





# M E N U S

L A C A C E R I A

D R I N K S

V I N H O S





LA CACERIA

 lacaceriagramado

 restaurantelacaceria



## LA CACERIA

### BEM-VINDO!

Nossa família vêm de imigração italiana, que em meados de 1870 se instalou na Serra Gaúcha junto com a leva de europeus que por aqui chegaram. Trouxeram na bagagem a cultura da caça e seu preparo, que sempre estava à mesa de grandes ocasiões.

As carnes de caça, hoje criadas em cativeiro, são de gosto marcante. Cada espécie em seu sabor característico, algumas mais suaves, outras mais selvagens.

O La Caceria e o Hotel Casa da Montanha mantém a tradicional cultura de bem receber, de comer bem e dividir com seus convidados e amigos estes momentos. Esperamos que você aprecie.







## LA CACERIA



### **COUVERT REGIONAL**

**R\$ 43,00**

Seleção de pães, manteigas aromatizadas, queijo sansoe, patê de fígado, cogumelos regionais à provençal e alho assado.





## LA CACERIA

### ENTRADAS



### SALADA DE JACARÉ

R\$ 49,00

Mix de folhas coloridas, tomate cereja, croutons, palmito e lascas de jacaré salteadas, regadas ao molho balsâmico, oliva e mel.





## LA CACERIA

### ENTRADAS



## CHAMPIGNON D'ÁVILA R\$ 65,00

Champignon fresco gigante produzidos na Linha Ávila no interior de Gramado, recheado com creme de javali, gratinado com queijo parmesão.







## LA CACERIA

### ENTRADAS



### SALADA DE FAISÃO

R\$ 65,00

Mix de folhas, muzzarella de búfala e tomates secos com pequenos pedaços de faisão grelhados ao vinagrete.





## LA CACERIA

### ENTRADAS



### **BRANDADE DE BACALHAU R\$ 65,00**

Aveludada brandade de bacalhau servida em crocante de sementes, delicada base de azeite de rúcula e suas folhas com farofinha de azeitonas.





## LA CACERIA

### ENTRADAS



**FIGOS DA MONTANHA**

**R\$ 55,00**

Figos naturais recheados com queijo de cabra e presunto parma, gratinados com queijo parmesão. Acompanha salada verde.





ÍNDICE



LA CACERIA

## ENTRADAS



### **SOPA GRATINADA CEBOLA R\$ 64,00**

---

Tradicional sopa de cebola à francesa gratinada com pão e queijo gruyère.





## LA CACERIA

### PRATO DA BOA LEMBRANÇA



#### **PERDIZ ALLA CARBONARA R\$ 189,00**

Perdiz assada lentamente na panela acompanhada de massa grano duro com pancetta, gema curada de galinhas criadas soltas, nuts crocantes e toque de páprica.







LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS



## FAISÃO MATO QUEIMADO R\$ 189,00

---

Ao forno com delicioso molho de champignons cultivados no interior de Gramado, acompanhado de arroz de brócolis cremoso.





LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CAÇAS



**COELHO - FURNA**

**R\$ 155,00**

Preparado na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de polenta mole de queijos e mini salada de radicci com bacon ao vinagrete.





LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CAÇAS



**PERDIZ SÃO ROQUE**

**R\$ 159,00**

Um clássico! Cozida lentamente na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de típica polenta mole.







LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CAÇAS



**PATO LINHA 28**

**R\$ 155,00**

Nesta clássica receita, é assado lentamente em nosso forno e leva um delicioso molho de limão e laranja. para acompanhar, purê de batatas e brócolis frescos.





LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CAÇAS



**CODORNA EM CHAMAS**

**R\$ 161,00**

Recheada com vitela, foie gras, trufas e especiarias, assado sobre folhado vou-au-vent e legumes da estação com fio de alho caramelizado e alecrim em chamas.





LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS



**JAVALI LINHA BELA**

**R\$ 189,00**

Carré de Javali grelhado ao molho de pimenta verde, aligot de queijos provolone e tomme de savoie, farofa de brioche e pistache, infusão de limão siciliano e brotos de agrião e pimenta rosa.







LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS



## JAVALI IMPERIAL

R\$ 149,00

Costela de javali assada em baixa temperatura ao molho de Zimbro, acompanhado de confit de cebolas, aipim, moranga caramelada, farofa e couve na manteiga.





LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS



## JACARÉ DO LAGO NEGRO R\$ 179,00

---

Filé de cauda recheado com pinhão e queijo brie, farofa crocante, azeitonas pretas ao azeite de oliva, acompanhado de risoto de aspargos ao perfume de limão siciliano e banana grelhada.





ÍNDICE



LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES



**FILET TAPERA**

**R\$ 142,00**

Medalhão de filé mignon acompanhado de massa farfalle ao molho de queijos.





LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES



**CORDEIRO LAJEANA**

**R\$ 169,00**

Carré grelhado com delicado molho de três pimentas, batata suíça e banana caramelada.





LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CARNES



## CORDEIRO DE BOMBACHA “TCHÊ”

R\$ 149,00

Delicioso corte de stinco de cordeiro ao molho de cerveja preta, petit gateau de polenta com gorgonzola, linguíça crocante e farofa de erva mate.







LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### CARNES



**T-BONE LINHA  
MOLEQUE**

**R\$ 179,00**

Um belo corte de Tbone, servido com tomates pimentãos tostados e em crosta de sal, batatas rústicas e bernaise de ovos de galinhas criadas soltas.





LA CACERIA

**PRATOS PRINCIPAIS**  
**MASSAS E RISOTO**



**RISOTO ARARIPE**

**R\$ 134,00**

Risoto cremoso de coelho temperado com molho de caças, nozes e cogumelos cultivados no interior de Gramado.





LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### MASSAS E RISOTO



### MACARRÃO SERRA GRANDE

R\$ 165,00

Tradicional macarrão caseiro italiano produzido em nossa região servido ao molho de perdizes marinadas cozidas lentamente na panela. O clássico dos caçadores.





## LA CACERIA

### PRATOS PRINCIPAIS

### MASSAS E RISOTO



### **RISOTO PÂNTANO & MAR R\$ 134,00**

---

Com lascas de jacaré e imponentes camarões, servidos em base de risoto clássico com açafrão, cogumelos caramelizados e pó de bottarga.







LA CACERIA

## PRATOS PRINCIPAIS

### PEIXES



**SALMÃO LINHA NOVA**

**R\$ 139,00**

Filé de salmão grelhado ao molho de funghi secchi acompanhado de arroz sete cereais, legumes e farofa de castanha do Brasil.







LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES



**BACALHAU VÊNETO**

**R\$ 189,00**

Posta de bacalhau ao forno com crosta de panko e salsa verde acompanhada de legumes salteados, cebolas na manteiga ghee e azeite trufado.



ÍNDICE



LA CACERIA

## SOBREMESAS



### **STRUDEL DA MONTANHA R\$ 45,00**

---

Torta de maçã e nozes com calda de pimenta, alecrim e manjeriçã com sorvete artesanal de creme.





LA CACERIA

## SOBREMESAS



**ZABAIONE DE FRUTAS  
SILVESTRES**

**R\$ 49,00**

---

Frutas silvestres ao creme de ovos com canela,  
aromatizado com vinho licoroso.



ÍNDICE



LA CACERIA

## SOBREMESAS



**PECAN PIE**

**R\$ 49,00**

Deliciosa torta de nozes com sorvete artesanal de creme.







LA CACERIA

## SOBREMESAS



### VULCAN DE DULCE DE LECHE

R\$ 49,00

Petit gateau de doce de leite uruguaio com sorvete caseiro de queijo.





LA CACERIA

## SOBREMESAS



**CROCANTE DE  
BANANA**

**R\$ 45,00**

---

Banana empanada em crocante de coco recheada de doce de leite uruguaio com sorvete artesanal de creme.



ÍNDICE



LA CACERIA

**SOBREMESAS**



**ROMEU E JULIETA  
EM 2 ESTAÇÕES**

**R\$ 45,00**

Sorvete caseiro de queijos servido com calda quente de goiabada.





# M E N U   D E   D R I N K S







## Drinks Espumantes

<b>APEROL SPRITZ</b>	R\$41
Aperol, água gaseificada e Prosecco.	
<b>GREEN APPLE SPRITZ</b>	R\$49
Maça verde, água gaseificada, splash de Vodka premium espumante.	
<b>NEGRONI SBAGLIATTO</b>	R\$39
Vermute tinto, Campari e espumante.	
<b>MOJITO CHAMPAGNE</b>	R\$41
Rum Havana, hortelã, splash de suco de limão, açúcar e espumante brut.	
<b>FRENCH 75</b>	R\$39
Gin Tanqueray, limão, espumante e açúcar.	
<b>KIR ROYAL</b>	R\$39
Espumante, creme de cassis Marie Brizard	

## Drinks Clássicos

<b>THIN LIZZY</b>	R\$74
Licor de Tequila infusionada com café Patrón XO com Bourbon Whisky Wild Turkey.	
<b>JACK &amp; COKE</b>	R\$40
Jack Daniels N° 7 e Coca-Cola.	
<b>MARGARITA</b>	R\$50
Tequila, Cointreau e limão.	
<b>BLOODY MARY</b>	
Vodka, suco de limão, suco de tomate, pimenta do reino, sal, tabasco e molho inglês.	
<b>COM VODKA ABSOLUT</b>	R\$58
<b>COM VODKA GREY GOOSE</b>	R\$58
<b>COM VODKA BELVEDERE</b>	R\$67
<b>MOSKOW MULE</b>	R\$39
Vodka, suco de limão, ginger beer, espuma de gengibre.	
<b>GIN TROPICAL</b>	R\$45
Gin Tanqueray e Energético Red Bull Tropical.	
<b>GIN &amp; TONIC</b>	
O clássico com Gin premium, Tônica e especiarias.	
<b>BITTER TONIC</b>	
Gin, Água Tônica, Folhas de hortelã, Zimbro e Angustura.	
<b>FRUIT</b>	
Gin, Morangos laminados, Soda limonada, Xarope de Frutas vermelhas.	
<b>COM GIN TANQUERAY</b>	R\$45
<b>COM GIN TANQUERAY N° TEN</b>	R\$62
<b>COM GIN HENDRIX</b>	R\$69
<b>COM GIN BEEFEATER</b>	R\$39
<b>COM MONKEY 47</b>	R\$90









## Drinks Clássicos e Variações

### NEGRONIS

O clássico com gin, campari e Vermute tinto.

Com Gin Tanqueray	R\$52
Com Gin Tanqueray nº TEN	R\$67
Com Gin Hendrix	R\$76
Com Gin Beefeater	R\$39
Com Monkey 47	R\$111

### NEGROSKI

Com vodka, campari, e Vermute tinto.

Com Vodka Absolut	R\$42
Com Vodka Grey Goose	R\$54

### BOULEVARDIER

Com Whisky Wild Turkey, Campari e Vermute tinto.

Com Wild Turkey	R\$52
Com Makers Mark	R\$55

### AGAVONI

Com tequila, campari e Vermute tinto.

NEGRONI CACHAÇA	R\$38
-----------------	-------

Cachaça premium envelhecida, campari e Vermute tinto.

### MANHATTANS

O clássico com whisky bourbon, Vermute tinto e angostura bitter.

Com Wild Turkey	R\$59
Com Makers Mark	R\$75

### PERFECT MANHATTAN

Whisky Wild Turkey, Vermute tinto, vermute branco seco e Angostura bitter.

Com Wild Turkey	R\$69
Com Makers Mark	R\$75

### METROPOLITAN

Com brandy Fundador, Vermute tinto e angostura bitter.

COSMOPOLITAN	R\$36
--------------	-------

PERRO SPRITZ	R\$39
--------------	-------







## Drinks Clássicos e Variações

### MARTINIS

#### DRY MARTINI

O clássico Martini à base de Gin e Vermute seco.

Com Gin Tanqueray	R\$40
Com Gin Tanqueray nº TEN	R\$65
Com Gin Hendrix	R\$75
Com Beefeater	R\$39
Com Gin Monkey 47	R\$99

#### VODKA MARTINI

O clássico Martini à base de Vodka e Vermute seco.

Com Vodka Absolut	R\$32
Com Vodka Grey Goose	R\$59

#### APPLE MARTINI

Vodka, maçã verde e Vermute seco.

Com Absolut	R\$36
Com Grey Goose	R\$62

### MOJITOS

#### MOJITO CLASSIC

Rum Havana Club Añejo 3 anos, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

STRAWBERRY MOJITO	R\$40
-------------------	-------

Rum cubano, limão, morango, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

PATRON MOJITO	R\$72
---------------	-------

Tequila, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

MAKERS MARK MOJITO	R\$65
--------------------	-------

Bourbon premium Makers Mark, limão, água gaseificada, Cointreau e folhas de hortelã.









## Caipirinhas

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua preferência.

**POINTER** - A clássica de limão.

**SETTER** - Tangerina com gengibre.

**LABRADOR** - Morangos e limão.

**GOLDEN** - Abacaxi com limão Tahiti e hortelãs.

**BEAGLE** - Mix de limão siciliano e limão Tahiti.

**GALGO** - Tangerina com limão siciliano e hortelãs.

Escolha seu destilado para a caipirinha.

<b>SAKÊ</b>	<b>R\$33</b>
<b>VODKA ABSOLUT</b>	<b>R\$36</b>
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	<b>R\$57</b>
<b>VODKA BELVEDERE</b>	<b>R\$67</b>
<b>RUM HAVA CLUB AÑEJO 3 ANOS</b>	<b>R\$38</b>
<b>JACK DANIELS Nº 7</b>	<b>R\$48</b>
<b>WILD TURKEY BOURBON</b>	<b>R\$55</b>
<b>GLENFIDDICH 12 ANOS SINGLE MALT</b>	<b>R\$120</b>
<b>CACHAÇA WEBER HAUS PREMIUM</b>	<b>R\$34</b>
<b>CACHAÇA WEBER HAUS PRATA</b>	<b>R\$34</b>
<b>CACHAÇA WEBER HAUS PREMIUM 6 ANOS</b>	<b>R\$39</b>
<b>TEQUILA PATRON SILVER</b>	<b>R\$101</b>







# M E N U D E D R I N K S

## Doses

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua CACHAÇAS E GRAPPA

Água de Arcanjo Ouro	R\$33
Água de Arcanjo Prata	R\$33
Weber Haus Prata Premium	R\$19
Weber Haus Premium Gold	R\$18
Weber Haus Premium 6 Anos	R\$18
Bianca Carpena Malvoti Grappa	R\$62

### WHISKIES E BOURBONS

Makers Mark Kentucky Straight	R\$40
Wild Turkey 81 Proof Straight	R\$38
Jack Daniel's nº 7 Tennessee	R\$38
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee	R\$75
Jack Daniel's Honey Tennessee & Honey Liquor	R\$38
Buchanan's 12 Anos	R\$44
Dimple 15 Anos	R\$110
Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Anos	R\$80
Glenfiddich Single Malt Scotch 15 Anos	R\$152
Glenfiddich Single Malt Scotch 18 Anos	R\$235
Dalmore 15 Anos	R\$81
Johnnie Walker Red Label 8 Anos	R\$28
Johnnie Walker Black Label 12 Anos	R\$38
Johnnie Walker Gold Label 18 Anos	R\$50
Johnnie Walker Blue Label	R\$179
Royal Salute 21 Anos Blended Scotch	R\$266









## M E N U D E D R I N K S

## Doses

## VODKAS, GINS, RUNS E TEQUILAS

Vodka Absolut	R\$28
Vodka Grey Goose	R\$38
Vodka Belvedere	R\$42
Tanqueray London Dry Gin	R\$28
Tanqueray nº TEN London Gin	R\$52
Hendrix Scotland Gin	R\$59
Monkey 47	R\$82
Beefeater	R\$28
Run Havana Club 3 Anos	R\$25
Patrón Reposado Tequila	R\$73
Patrón Silver	R\$79

## LICORES E CONHAQUES

Amarula	R\$28
Cointreau	R\$28
Cuarenta y Tres	R\$39
Drambuie	R\$35
Frangélico	R\$36
Grand Marnier	R\$59
Jagermeister	R\$30
Limoncello Mediterrâneo	R\$39
Patrón XO Café	R\$68
Campari Bitter	R\$18
Underberg	R\$18
Fundador Solera Reserva	R\$28
Courvoisier XO Imperial	R\$266
Martell XO Supreme	R\$267
Martell VSOP	R\$70
Hennessy VSOP	R\$115
Hennessy XO Special	R\$389







## M E N U D E D R I N K S

## Cervejas

**Abadessa Gin Style IPA** **R\$32**

7,5 vol. - 300ml. Ela é baseada na Abadessa Bavarian IPA, com 4 lúpulos bávaros com sistema de dry hopping atenuados em suas características de amargor e aroma para dar espaço para realçar o sabor do um Dry Gin destilado com zimbro com todas as suas características aromáticas específicas.

**Abadessa Helles** **R\$39**

4,6 vol. - 500ml. Cerveja Lager, Tipo Munique/Helles Clara, típica da Baviera/Alemanha, de baixa fermentação, natural, não filtrada, de cor amarela dourada, acentuada no aroma do malte de cevada, de sabor levemente adocicado.

**Abadessa Export** **R\$39**

4,7 vol. - 500ml. Cerveja originada de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma do malte de cevada, e delicado sabor de lúpulo.

**Abadessa Bavarian IPA** **R\$43**

6,5 vol - 500ml. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes de cevada e três lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha. Método de lupulagem a fria por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo Índia Pale Ale.

**Edelbrau Dunkel** **R\$42**

4,5% - 600ml - Tipo Schwarzbier - Nova Petrópolis - RS. Sua coloração escura é típica das cervejas alemãs do sul de Munique. O sabor e aroma - revelam notas suaves de chocolate providas do malte torrado, além de bom equilíbrio e amargor.

**Edelbrau Pilsen** **R\$39**

4,5% - 600ml - A Pilsen da Edelbrau é leve e refrescante, perfeita para ser saboreada a qualquer época do ano. De baixa fermentação, tem aroma suave como uma autêntica Pilsen deve ser.

**Edelbrau Weiss** **R\$39**

4,8% - 600ml - Cerveja de trigo típica alemã que possui aroma de cravo e banana, próprios do estilo. Refrescante e encorpada, é naturalmente turva por não ser filtrada.

**Heilige Porter** **R\$42**

6,5% - 500ml - Estilo de cerveja escura de aroma e paladar intensos. Aroma de chocolate e caramelo.

**Heilige Red Ale** **R\$35**

6,0% - 500ml - Cerveja de coloração avermelhada e aromas bem pronunciados que remetem a caramelo. Corpo médio com espuma cremosa e de boa persistência. No paladar estão presentes o maltado, caramelo e até um frutado.

**Guarnieri Cachorro Ovelheiro IPA** **R\$77**

6,5% - 500ml - Extremamente aromática e refrescante seu segredo está no equilíbrio entre dulçor, amargor e citricidade. Coloração amarelo dourado, brilhante, com boa formação e persistência de espuma. Variedades de lúpulos americanos que garantem seu aroma frutado intenso.\

**Corona Long Neck** **R\$18****Heineken Long Neck** **R\$18**





# M E N U D E D R I N K S

## Soft Drinks

Soda Italiana de Maçã Verde	R\$20
Suco de Tomate	R\$15
Sucos da Montanha	R\$20
Vitamina de Frutas	R\$18
Refrigerantes	R\$9
Água Sem/Com Gás	R\$9
Red Bull	R\$22

## Cafés

Expresso	R\$10
Macchiato	R\$15
Café Latte	R\$15
Capuccino	R\$15
Chocolate Quente	R\$17
Infusão Casa da Montanha	R\$10
Café Orgânico	R\$15





# CARTA DE VINHOS



## PELOS TERROIRS DO BRASIL...

O Brasil, em especial a região Sul, vem demonstrando grande evolução na vitivinicultura nos últimos tempos.

A cada ano as técnicas de cultivo, a adaptação ao clima e uma incansável busca dos produtores por qualidade, estão levando os vinhos nacionais a surpreenderem os mais exigentes paladares. Nessa carta, apostamos no potencial dos melhores terroirs da região sul do Brasil, com o objetivo de oferecer uma seleção de vinhos emblemática. Através de uma criteriosa seleção, buscamos os rótulos que representam o que há de melhor em tipicidade, estilo e qualidade, com o propósito encontrar a verdadeira identidade dos vinhos brasileiros.





## CARTA DE VINHOS



## BRASIL

## Espumantes (Sparkling Wine)

<b>Don Guerino Brut</b>	<b>R\$ 89,00</b>
-------------------------	------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

<b>Don Guerino Moscatel Rosé</b>	<b>R\$ 98,00</b>
----------------------------------	------------------

Moscato – Serra Gaúcha/Alto Feliz

<b>Seival Miolo Brut</b>	<b>R\$ 100,00</b>
--------------------------	-------------------

Chardonnay e Pinot Noir – Serra Gaúcha/RS

<b>Seival Miolo Brut Rosé</b>	<b>R\$ 100,00</b>
-------------------------------	-------------------

Pinot Gris e Pinot Noir – Serra Gaúcha/RS

<b>Bossa Nº4 Moscatel</b>	<b>R\$ 128,00</b>
---------------------------	-------------------

Moscato Bianco, Moscato Giallo e Malvasia – Serra do Sudeste/RS

<b>Bossa Nº1 Brut</b>	<b>R\$ 147,00</b>
-----------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Bento Gonçalves

<b>Lídio Carraro Dádivas Moscatel</b>	<b>R\$ 172,00</b>
---------------------------------------	-------------------

Moscato – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

<b>Casa Pedrucci Rosé Brut</b>	<b>R\$ 173,00</b>
--------------------------------	-------------------

Gamay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

<b>Quinta Don Bonifácio Rosé Demi-Sec</b>	<b>R\$ 145,00</b>
---	-------------------

Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese – Serra Gaúcha/Caxias do Sul

<b>Don Guerino Extra Brut</b>	<b>R\$ 159,00</b>
-------------------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

<b>Almaúnica Blanc de Blanc Brut</b>	<b>R\$ 244,00</b>
--------------------------------------	-------------------

Chardonnay – Vale dos Vinhedos

<b>Casa Pedrucci Reserva Brut</b>	<b>R\$ 202,00</b>
-----------------------------------	-------------------

Chardonnay, Riesling, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

<b>Otto Sur Lie</b>	<b>R\$ 220,00</b>
---------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Cotiporã

<b>Guatambu Nature</b>	<b>R\$ 208,00</b>
------------------------	-------------------

Chardonnay – Campanha/Dom Pedrito

<b>Don Guerino Lumen Brut</b>	<b>R\$ 209,00</b>
-------------------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

<b>Don Guerino Lumen Brut rosé</b>	<b>R\$ 209,00</b>
------------------------------------	-------------------

Malbec e Pinot noir – Serra Gaúcha/Alto Feliz

<b>Quinta Don Bonifácio Habitat Brut</b>	<b>R\$ 244,00</b>
--	-------------------

Chardonnay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Caxias do Sul



## C A R T A D E V I N H O S

**Vinhos Brancos (White Wines)****Villa Peccin Vinho Natural** R\$ 89,00

Riesling e Goethe - Serra Gaúcha/Encruzilhada do Sul

**Don Guerino Torrontes Vintage** R\$ 153,00

Torrontés – Serra Gaúcha/Alto Feliz

**Pizzato Fausto** R\$ 153,00

Chardonnay – Serra Gaúcha/Dois Lajeados

**Guatambú Luar do Pampa** R\$ 192,00

Sauvignon Blanc – Campanha Gaúcha/Dom Pedrito

**Almaúnica Reserva Parte 2** R\$ 259,00

Chardonnay – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

**Maximo Boschi Biografia** R\$ 227,00

Chardonnay- Campanha Gaúcha

**Província de São Pedro** R\$ 235,00

Chardonnay – Serra Gaúcha/Rosário do Sul

**Vinhos Rosé (Rose Wines)****Don Guerino Sinais Malbec Rosé** R\$ 120,00

Malbec – Serra Gaúcha/Alto Feliz

**Marie Gabi** R\$ 188,00

Cabernet Sauvignon - Campanha/Campanha Rosário do Sul

**Guatambu Luar do Pampa** R\$ 178,00

Cabernet Sauvignon e Tempranillo - Campanha Gaúcha/Dom Pedrito



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wine)

<b>Pizzato Reserva – 375ml</b>	<b>R\$ 144,00</b>
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Quinta Don Bonifácio Quinto Merlot</b>	<b>R\$ 139,00</b>
Merlot – Serra Gaúcha/Caxias do Sul	
<b>Casa Pedrucci Assemblage</b>	<b>R\$ 173,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Garibaldi	
<b>Don Guerino Malbec Vintage</b>	<b>R\$ 180,00</b>
Malbec - Serra Gaúcha/Alto Feliz	
<b>Guatambu da Estância</b>	<b>R\$ 200,00</b>
Cab. Sauvignon, Merlot e Tannat – Campanha/Dom Pedrito Don Guerino	
<b>El Gaúcho Tannat</b>	<b>R\$ 219,00</b>
Tannat - Serra Gaúcha/Alto Feliz	
<b>Lídio Carraro Dádivas</b>	<b>R\$ 233,00</b>
Pinot Noir – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul	
<b>Hermann Matiz Plural</b>	<b>R\$ 178,00</b>
Aragonês, Cab. Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional – Serra Sudeste /Encruzilhada do Sul	
<b>Almaúnica Reserva</b>	<b>R\$ 269,00</b>
Pinot Noir – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Campanña Sossego</b>	<b>R\$ 204,00</b>
Cabernet Sauvignon – Campanha/Uruguaiana	
<b>Guatambu Rastros do Pampa</b>	<b>R\$ 236,00</b>
Tannat – Campanha/Dom Pedrito	
<b>Dal Pizzol</b>	<b>R\$ 216,00</b>
Pinot Noir – Serra Gaúcha/Farias Lemos	
<b>Pizzato Reserva</b>	<b>R\$ 259,00</b>
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Província de São Pedro</b>	<b>R\$ 234,00</b>
Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul	
<b>Pizzato Concentus</b>	<b>R\$ 282,00</b>
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wine)

<b>Don Guerino Malbec Terroir Selection</b>	<b>R\$ 294,00</b>
Malbec - Serra Gaúcha/Alto Feliz	
<b>Província de São Pedro Salamanca do Jarau</b>	<b>R\$ 284,00</b>
Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul	
<b>Don Giovanni</b>	<b>R\$ 288,00</b>
Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Pinto Bandeira	
<b>Maximo Boschi Biografia</b>	<b>R\$ 289,00</b>
Merlot - Campanha Gaúcha	
<b>Maximo Boschi Biografia</b>	<b>R\$ 332,00</b>
Cabernet sauvignon - Serra Gaúcha /vale dos vinhedos	
<b>Don Guerino Traços Gran Reserva</b>	<b>R\$ 343,00</b>
Assemblage - Serra Gaúcha/Alto Feliz	
<b>Almaúnica Parte 2</b>	<b>R\$ 456,00</b>
Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Dal Pizzol Enoteca</b>	<b>R\$ 405,00</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Faria Lemos	
<b>Almaunica Super Premium 4 Castas</b>	<b>R\$ 423,00</b>
Syrah, Merlot, Malbec, Cab. Sauvignon - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Miolo Lote 43</b>	<b>R\$ 425,00</b>
Merlot e Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Casa Valduga Gran Villa Lobos</b>	<b>R\$ 436,00</b>
Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Lidio Carraro Grande Vindima</b>	<b>R\$ 520,00</b>
Merlot – 2009 - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul	
<b>Lidio Carraro Quorun</b>	<b>R\$ 585,00</b>
Merlot, Cab. Sauvignon, Franc, Tannat - 2008 - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos	
<b>Pizzato DNA 99</b>	<b>R\$ 552,00</b>
Merlot – Serra Gaúcha /Vale dos Vinhedos	
<b>Guatambu Épico</b>	<b>R\$ 570,00</b>
Tannat, Cab. Sauvignon, Merlot, Tempranillo – Campanha/Dom Pedrito	





## PELOS TERROIRS DO MUNDO...

A diversidade de países, regiões, uvas e produtores nos traz uma infinita variedade de vinhos. Um desafio constante até para os mais experientes sommeliers. Para explorarmos os terroirs ao redor mundo buscamos apresentar o que há de melhor, para você explorar lugares distintos. Nove países produtores representados através de estilos e tipicidades, com rótulos cuidadosamente selecionados para que você possa ter máxima expressão de qualidade na taça.



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Especiais

## Espumantes (Sparkling Wine)

 FRANÇA

**Kriter Rosé Brut** R\$ 399,00

Pinot Noir, Cinsault - Loire

**Veuve Clicquot Brut** R\$ 820,00

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - Champagne

**Möet & Chandon Imperial Brut** R\$ 879,00

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay - N/S - Champagne/Épernay

**Don Perignon** R\$ 2.680,00

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – N/S – Épernay/Champagne

 ITÁLIA

**Bedin Prosecco Extra Dry VSAQ** R\$ 316,00

Glera – Vêneto

**Ferrari Maximum Rosé Brut** R\$ 616,00

Pinot Noir, Chardonnay – N/S – Trentino

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Especiais

## Vinhos Brancos (White Wines)



## ARGENTINA

**Las Moras – 375ml****R\$ 119,00**

Sauvignon Blanc - San Juan/Tulum

**Las Moras****R\$ 153,00**

Sauvignon Blanc - San Juan/Tulum

**La Linda Unoaked****R\$ 174,00**

Chardonnay - Mendoza

**Amalaya Blanco****R\$ 227,00**

Torrontés e Riesling - Salta



## CHILE

**Villard Expression Reserve****R\$ 338,00**

Sauvignon Blanc – Casablanca

*\* Decantação Recomendada**\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.*



## CARTA DE VINHOS

### Vinhos Especiais



#### ITÁLIA

##### Villa Cardeto

R\$ 219,00

Pinot Grigio - Umbria



#### FRANÇA

##### Arrogant Frog Tutti-Frutti

R\$ 248,00

Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino - Languedoc



#### PORTUGAL

##### Anselmo Mendes Muros Antigos

R\$ 290,00

Loureiro – Minho/Vinho Verde



#### ALEMANHA

##### Hermann Dönnhoff Trocken Qba

R\$ 495,00

Riesling – Nahe

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.





CARTA DE VINHOS

Vinhos Rosés (Rose Wines)



ARGENTINA

**Las Moras Rosé**

**R\$ 154,00**

Syrah – San Juan



FRANÇA

**Claude Val**

**R\$ 228,00**

Grenache, Cinsault e Syrah – Languedoc

**Domaine Sorin Terra Amata**

**R\$ 352,00**

Grenache, Cinsault, Mouvèdre e Syrah – Côtes de Provence

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wines)



## ARGENTINA

**Las Moras** R\$ 177,00

Malbec – San Juan

**Las Moras** R\$ 154,00

Shiraz – San Juan

**La Linda – 375ml** R\$ 180,00

Malbec – Mendoza

**Las Moras Barrel Select** R\$ 240,00

Malbec – San Juan/Tulum

**La Linda** R\$ 245,00

Malbec – Mendoza

**Saurus** R\$ 247,00

Pinot Noir – Patagônia/Neuquén

**Saurus** R\$ 247,00

Merlot – Patagônia/Neuquén

**Amalaya** R\$ 298,00

Malbec – Salta

**Luigi Bosca Malbec** R\$ 410,00

Malbec – Mendoza

**Finca La Linda Old Vines** R\$ 350,00

Malbec - Mendoza/Luján de Cuyo

**Colomé Estate** R\$ 447,00

Malbec – Salta

**Luigi Bosca de Sangre** R\$ 486,00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Mendoza/Luján de Cuyo

**Riglos Gran** R\$ 448,00

Cabernet Sauvignon – Mendoza/Vale de Uco

**Mora Negra** R\$ 552,00

Malbec e Bonarda – San Juan/Vale de Pedernal

**Viña Alicia** R\$ 562,00

Malbec – Mendoza/Luján de Cuyo

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



## C A R T A D E V I N H O S

## Vinhos Tintos (Red Wines)



## CHILE

**Terranoble Estate** R\$ 254,00

Cabernet Sauvignon – Maule

**Terranoble Reserva** R\$ 303,00

Pinot noir – Valle de Casablanca

**Villard Expresión Reserve** R\$ 350,00

Syrah – Casablanca

**Villard L'Assemblage Grand Vin** R\$ 438,00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot – Vale Central

**Calicanto El Principal D.O. Maipo Andes Valley** R\$ 440,00

Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah – Maipo

**Terranoble CA2 Costa** R\$ 520,00

Carménère – Colchagua

**Vin Viñed de Alcohuz Grus Syrah/Gran** R\$ 550,00

Syrah, Garnacha, Petit Verdot - Vale de Elqui

**GRUS de Alcohuz D.O. Valle de Elqui** R\$ 560,00

Syrah, petit verdot, petite sirah, garnacha – Vale do Elqui



## URUGUAI

**Vin Bouza A6 Parcela Única Tannat** R\$ 845,00

Tannat - Montevideo



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wines)



## AUSTRÁLIA

**Warburn Estate Gossips****R\$ 258,00**

Shiraz - Riverina - South Eastern



## FRANÇA

**Claude Val Rouge****R\$ 228,00**

Grenache, Carignan, Syrah – Languedoc/Limoux e Pézenas

**François Labet L'Île de Beauté****R\$ 324,00**

Pinot Noir – Córsega

**Château La Tour de By****R\$ 549,00**

Cababernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot - Bordeaux/Médoc



## ESPANHA

**Rey de Copas****R\$ 154,00**

Tempranillo – La Mancha

**Artero Bodega Muñoz****R\$ 237,00**

Tempranillo – La Mancha

**Marques de Toledo Crianza****R\$ 264,00**

Tempranillo – La Mancha

**Arzuaga La Planta****R\$ 438,00**

Tempranillo – Ribera Del Duero

*\* Decantação Recomendada**\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.*





## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wines)



## ITÁLIA

**Umani Ronchi Podere Montepulciano – 375ml R\$ 184,00**

D'Abruzzo Montepulciano – Abruzzo

**Villa Cardeto Sangiovese – 375ml R\$ 219,00**

Sangiovese - Umbria

**Vin IOVE Umberto Cesani R\$ 224,00**

Sangiovese - Emilia-Romagna

**Umani Ronchi Podere Montepulciano R\$ 246,00**

D'Abruzzo Montepulciano – Abruzzo

**Michele Castelani Valpolicella R\$ 349,00**

Classico Campo del Biotto Corvina, Molinara, Rondinella – Veneto/Valpolicella

**Rocca delle Macie Chianti Vernaiolo R\$ 358,00**

Sangiovese, Merlot, Canaiolo – Toscana/Chianti

**Gulfi Rossojbleo R\$ 496,00**

Nero d'Avola – Sicilia

**Pio Cesare Barbera d'Alba R\$ 588,00**

Barbera – Piemonte

**Araldica Barolo Flori R\$ 638,00**

Nebbiolo – Piemonte

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Tintos (Red Wines)



## PORTUGAL

**Marques de Montemor** R\$ 275,00

---

Trincadeira, Aragonez e Touriga Nacional – Alentejo

**Alves de Sousa Estação** R\$ 279,00

---

Tinta Roriz, Tinta Barroca – Douro/Baixo Corgo

**José Maria da Fonseca José de Sousa** R\$ 328,00

---

Grand Noir, Trincadeira, Aragonês – Alentejo/Évora

**Quinta de Foz de Arouce** R\$ 458,00

---

Baga, Touriga Nacional – Beiras



## ÁFRICA DO SUL

**Glen Carlou Haven** R\$ 337,00

---

Cabernet Sauvignon - Paarl e Coastal Region

**Vin Raka Biography** R\$ 580,00

---

100% Syrah - 2011 - Overberg/Klein River - Platter's Guide 2014 - 4½ - Syrah

\* Decantação Recomendada

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos de Sobremesa (Dessert Wines)

**José Maria da Fonseca Alambre - 50ml** **R\$ 45,00**

Moscatel de Setúbal – Portugal – Península de Setúbal

**José Maria da Fonseca Alambre** **R\$ 324,00**

Moscatel de Setúbal – Portugal – Península de Setúbal

**Fonseca Ruby - 50ml** **R\$ 35,00**

Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional – Portugal – Douro/Porto

**Fonseca Ruby** **R\$ 359,00**

Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional – Portugal – Douro/Porto

## Garrafa Magnum (Magnum Bottle)

**Amalaya** **R\$ 590,00**

Malbec, Syrah, Cab. Sauv. - 2018 - Argentina - Salta Colchaquíes

### Pontuações:

*DS – Descorchados | GP – Guia Peñin | GR – Gambero Rosso | JR – Jancis Robinson*

*RdV – Revista de Vinhos | RP – Robert Parker | ST – Stephen Tanzer | TA – Tim Atkin*

*WE – Wine Enthusiast | WS – Wine Spectator | W&S – Wine & Spirits*

*\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.*



## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Especiais



## ARGENTINA

**Luigi Bosca Finca Los Nobles****R\$ 808,00**

Malbec e Petit Verdot – 2016 - Mendoza/Luján de Cuyo - Grande potencial de guarda.

**Icono Luigi Bosca****R\$1.580,00**

Cabernet Sauvignon e Malbec – \*2011 - Verdadeiramente um ícone dentre os vinhos do Novo Mundo.



## CHILE

**El Principal Memorias****R\$ 724,00**

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah – 2016 - Maipo/Pirque – DES 94; RP 90

**Viñedos de Alcohuz RHU****R\$ 868,00**

Syrah, Garnacha, Petit Syrah - 2013 - Vale do Elqui - 7.878 garrafas produzidas nesta safra.

**Errázuriz Viñe do Chadwick****R\$ 8.100,00**

Cabernet Sauvignon – \*2011 – Maipo. - Aclamado pela crítica especializada.

**Pontuações:**

*DS – Descorçados | GP – Guia Peñin | GR – Gambero Rosso | JR – Jancis Robinson*

*RdV – Revista de Vinhos | RP – Robert Parker | ST – Stephen Tanzer | TA – Tim Atkin*

*WE – Wine Enthusiast | WS – Wine Spectator | W&S – Wine & Spirits*

*\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.*





## CARTA DE VINHOS

## Vinhos Especiais



## FRANÇA

**Château de La Tour Grand Cru Clos-Vougeot R\$ 3.390,00**

100% Pinot Noir - \*2009 - Bourgogne/Côtes de Nuits PRODUTOR 2  
ESTRELAS na Revue du Vin de France 2012

**Domaine Confuron-Cotetidot Charmes R\$ 4.099,00**

Chambertin Grand Cru Pinot Noir - \*2011 - Bourgogne/Côte de Nuits - Um dos melhores Grand Crus da Borgonha!

**Château Palmer R\$ 5.190,00**

Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot - \*2002 - Bordeaux/Margaux -  
Comuna de Cantenac. 55 hectares de vinhedos situados no primeiro plateau em frente ao estuário do Gironde.



## ITÁLIA

**Caprili Brunello di Montalcino R\$ 920,00**

Sangiovese – 2015 – Toscana/Montalcino - O mais prestigioso e longo vinho da Toscana.

**Gravner Anfora R\$ 1.690,00**

100% Ribolla Gialla - \*2006/2007 - Friuli/Collio - Oslavia - JR 17,5/20 “Gravner é o maestro-precursor na hoje afamada escola de “ORANGE WINES”.

**Montevertine Le Pergole Torte R\$ 2.340,00**

100% Sangiovese – 2017 - Toscana/Radda in Chianti - GR 3/3 Bicchieri  
Protagonista na cena de supertoscanos, mas 100% Sangiovese!! Sempre altamente pontuado.

**Guiseppe Mascarello R\$ 2.766,00**

Barolo Monprivato - 100% Nebbiolo - \*2012 - Piemonte/Castiglione Falletto -  
WS 96 pts/WE 99 pts Vinhedo documentado desde 1.666; monopólio dos Mascarello desde.

**Azienda Agrícola Case R\$ 7.680,00**

Basse Soldera Sangiovese - \*2006 - Toscana/Siena/Montalcino - Um vinho de culto, disputadíssimo em todo mundo!

## Pontuações:

DS – Descorchados | GP – Guia Peñin | GR – Gambero Rosso | JR – Jancis Robinson  
RdV – Revista de Vinhos | RP – Robert Parker | ST – Stephen Tanzer | TA – Tim Atkin  
WE – Wine Enthusiast | WS – Wine Spectator | W&S – Wine & Spirits

\* As safras podem variar conforme a disponibilidade.



# CASA DA MONTANHA

H O T E L | G R A M A D O

Av Borges de Medeiros, 3166 | Centro | Gramado-RS | (54) 3295.7575