Martin</b> - Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz	28.00
Douro Superior – <b>Terrincha</b> – Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca	17.00
Alentejo - <b>Rocim Mariana</b> - 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 – <b>Barolo DOCG Mario Giribaldi 2018</b> - Nebbiolo	65.00
Piemonte IT – <b>Barolo DOCG Vietti Castiglione 2018</b> - Nebbiolo	85.00
Veneto IT - <b>Le Colline del Filari Amarone della Valpolicella DOCG</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	45.00
Toscana IT - <b>Chianti Classico Riserva DOCG Le Ginestre</b> – Sangiovese	25.00
Toscana IT - <b>Bottega Acino D'oro Chianti Clássico Riserva</b> - Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	52.00
Toscana IT - <b>Brunello di Montalcino DOCG Barbi 2017</b> - Sangiovese	95.00
Toscana IT - <b>Chianti Classico Riserva DOCG Famiglia Zingarelli</b> – Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	39.00
Veneto IT - <b>Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	85.00
Veneto IT – <b>Casa Al Pruno Amarone della Valpolicella 2016</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	95.00
Alentejo / Vidigueira – <b>Rocim - Vinha da Micaela 2018</b> – 20 Castas Terroir Vidigueira	245.00
Douro - <b>EXAGIUM Pedro Martin</b> – Tinto Cão, pisa a pé.	45.00
Setúbal - <b>TROIS</b> - Castelão	78.00
Setúbal - <b>A. S. - António Saramago 2015</b> - Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	75.00
Sonoma Coast USA - <b>La Crema Willamette Valley</b> – Pinot Noir	98.00
Califórnia USA - <b>Francis Copolla Claret Diamond Collection</b> - Cabernet Sauvignon	62.00
Setúbal - <b>Quinta da Bacalhôa</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot	39.00
Douro – <b>Quinta das Herédias, Carlos Lucas</b> - T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tita Amarela	26.00
Palmela - <b>Piloto Collection</b> – Touriga Nacional	20.00
Palmela - <b>Piloto Collection</b> – Cabernet Sauvignon	20.00

## *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 - Ruby - *Dose* 5.00

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

## *Vinho da Casa*

Copo (Tinto ou Branco) - Português 4.50