

SANDUÍCHES

40

Copa

Pão de fermentação natural, copa, queijo gruyere, pesto, alho confit, crocante de pistache

Rosé Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
Sacramento Bianco Far Niente (MG) - 149

Lombo com abacaxi

Pão de fermentação natural, pulled pork, geléia de abacaxi com pimenta

Esp Rosé Brut Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
Selena 14 Luas Brut - 158

Salame

Pão de fermentação natural, salame, queijo gruyere, abobrinha em conserva e crocante de nozes.

Esp. Rosé Brut Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
VitaEterna Nature – 194

Pastrami

Pão de fermentação natural, pastrami, mostarda especial, pickles de pepino e crocante de pistache

Merlot Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
Cacheuta Malbec (Argentina) – 110

Mortadela com Burrata

Pão de fermentação natural, mortadela, burrata e crocante de pistache

Esp. Rosé Brut Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
ArteViva Elementar Brut – 135

TÁBUA MISTA...

Inteira (2 pessoas)

99

3 tipos de queijo + 3 tipos de frios + 2 antepastos + terrine de porco + torradas

Reduzida

69

2 tipos de queijo + 2 tipos de frios + 1 antepasto

TOSTADAS

36

Mediterrânea

Pão de fermentação natural, burrata, abobrinha em conserva, tomate confit e crocante de pistache

Chardonnay Inexplicável – 129 garrafa / 30 taça
Monte Agudo unoaked Chardonnay – 172

Brie com figo e mel

Pão de fermentação natural, queijo brie, geléia de figo, mel e farofa de nozes

Esp. Rosé Brut Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
Vita Eterna Brut – 148

Presunto cru e brie

Pão de fermentação natural, queijo brie, presunto cru e crocante de nozes

Rosé Inexplicável – 90 garrafa / 25 taça
Cave Angelina Domans Brut Rosé - 147

BURRATA

59

Burrata, tomate confit, pesto e torrada

Chardonnay Inexplicável – 129 garrafa / 30 taça
Campos de Cima Cepas Chardonnay – 162