



**ALTRUÍSTA**

OSTERIA & ENOTECA

**CARDÁPIO**

*Règuas de harmonização em 4 etapas*

# Pasta & Vino

R\$ 250/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Raviolo Alla Uova

**Vinho:** Brise Marine Rose

*País:* França

*Uvas:* Grenache / Syrah

*Valor Garrafa:* 139,90

## 2º prato - Tagliatelli All Gamberi

**Vinho:** Monte dos Perdigões Colheita Branco

*País:* Portugal

*Uvas:* Antão Vaz / Golveio / Viognier

*Valor Garrafa:* 149,90

## 3º prato - Agnelotti de Galinha d'Angola

**Vinho:** Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

*País:* Estados Unidos

*Uvas:* Pinot Noir

*Valor Garrafa:* 199,90

## 4º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

**Vinho:** Caparzo Sangiovese

*País:* Itália

*Uvas:* Sangiovese

*Valor Garrafa:* 159,90

# Mape & VIno



R\$ 280/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Tartar di Salmone

**Vinho:** Brise Marine Rose

*País:* França

*Uvas:* Grenache / Syrah

*Valor Garrafa:* 139,90

## 2º prato - Tagliatelli All Gamberi

**Vinho:** Monte dos Perdigões Colheita Branco

*País:* Portugal

*Uvas:* Antão Vaz / Golveio / Viognier

*Valor Garrafa:* 149,90

## 3º prato - Robalo em Crosta de Castanha

**Vinho:** Robert Mondavi Private Selection Chardonnay

*País:* Estados Unidos

*Uvas:* Chardonnay

*Valor Garrafa:* 199,90

## 4º prato - Polpo Alla Griglia e Salsa Verde

**Vinho:** Aquilaia Marema Supertoscana

*País:* Itália

*Uvas:* Petit Verdot / Sangiovese

*Valor Garrafa:* 199,90

# Altrvista

R\$ 280/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Frutti di Mare alla Provenzale

**Vinho:** Monte dos Perdigões Colheita Branco

*País:* Portugal

*Uvas:* Antão Vaz / Golveio / Viognier

*Valor Garrafa:* 149,90

## 2º prato - Raviolo Alla Uova

**Vinho:** Brise Marine Rose

*País:* França

*Uvas:* Grenache / Syrah

*Valor Garrafa:* 139,90

## 3º prato - Riso d'anatra

**Vinho:** Guaspari Vale da Pedra Syrah

*País:* Brasil

*Uvas:* Syrah

*Valor Garrafa:* 199,90

## 4º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

**Vinho:** Protos Roble

*País:* Espanha

*Uvas:* Tempranillo

*Valor Garrafa:* 199,90

# Brasil

R\$ 340/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Tartar di Salmone

**Vinho:** Madame Gi La Grande Belleza

*País:* Brasil

*Uvas:* Trebbiano Toscano

*Valor Garrafa:* 199,90

## 2º prato - Riso d'anatra

**Vinho:** Guaspari Vale da Pedra Syrah

*País:* Brasil

*Uvas:* Syrah

*Valor Garrafa:* 199,90

## 3º prato - Fettuccine Al Parmigiano e Porcini

**Vinho:** Pizzato Concentus

*País:* Brasil

*Uvas:* Merlot / Tannat / Cabernet

*Valor Garrafa:* 229,90

## 4º prato - Paleta de Cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

**Vinho:** Don Guerino Terroir Selection Malbec

*País:* Brasil

*Uvas:* Malbec

*Valor da Garrafa:* 249,90

# Caballo Loco Grand Cru

R\$400/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Riso d'anatra

Vinho: Caballo Loco Apalta

País: Chile

Uvas: Cabernet / Carmenere

Valor Garrafa: 299,90

## 2º prato - Ravioli di Brasato Al Vino Rosso

Vinho: Caballo Loco Limari

País: Chile

Uvas: Syrah

Valor Garrafa: 299,90

## 3º prato - Fettuccine con Funghi e Manzo

Vinho: Caballo Loco Maipo

País: Chile

Uvas: Cabernet / Cabernet Franc.

Valor Garrafa: 299,90

## 4º prato - Paleta de cordeiro assada lentamente em baixa temperatura

Vinho: Caballo Loco Pirque

País: Chile

Uvas: Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

Valor da Garrafa: 299,90

# França

R\$400/pessoa

Taças de Vinho - 120 ml

## 1º prato - Ceviche di Robalo

**Vinho:** Chablis Maison Guillot

*País:* França

*Uvas:* Chardonnay

*Valor Garrafa:* 249,90

## 2º prato - Raviolo Alla Uova

**Vinho:** Domaine Lafage Miraflores Rose

*País:* França

*Uvas:* Grenache / Syrah

*Valor Garrafa:* 229,90

## 3º prato - Riso d'Anatra

**Vinho:** Cotês Du Rhône Guigal

*País:* França

*Uvas:* Syrah

*Valor Garrafa:* 199,90

## 4º prato - Paleta de Cordeiro assada entamente em baixa temperatura

**Vinho:** Chateau Maison 1982 Grand Cru Saint Emilion

*País:* França

*Uvas:* Merlot / Cabernet Franc

*Valor Garrafa:* 349,90