



Tintos

- **City Noble Merlot**  **R\$ 77,00**
Macio e frutado, com notas de ameixa e cereja. Acompanha bem pizzas de queijos suaves e saladas frescas.
- **Peccato Di Vino Cabernet Sauvignon**  **R\$ 87,00**
Estruturado e intenso, com taninos presentes e aromas de frutas escuras. Perfeito para pizzas de carne e antepastos de embutidos.
- **Caberisco Cabernet Sauvignon**  **R\$ 122,00**
Corpo médio e equilíbrio entre fruta e madeira. Ideal para pratos condimentados e pizzas com linguiça artesanal.
- **Mascara de Fuego Carménère**  **R\$ 122,00**
Macio e aromático, com toques de pimenta preta e frutas maduras. Ótimo com massas ao molho de tomate e antepastos de queijos curados.
- **Mayos Red Blend Reserva Especial Bourbon**  **R\$ 142,00**
Blend marcante com toque amadeirado do Bourbon. Combina com pizzas robustas e tábuas de frios.
- **Finca Rivadavia Malbec**  **R\$ 92,00**
Aromas de frutas negras e leve toque de baunilha. Harmoniza com carnes assadas e pizzas de sabor intenso.
- **Cordero Con Piel de Lobo Malbec**  **R\$ 102,00**
Intenso e aveludado, com notas de amora. Excelente para cortes de carne e antepastos defumados.
- **Perro Callejero Pinot Noir**  **R\$ 147,00**
Elegante e aromático, com frutas vermelhas e leve toque terroso. Vai bem com saladas caprese e pizzas leves.
- **Mosquita Muerta Blend Tintas**  **R\$ 229,00**
Complexo e encorpado, com notas de especiarias. Ideal para pizzas especiais e queijos maturados.
- **Gearbox Pinot Noir**  **R\$ 237,00**
Fresco e equilibrado, com notas sutis de cereja. Ótimo para entradas e saladas frescas.
- **Primitivo di Salento L'Opis Tinto**  **R\$ 149,00**
Encorpado e frutado, com ameixa e chocolate. Excelente para massas e pizzas tradicionais.
- **Uggiano Chianti**  **R\$ 197,00**
Seco e equilibrado, com cereja e ervas. Perfeito para pizza margherita e antepastos clássicos.
- **Alma de Lisboa Tinta**  **R\$ 97,00**
Macio e aromático, com frutas maduras. Ótimo com massas e saladas de folhas.
- **Rei Dom João IV**  **R\$ 132,00**
Intenso e encorpado, com frutas pretas e madeira nobre. Ideal para carnes assadas e pizzas de sabor marcante.
- **Busy Bee Pinotage**  **R\$ 149,00**
Sul-africano com aromas defumados e frutas negras. Vai bem com antepastos de charcutaria e pizzas apimentadas.
- **Old Bean Truck Shiraz**  **R\$ 175,00**
Potente e picante, com pimenta e frutas maduras. Ótimo para pizzas calabresa e pratos condimentados.
- **Viggiano Tannat**  **R\$ 189,00**
Estruturado e intenso, com frutas negras. Acompanha carnes gordas e queijos fortes.
- **Reserva Sweet Red Monte Paschoal**  **R\$ 117,00**
Doce e sedoso, com aroma de frutas vermelhas. Ideal para sobremesas e saladas de frutas.

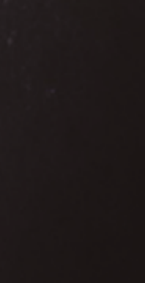
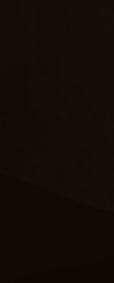


Branços

- **Finca Rivadavia Chardonnay**  **R\$ 92,00**
Fresco e frutado, com abacaxi e maçã verde. Vai bem com saladas frescas e pizzas brancas.
- **Cordero con Piel de Lobo Branco Dulce**  **R\$ 102,00**
Doce e aveludado, com aromas tropicais. Perfeito para sobremesas e queijos cremosos.
- **Faena Verde Branco**  **R\$ 124,00**
Leve e refrescante, com toques cítricos. Ótimo para entradas frias e saladas.
- **Trovati Pinot Grigio**  **R\$ 148,00**
Italiano delicado, com pera e maçã verde. Harmoniza com frutos do mar e saladas leves.
- **Heiderer Mayer Gruner Veltliner**  **R\$ 199,00**
Fresco e elegante, com pimenta branca. Ideal para saladas e pratos vegetarianos.



Espumantes

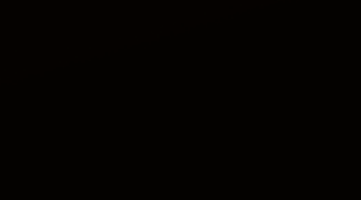
- **Mayos Brut Rose**  **R\$ 99,00**
Borbulhas delicadas e notas frutadas. Excelente com antepastos e entradas leves.
- **Mayos Moscatel Branco**  **R\$ 99,00**
Doce e aromático, com frescor tropical. Ideal para sobremesas.
- **Mayos Zero Alcool**  **R\$ 99,00**
Refrescante e leve. Perfeito para harmonizar com saladas e pratos frios.



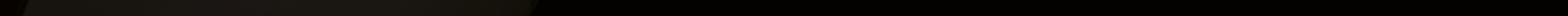
Taxa de rolha

 **R\$ 50,00**

Um brinde aos bons momentos.
Beba com moderação!



 VOLTAR PARA O INÍCIO



IL Fratello
PIZZARIA
desde 1987

www.ilfratello.com.br