

Bem-vindo ao
VINOAH
C U C I N A

No coração do castelo, entre vinhedos e paisagens que inspiram, nasce uma experiência onde **gastronomia, vinho e hospitalidade se encontram.**

Inspirado na tradição de celebrar a vida ao redor da mesa, o Vinoah Cucina convida você a desacelerar, brindar e viver momentos inesquecíveis. Cada prato foi pensado para valorizar ingredientes, histórias e sabores que despertam os sentidos e transformam refeições em verdadeiras experiências.

Sinta-se em casa. Celebre cada instante.





Inicio

COUVERT

Crostini de Cogumelos | 49

Pão crocante coberto com cogumelos salteados e sabores marcantes.

ENTRADAS

Salada VINOAH Cucina | 69

Mix de folhas baby servido em cesta de Grana Padano e tomate confit.

Burrata ao Azeite Trufado e Tomate-Cereja | 79

Burrata cremosa com tomates confitados e toque de azeite trufado.

Salada de Brie com Uvas dos Parreirais DOM CÂNDIDO | 83



Folhas frescas, queijo brie e uvas selecionadas dos parreirais Dom Cândido.

SOPAS E CREMES

Creme do Chefe | 49

Preparação especial do dia. Consulte o sabor disponível.

Sopa de Capeletti | 42

Tradicional caldo caseiro com capeletti, reconfortante e cheio de sabor.



AUTORAL



Principais

MASSAS ARTESANAIS

Ravioli Aberto com Ragu de Perdiz | 106



Massa delicada servida com ragu de perdiz preparado lentamente.

Gnocchi de Batata ao Creme de Camarão e Mel | 69

Nhoque artesanal envolvido em molho de camarão com suave toque de mel.

Lasanha à Napolitana | 69

Tradicional lasanha recheada com molho pomodoro, presunto e muito queijo, finalizada à mesa para uma experiência especial

Papardelle ai Quattro Formaggi | 63

Massa fresca envolvida em um cremoso molho de quatro queijos.

Penne Rigate em Manto Azul de Gorgonzola | 57

Penne ao molho de gorgonzola, servido em mini queijos.

Rigatoni ao Alfredo | 53

Massa rigatone emulsionada ao clássico molho Alfredo, feito com manteiga e creme de leite fresco, finalizado com queijo grana padano.

Sorrentini di Ricotta e Noce ao Creme de Nata | 53

Massa recheada servida com molho de nata e nozes selecionadas.

RISOTOS

Risotto ai Frutti di Mare | 89

Risoto cremoso preparado com uma seleção de frutos do mar.

Risoto de Camarões Rosas e Morangos Frescos | 86

Risoto cremoso de camarões-rosa finalizado com morangos frescos.

Risotto de Filé Mignon ao Funghi Porcini | 75

Risoto cremoso de filé mignon com funghi Porcini.

Risotto de Linguíça Toscana ao Dom Cândido Reserva | 74

Risoto cremoso com linguíça toscana ao molho Dom Candido Reserva.

Risotto ai Tre Funghi | 73

Combinação de três cogumelos: shiitake, shimeji e funghi, realçando a cremosidade e o sabor.



CARNES NOBRES

Carré Real | 169



Carré de cordeiro em crosta de amêndoas, ao molho de hortelã, guarnecido com purê de batata-baroa.

Filé Mignon à Wellington | 109

Clássico filé envolto em massa folhada, servido com molho de vinho Malbec e aspargos na manteiga.

Filé Mignon ao Merlot Dom Cândido | 99



Filé mignon ao molho Merlot Dom Cândido, acompanhado de purê três raízes.

Entrecot Negro da Casa | 89

Entrecot grelhado servido com molho de alho negro e batatas rústicas.



Para uma experiência ainda mais especial, harmonize seu prato com os vinhos e espumantes Dom Cândido. Solicite nossa carta e encontre a combinação ideal para celebrar esse momento.



AVES E PEIXES

Galeto ao Primo Canto com Polenta Brustolada | 77

Tradicional galeto ao primo canto guarnecido de polenta Brustolada.

Suprême de Frango ao Velouté de Bergamota | 66

Filé de frango servido com molho de bergamota e cenouras glaceadas.

Filé de Salmão ao Velouté de Camarão | 96



Salmão grelhado servido com molho de camarão guarnecido com purê de beterraba.

Linguado Grelhado e Buquê de Legumes ao Vapor | 63

Linguado grelhado acompanhado de legumes ao vapor.

KIDS

Mini-hambúrguer | 46

OPCIONAL

Mini hambúrguer acompanhado de batata frita, suco de uva e Kinder Ovo.

Filé Kids | 38

Iscas de filé servidas com arroz branco e batata smile.

Espaguete à Bolonhesa | 28

Massa ao molho bolonhesa, preparada de forma simples e saborosa.





Sobremesas

Pera ao Vinho com Creme de Mascarpone | 41

Pera cozida em vinho, servida com delicado creme de mascarpone.

Fondue de Chocolate com Frutas | 42

Chocolate cremoso acompanhado de frutas frescas selecionadas.

Pavlova de Frutas Vermelhas | 39

Merengue crocante com recheio leve e frutas vermelhas.

Petit Gâteau | 39

Clássico bolinho de chocolate com recheio quente, servido com sorvete cremoso.

Arroz Doce Brûlé | 36

Arroz doce cremoso com fina camada caramelizada.

Carpaccio de Frutas | 26

Finas fatias de frutas frescas selecionadas.





*Acesse nosso site e
confira as novidades!*

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code:



VINOAH
CUCINA

www.vinoahcucina.com.br

