

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, linguica 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.





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

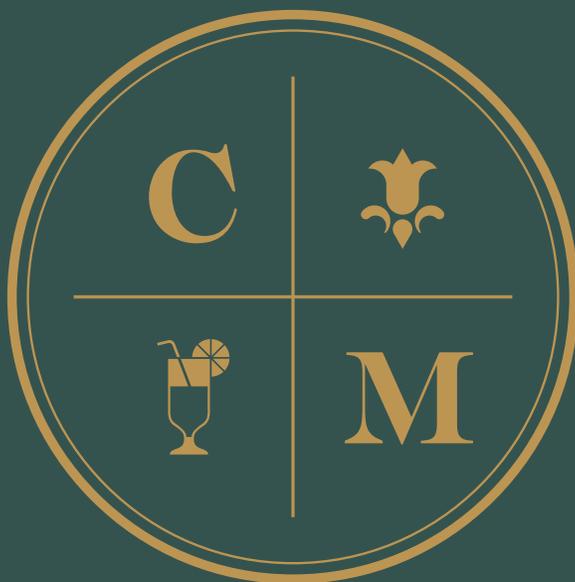


**ROMEU E JULIETA
EM 2 ESTAÇÕES**

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

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

Drinks Clássicos

THIN LIZZY	R\$74
Licor de Tequila infusionada com café Patrón XO com Bourbon Whisky Wild Turkey.	
JACK & COKE	R\$40
Jack Daniels N° 7 e Coca-Cola.	
MARGARITA	R\$50
Tequila, Cointreau e limão.	
BLOODY MARY	
Vodka, suco de limão, suco de tomate, pimenta do reino, sal, tabasco e molho inglês.	
COM VODKA ABSOLUT	R\$58
COM VODKA GREY GOOSE	R\$58
COM VODKA BELVEDERE	R\$67
MOSKOW MULE	R\$39
Vodka, suco de limão, ginger beer, espuma de gengibre.	
GIN TROPICAL	R\$45
Gin Tanqueray e Energético Red Bull Tropical.	
GIN & TONIC	
O clássico com Gin premium, Tônica e especiarias.	
BITTER TONIC	
Gin, Água Tônica, Folhas de hortelã, Zimbro e Angustura.	
FRUIT	
Gin, Morangos laminados, Soda limonada, Xarope de Frutas vermelhas.	
COM GIN TANQUERAY	R\$45
COM GIN TANQUERAY N° TEN	R\$62
COM GIN HENDRIX	R\$69
COM GIN BEEFEATER	R\$39
COM MONKEY 47	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 R\$95

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 R\$78

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

Com Wild Turkey R\$69

Com Makers Mark R\$75

METROPOLITAN R\$56

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.

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







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)

Don Guerino Brut	R\$ 89,00
-------------------------	------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Don Guerino Moscatel Rosé	R\$ 98,00
----------------------------------	------------------

Moscato – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Seival Miolo Brut	R\$ 100,00
--------------------------	-------------------

Chardonnay e Pinot Noir – Serra Gaúcha/RS

Seival Miolo Brut Rosé	R\$ 100,00
-------------------------------	-------------------

Pinot Gris e Pinot Noir – Serra Gaúcha/RS

Bossa Nº4 Moscatel	R\$ 128,00
---------------------------	-------------------

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

Bossa Nº1 Brut	R\$ 147,00
-----------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Bento Gonçalves

Lídio Carraro Dádivas Moscatel	R\$ 172,00
---------------------------------------	-------------------

Moscato – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

Casa Pedrucci Rosé Brut	R\$ 173,00
--------------------------------	-------------------

Gamay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

Quinta Don Bonifácio Rosé Demi-Sec	R\$ 145,00
---	-------------------

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

Don Guerino Extra Brut	R\$ 159,00
-------------------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Almaúnica Blanc de Blanc Brut	R\$ 244,00
--------------------------------------	-------------------

Chardonnay – Vale dos Vinhedos

Casa Pedrucci Reserva Brut	R\$ 202,00
-----------------------------------	-------------------

Chardonnay, Riesling, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

Otto Sur Lie	R\$ 220,00
---------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Cotiporã

Guatambu Nature	R\$ 208,00
------------------------	-------------------

Chardonnay – Campanha/Dom Pedrito

Don Guerino Lumen Brut	R\$ 209,00
-------------------------------	-------------------

Chardonnay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Don Guerino Lumen Brut rosé	R\$ 209,00
------------------------------------	-------------------

Malbec e Pinot noir – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Quinta Don Bonifácio Habitat Brut	R\$ 244,00
--	-------------------

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)

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



CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wine)

Don Guerino Malbec Terroir Selection R\$ 294,00

Malbec - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Província de São Pedro Salamanca do Jarau R\$ 284,00

Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul

Don Giovanni R\$ 288,00

Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Pinto Bandeira

Maximo Boschi Biografia R\$ 289,00

Merlot - Campanha Gaúcha

Maximo Boschi Biografia R\$ 332,00

Cabernet sauvignon - Serra Gaúcha /vale dos vinhedos

Don Guerino Traços Gran Reserva R\$ 343,00

Assemblage - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Almaúnica Parte 2 R\$ 456,00

Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Dal Pizzol Enoteca R\$ 405,00

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Faria Lemos

Almaunica Super Premium 4 Castas R\$ 423,00

Syrah, Merlot, Malbec, Cab. Sauvignon - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Miolo Lote 43 R\$ 425,00

Merlot e Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Casa Valduga Gran Villa Lobos R\$ 436,00

Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Lidio Carraro Grande Vindima R\$ 520,00

Merlot – 2009 - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

Lidio Carraro Quorun R\$ 585,00

Merlot, Cab. Sauvignon, Franc, Tannat - 2008 - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Pizzato DNA 99 R\$ 552,00

Merlot – Serra Gaúcha /Vale dos Vinhedos

Guatambu Épico R\$ 570,00

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.



CARTA DE VINHOS

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**

Cabernet 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



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