

Bebidas | Drinks

Cachaça Bucco <i>Cachaça Bucco</i>	R\$ 12,00
Caipirinha de Limão <i>Caipirinha Lemon</i>	R\$ 30,00
Caipirinha de Morango <i>Caipirinha Of Strawberry</i>	R\$ 30,00
Cognac <i>Brandy</i>	R\$ 45,00
Grappa <i>Grappa</i>	R\$ 12,00
Whisky 8 anos <i>Whisky 8 years</i>	R\$ 20,00
Whisky 12 anos <i>Whisky 12 years</i>	R\$ 26,00
Spritz <i>Spritz</i>	R\$ 28,00
Água Mineral <i>Mineral water</i>	R\$ 5,00
Cerveja Long Neck <i>Long Neck Beer</i>	R\$ 12,00
Blauth Bier Pilsen 500ml	R\$ 32,00
Blauth Bier Weiss 500ml	R\$ 32,00
Blauth Bier Ipa 500ml	R\$ 32,00
Da casa Pilsen 600ml	R\$ 32,00
Abadessa Export 1l	R\$ 50,00
Licor	R\$ 24,00
Refrigerante <i>Soda</i>	R\$ 6,00
Suco de Uva Integral <i>Whole Grape Juice</i>	R\$ 13,00
Taça Vinho Tinto <i>Red Wine Cup</i>	R\$ 24,00
Taça Vinho Branco <i>White Wine Cup</i>	R\$ 24,00
Taça Espumante Brut <i>Brut Sparklin Cup</i>	R\$ 24,00
Taça Espumante Moscatel <i>Moscatel Sparkling Cup</i>	R\$ 24,00
Café Nespresso <i>Nespresso Coffee</i>	R\$ 6,00
Chá <i>Tea</i>	R\$ 6,00



Bento Gonçalves / @bodegapizzaentrevinhos / (54) 3698-6573

PIZZAS



DRINKS



PETISCOS

Vale dos Vinhedos
(54) 3459 - 1392 / @mammagemma



Mamma Gema
TRATTORIA

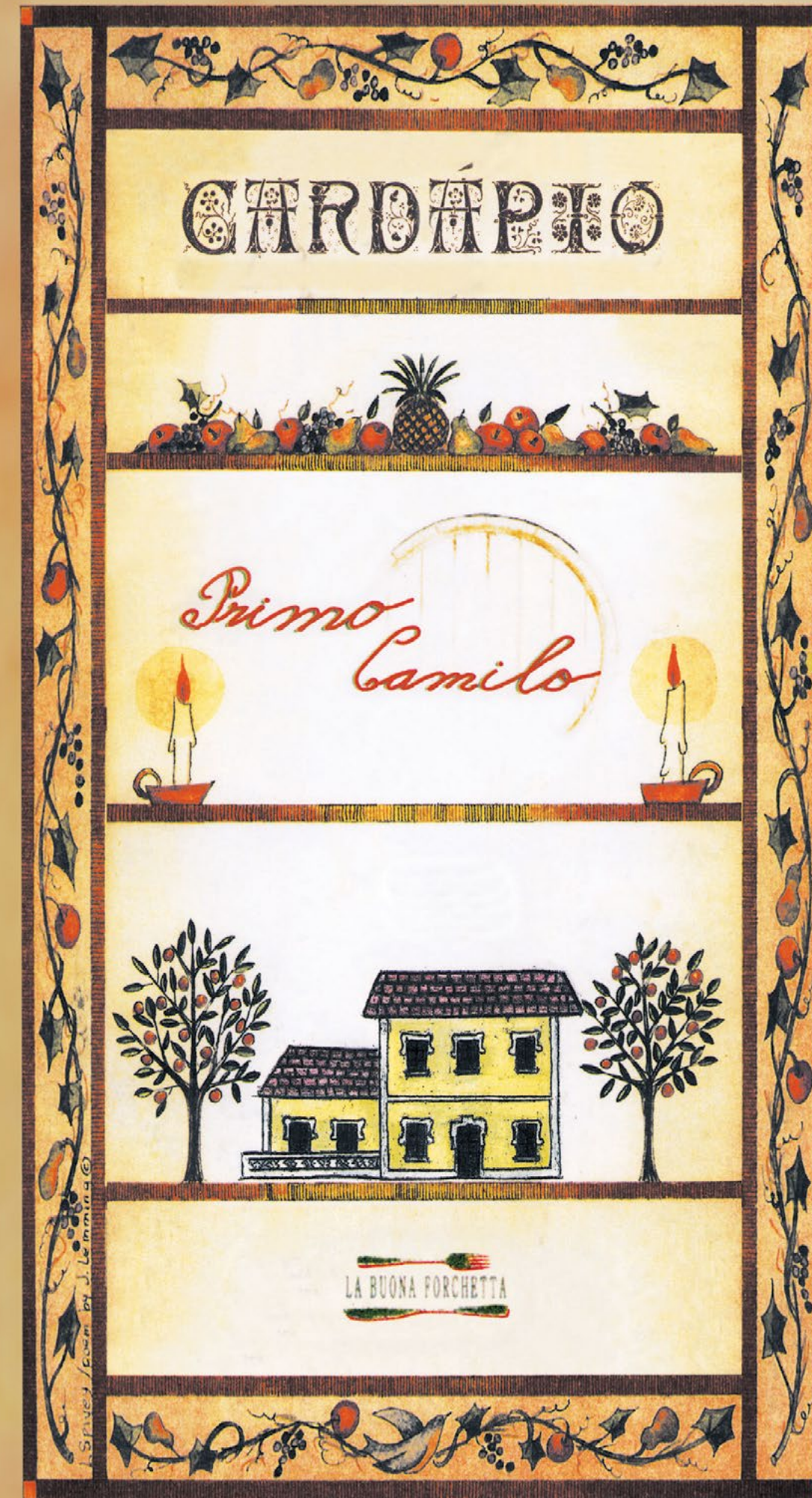
Vale dos Vinhedos
(54) 3698 - 6563 / @pizzaentrevinhos



PIZZAENTREVINHOS

Conheça Também...

BODEGA
PIZZAENTREVINHOS



Entradas | Appetizers

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Couvert	R\$ 39,00
(crostata, massa de pizza crocante com azeite de oliva, queijo parmesão e orégano) Acompanha queijo cremoso de ervas finas. <i>Crostata, crunchy pizza dough with olive oil, parmesan and oregano served with fine herbs cream cheese.</i>	
Pão Colonial recheado	R\$ 39,00
Molho 4 queijos	
Prato Especial Special Dish	R\$ 79,00
Alcachofras, aspargos verdes, presunto parma e parmesão. <i>Artichokes, green asparagus, parma ham and parmesan.</i>	
Provoleta	R\$ 47,00
Massa de pizza crocante com queijo parmesão, orégano, azeite de oliva e queijo provolone levemente derretido. <i>Crunchy pizza dough with parmesan, oregano, olive oil and slightly melted provolone.</i>	

Saladas | Salads

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Salada de Folhas e Frios <i>Green Leaves Salad and Cold Meat</i>	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco. <i>Hydroponic mini leaves, mozzarella, salami and sun-dried tomatoes.</i>	
Salada com Alcachofra <i>Salad with Artichoke</i>	R\$ 42,00
Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão. <i>Hydroponic mini leaves, artichoke and parmesan.</i>	
Salada à La Marguerita <i>Marguerita Slad</i>	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjeriço. <i>Hydroponic mini leaves, grape tomatoes, ricotta and basil.</i>	

Massas | Pasta

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Caulettoni de Pato <i>Caulettoni by Pato</i>	R\$ 135,00
Manteiga, sálvia e parmesão. <i>Butter, sage and Parmesan.</i>	
Nhoque com Ragú de cordeiro <i>Gnocchi with lamb ragout</i>	R\$ 143,00
recheado com mussarela, cordeiro desfiado, cebola, tomate pelatti, molho vermelho, vinho tinto, especiarias, parmesão e salsa. <i>Stuffed with mozzarella, shredded lamb, onion, pelatti tomato, red sauce, red wine, spices, parmesan and parsley.</i>	
Sorrentino com Gorgonzola e Nozes <i>Sorrentino with Gorgonzola</i>	R\$ 135,00
Recheado com frango, gorgonzola, nata e nozes. <i>Stuffed with chicken, gorgonzola, cream and walnuts</i>	
Tortéi à Moda da Casa <i>Home Style Tortéi</i>	R\$ 129,00
Recheado com abóbora, tomate seco, nata, cebola e castanhas. <i>Stuffed with pumpkin, sun-dried tomatoes, cream, onions and nuts.</i>	
Talharim com Alcachofras <i>Tagliatelle with Artichoke</i>	R\$ 129,00
Manteiga, alcachofras, azeitonas, nata, bacon, alcaparras e berinjela. <i>Butter, artichokes, olive cream, bacon, capers and eggplant.</i>	

* Consulte nossas opções de massas sem glúten e sem lactose.

Pizzas

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

	P	G
Alcachofra <i>Artichokes</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00

Molho vermelho mussarela alcachofras molho pesto damasco gorgonzola e orégano.
Red sauce, mozzarella, artichokes, pesto sauce, apricot, gorgonzola and oregano.

Atum <i>Tuna</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
--------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, atum e orégano (catupiry opcional).
Tomato sauce, mozzarella, tuna and oregano. (optional Brazilian Cream cheese)

Baiana <i>Baiana</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, pimenta e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, pepper and oregano.

Calabresa <i>Calabresa</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, calabresa, orégano e cebola (opcional).
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano and onions. (optional)

Copa com Pesto <i>Copa with Pesto</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
---	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, copa e molho pesto.
Tomato sauce, mozzarella, copa and pesto sauce.

Cordeiro Desfiado com Cebola Caramelizada <i>Sherredded lamb with caramelized onions</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
---	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, cordeiro desfiado, cebola caramelizada e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, sheredded lamb, caramelized onions and oregano.

Do Pessali <i>Pessali's</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
-------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, manjeriçã, tomate, presunto Tipo Parma e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, basil, tomato, Parma ham and oregano.

Do Pizzaiolo / <i>Pizzaiolo's</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
-----------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, pimentões, calabresa e cebola.
Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, pepperoni and onions.

Filé Mignon <i>Filet Mignon</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
-----------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, filé mignon e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, filet mignon and oregano.

Frango <i>Chicken</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
-------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, frango desfiado e catupiry.
Tomato sauce, mozzarella, sheredded chicken and brazilian Cream cheese.

Margherita <i>Margherita</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
--------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela e mussarela de búfala, tomate, manjeriçã e orégano.
Tomato sauce, mozzarella and buffalo muzzarella, tomato basil and oregano.

Moda da Casa <i>Home Style</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
----------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, bacon, aspargos, tomate seco e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, bacon, asparagus, dried tomatoes and oregano.

	P	G
Picanha <i>Trop sirloin cap</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00

Molho de tomate, mussarela, picanha e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, picanha and oregano.

Portuguesa <i>Portuguesa</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
--------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos cozidos, cebola, azeitona e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, ham, boiled eggs, onions, olives and oregano.

Quatro Queijos <i>Four Cheese</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
-------------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone e catupiry.
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone and brazilian Cream cheese.

Rota dos Espumantes <i>Rota dos Espumantes</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
--	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, presunto Tipo Parma, figos e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, figs and oregano.

San Danielle <i>San Danielle</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
------------------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, presunto cru, alcachofra e molho pesto.
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, artichokes and pesto sauce.

Strogonoff de frango <i>Chicken strogonoff</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
--	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, batata palha, strogonoff de frango e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, shoestring potatoes, fchicken strogonoff and oregano.

Texana <i>Texana</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
------------------------	-----------	------------

Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, ovos, cebola e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, eggs, onion and oregano.

Pizzas Doces | Sweet Pizzas

	P	G
Banana com Gemada <i>Banana with eggnog</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00

Banana, mussarela, chocolate branco, canela e gemada.
Banana, mozzarella, white chocolate, cinnamon and eggnog.

Morango Moreno <i>Strawberries and chocolate</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
--	-----------	------------

Doce de leite, chocolate preto, morangos e creme de leite.
Milk jam, chocolate, strawberries and cream.

Nozes Caramelizadas <i>Caramelized Nuts</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
---	-----------	------------

Doce de leite, chocolate branco e nozes.
Milk jam, white chocolate and nuts.

Vale dos Vinhedos <i>Vineyards Valley</i>	R\$ 70,00	R\$ 116,00
---	-----------	------------

Doce de leite, chocolate branco, uvas e creme de leite.
Milk jam, white chocolate, grapes and cream.

Vindima <i>Grape Harvest</i>	R\$ 75,00	R\$ 124,00
--------------------------------	-----------	------------

Chocolate branco, sorvete de creme artesanal, com calda de uva.
White chocolate, handcrafted cream ice cream with grape syrup.

Risotos | Risotos

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Alcachofras <i>Artichoke</i>	R\$ 125,00
--------------------------------	------------

Manteiga, alcachofra, azeitonas, nata, bacon, alcaparras, berinjela.
Butter, artichokes, olives, cream, bacon, capers and eggplant.

Aspargos Verdes <i>Green asparagus</i>	R\$ 125,00
--	------------

Aspargos e brodo. (Sugestão do Chef, adicionar parma tostadinho e queijo parmesão)
Asparagus and brodo. (Chef's suggestion: add roasted Parma and parmesan)

Cordeiro <i>Lamb</i>	R\$ 125,00
------------------------	------------

Cordeiro desfiado, alho, cebola, alecrim, brodo, manteiga, salsa e parmesão.
Shredded lamb, garlic, onion, rosemary, brodo, butter, parsley and parmesan.

Tomate Seco com Rúcula <i>Dried Tomatoes</i>	R\$ 125,00
--	------------

Nata, tomate seco, castanhas, rúcula e cebola.
Cream, dried tomatoes, chestnuts, rockets and onions.

Carnes | Meat

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Pato ao Forno à Lenha <i>Duck to the Wood Oven</i>	R\$ 196,00
--	------------

Coxa / sobrecoxa de pato assada no forno à lenha, acompanha purê de batatas e calda de laranja com alecrim.
Duck thigh / overcooked in a wood-fired oven, served with mashed potatoes and orange syrup with rosemary.

Filé com Alho Poró e Gorgonzola <i>Filet with Leek and Gorgonzola</i>	R\$ 215,00
---	------------

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.
Accompanies risotto with herbs and season vegetables.

Filé com Molho de Quatro Queijos <i>Four Cheese Filet.</i>	R\$ 215,00
--	------------

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.
Accompanies risotto with herbs and season vegetables.

Filé Grelhado <i>Grilled fillet</i>	R\$ 199,00
---------------------------------------	------------

Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.
Accompanies risotto with herbs and season vegetables.

Salmão <i>Salmon</i>	R\$ 209,00
------------------------	------------

Molho de nata e alcaparras ou molho gorgonzola.
(Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.)
Cream sauce and capers or gorgonzola sauce.

(It accompanies risotto with herbs and season vegetables.)



Sobremesas | Desserts

Cassata	R\$ 34,00
---------	-----------

Torta gelada de creme e doce de leite, recheada com amêndoas, calda de chocolate meio amargo e castanhas.
Vanilla ice cream pie and milk jam, stuffed with almonds, semisweet chocolate syrup and chestnuts.

Mini Fondue	R\$ 34,00
-------------	-----------

Mini fondue de chocolate meio amargo com morangos e uvas.
Mini bittersweet chocolate fondue with strawberries and grapes.

Sorvete de Forno servido na Xícara	R\$ 27,00
------------------------------------	-----------

Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.
Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites served in the cup.

Sorvete de Forno	R\$ 39,00
------------------	-----------

Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve.
Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites.

Taça de Sorvete de creme com calda de Uva	R\$ 22,00
---	-----------

Cup of vanilla ice cream with grape sauce.



Prato da Boa Lembrança

Bigoli “osso bauco” Bigoli é uma massa típica da região de Veneza, de onde vieram muitos imigrantes desbravar nossa Serra Gaúcha. Lembra muito o espaguete e é feita de forma artesanal. O ragú de ossobucco é preparado lentamente (15 horas de cozimento) em nosso forno à lenha, com temperos e especiarias da horta do Cheff Pessali. O nome do prato “osso bauco “ é uma sátira que fizemos com a palavra bauco, muito utilizava no dialeto talian, que expressa uma pessoa atrapalhada, ingênuo, confusa. Investimento individual R\$ 115,00

Bom apetite!