Cardápio

Di Vino · Vinhos & Gourmet / Aracaju, SE

Almoço executivo

De segunda a sexta-feira, exceto feriados.

Buffet

Buffet de saladas e frios	**R$ 59,90**

Grelhados

Acompanha 1 guarnição e buffet de saladas.

Frango	**R$ 74,90**
Escalope de filé	**R$ 86,90**
Filé mignon	**R$ 87,90**
Malassado	**R$ 88,90**
Filé à parmegiana	**R$ 89,90**
Robalo	**R$ 90,90**
Salmão	**R$ 91,90**
Contra-filé de cordeiro	**R$ 92,90**
Picanha de cordeiro	**R$ 93,90**
Camarão	**R$ 94,90**

Especiais

Carne do sol de cordeiro	**R$ 99,90**
Bife de chorizo	**R$ 100,90**
Bife de ancho	**R$ 101,90**
T-bone · serve 2 pessoas	**R$ 134,90**
Churrasco Di Vino	**R$ 103,90**

Peixe com camarão **R$ 104,90**

Tomahawk steak · serve 2 pessoas **R$ 169,90**

Guarnições

Massas: Fettuccine, capellini, espaguete, penne, nhoque de batata
Arrozes: Branco, brócolis, piemontese, amêndoas e nozes, arroz maluco
Purês: Batata, rúcula, banana da terra
Molhos: Branco, pomodoro, quatro queijos, pesto
Risotos: Ervas, parmegiana, tomate seco, legumes, limão siciliano
Batatas: Sauté, rústica, gratinada
Outros: Legumes salteados; farofa de manteiga com bacon

Entradas

01 Couvert **R$ 44,00**
Azeite aromatizado, pães e antepastos do dia

02 Bruschetta de Parma **R$ 44,00**
Pão italiano crocante com queijo brie, Parma e rúcula

03 Panelinha de camarão, lagostim ou polvo **R$ 84,00**
Salteados no azeite com lascas de aspargos frescos e tomate cereja

04 Bruschetta de camarão **R$ 54,00**
Pão italiano crocante com camarões salteados e gratinados com catupiry

05 Bruschetta de pêra com gorgonzola e mel **R$ 44,00**

06 Carpaccio **R$ 49,00**
Finíssimas fatias de carne com parmesão e molho de alcaparras

07 Atum selado em gergelim com purê de mandioquinha **R$ 74,00**

08 Pétalas de bacalhau **R$ 89,00**
Fatias de batata no azeite com cebola, salsinha e limão

09 Ceviche com tela de parmesão **R$ 59,00**
Cubos de robalo e manga, cebola roxa e coentro marinados no limão com azeite e pimenta rosa

10 Camarão com creme de aspargos **R$ 74,00**
Acompanha purê de mandioquinha e alho poró crocante

11 Bolinho de bacalhau português **R$ 49,00**

12 Costeletas de cordeiro grelhadas **R$ 74,00**

Acompanha legumes salteados

13 Cordeiro ao funghi **R$ 73,00**

Contra-filé de cordeiro em crosta de funghi seco com purê de açafrão

14 Filezinho ao molho Dijon **R$ 54,00**

Ao molho de mostarda de Dijon com grãos de mostarda e torradas

15 Vieiras flambadas com brócolis e palmito **R$ 94,00**

16 Bruschetta de abacate com camarões e queijo **R$ 54,00**

17 Carpaccio de pêra com frutas secas, nuts e gorgonzola **R$ 54,00**

18 Coquetel de camarão **R$ 74,00**

19 Panelinha de bacalhau **R$ 84,00**

20 Iscas de camarão, lula e polvo empanados na panko **R$ 74,00**

21 Lagosta com cremes de cenoura e alho poró ao quatro queijos **R$ 84,00**

Risotos

22 Camarão trufado **R$ 134,00**

23 Risoto de filé com shitake e mussarela de búfala **R$ 137,00**

24 Camarão **R$ 120,00**

25 Frutos do mar **R$ 129,00**

26 Ossobuco **R$ 114,00**

27 Arroz de bacalhau **R$ 139,00**

28 Arroz de lagosta **R$ 139,00**

Massas

29	Fettuccine com camarão ao pomodoro	**R$ 109,00**
30	Massa verde com camarões e banana da terra	**R$ 109,00**
31	Nhoque com camarão, shitake e gorgonzola	**R$ 109,00**
32	Parpadelle trufado com lagosta	**R$ 199,00**
33	Fettuccine com ragu de cordeiro	**R$ 117,00**
34	Penne com camarão à carbonara gratinado com grana padano	**R$ 129,00**
35	Parpadelle ao molho de espinafre com lascas de filé	**R$ 99,00**

Frutos do mar

36	Camarão gigante flambado com risoto de limão siciliano	**R$ 159,00**
37	Camarão ao molho indiano com cappellini e fios de legumes	**R$ 139,00**
38	Camarão gigante crocante com risoto de Parma	**R$ 159,00**
39	Salada de camarões em cesta de parmesão	**R$ 109,00**
40	Medalhões de lagosta na manteiga com risoto de grana padano e palmito	**R$ 199,00**
41	Polvo inteiro com legumes salteados	**R$ 129,00**

Peixes

42	Robalo com aspargos na manteiga e purê de banana da terra	**R$ 125,00**
43	Salmão ao molho de castanhas e ervas com risoto de aspargos frescos	**R$ 127,00**
44	Bacalhau assado no azeite extravirgem com legumes salteados	**R$ 179,00**
45	Robalo com camarões gigantes e purê de rúcula	**R$ 165,00**
46	Robalo ao molho de amêndoas e alcaparras com arroz branco	**R$ 125,00**

47 Bacalhau com natas **R$ 259,00**

Serve 2 pessoas

Carnes

48 Filé ao funghi com risoto de palmito e grana padano **R$ 134,00**

Recomendamos um vinho da uva Shiraz

49 Filé em crosta de parmesão e ervas com gratinado de batatas com alho poró **R$ 124,00**

Acompanhe este prato com um tinto marcante italiano

50 Filé ao molho escuro com purê de mandioquinha trufado com castanhas, aspargos e batata assada **R$ 144,00**

Recomendamos um vinho da uva Cabernet Sauvignon

51 Carrè de cordeiro com risoto de funghi, queijo de cabra e prima dona **R$ 159,00**

Tempranillo é a uva que melhor acompanha este prato

52 Contra filé de cordeiro ao alho e menta com risoto de açafrão e rúcula **R$ 139,00**

Um tinto toscano seria um acompanhamento inesquecível

53 Filé mignon de cordeiro ao Piemonte com arroz negro **R$ 149,00**

Cabe harmonizar com um belo vinho tinto francês

54 Magret de canard ao molho de uvas com banana da terra e cappellini na manteiga **R$ 144,00**

Recomendamos um vinho da uva Cabernet Sauvignon

Carnes especiais

Aconselhamos degustá-las com um vinho tinto marcante.

55 Bife ancho 500g **R$ 172,00**

Serve 2 pessoas. Corte especial grelhado, com presunto de Parma e regado ao molho shoyo com ervas. Acompanha palmito, brócolis, batata palha e 1 guarnição à sua escolha

56 Bife de chorizo 600g **R$ 202,00**

Grelhado e com o acompanhamento à sua escolha. Serve 2 pessoas

57 Pernil de cordeiro **R$ 132,00**

Assado lentamente por várias horas

58 Tomahawk steak **R$ 202,00**

Grelhado e com o acompanhamento à sua escolha. Serve 2 pessoas

Pratos infantis

60 Filé ou frango com fritas **R$ 55,00**

Filé grelhado acompanhado de arroz e batatas fritas

61 Filezinho ou franguinho à parmegiana **R$ 59,00**

Vegetarianos

62 Risoto de funghi com grana padano e queijo de cabra **R$ 129,00**

63 Risoto de abóbora de pescoço com parmesão e crispy de alho poró **R$ 94,00**

64 Ragu de cogumelos ao vinho com purê vegano de mandioquinha **R$ 104,00**

65 Ravióli de mussarela de búfala com tomate e manjericão ao molho cremoso de espinafre **R$ 94,00**

Sobremesas

66 Petit gateau de chocolate com sorvete **R$ 39,00**

67 Torta búlgara **R$ 31,00**

68 Petit gateau de Nutella com sorvete de Ninho **R$ 41,00**

69 Petit gateau de doce de leite com sorvete de chocolate **R$ 39,00**

70 Abacaxi divino grelhado com canela, açúcar e sorvete de limão **R$ 24,00**

71 Creme de papaia com licor de cassis **R$ 31,00**

72 Banana flambada com sorvete de tapioca **R$ 31,00**

73 Torta italiana **R$ 39,00**

74 Duo de cocadas com sorvete da estação **R$ 34,00**