



Vinhos

Descubra vinhos selecionados para transformar
cada taça em uma experiência única.



Espumantes



Mayos Moscatel Branco



R\$ 106,00

Leve, aromático e delicadamente adocicado, com notas florais e de uva fresca que conferem suavidade e frescor. Harmoniza com a Banana Caramelada, criando um contraste equilibrado entre dulçor e cremosidade.



Mayos Brut Rosé



R\$ 119,00

Vibrante e fresco, com aromas de morango e framboesa e acidez marcada que traz elegância ao conjunto. Harmoniza com a Pizza Caprese, destacando o frescor do tomate caqui e a suavidade da mussarela de búfala.



Mayos Brut Branco



R\$ 119,00

Seco, mineral e cítrico, com perlage fino e final refrescante que limpa o paladar. Harmoniza com a Pizza Marguerita, ampliando a pureza da combinação de tomate fresco e manjerição.



Brancos



Mayos Jovem Branco



R\$ 108,00

Leve e fresco, com aromas cítricos e herbáceos que conferem vivacidade ao vinho. Harmoniza com a Insalata Della Casa, refletindo a leveza e os elementos vegetais do prato.



Finca Rivadavia Chardonnay



R\$ 99,00

Cremoso, equilibrado e com toques de frutas tropicais e leve baunilha, apresentando textura sedosa. Harmoniza com as Massas, em especial com o molho 4 Formaggi, acompanhando sua untuosidade e intensidade.



Cordero con Piel de Lobo Branco Dulce



R\$ 115,00

Doce, macio e aromático, com notas de mel, pêssego e flores brancas. Harmoniza com a Bruschetta de Pomodoro, equilibrando sua doçura com o frescor do tomate e do manjerição.

+18

Proibido
para menores
de dezoito anos

Se beber, não dirija!



acesse o QRCode
conheça nosso site e
siga nossas redes sociais





Rosés



Mayos Jovem Rosé



R\$ 109,00

Delicado e leve, com frutas vermelhas suaves e acidez refrescante. Harmoniza com a Pizza Light, acompanhando a suavidade da ricota e o frescor da rúcula.



Santa Alba Rosé



R\$ 97,00

Elegante e aromático, com notas de morango, framboesa e delicado toque floral. Harmoniza com a Pizza Melanzana, destacando sua sutileza vegetal.



Tintos



Del Grano Bordô Suave



R\$ 79,00

Doce, intenso e muito aromático, com textura macia e frutada. Harmoniza muito bem com a Pizza Calabresa, suavizando sua intensidade salgada e aromática.



Crotta Malbec



R\$ 95,00

Frutado, leve e de taninos macios, com aromas de ameixa e violeta. Harmoniza com a Pizza Portuguesa, equilibrando sua diversidade de ingredientes.



Cordero con Piel de Lobo Malbec



R\$ 109,00

Expressivo, robusto e frutado, com taninos presentes e bom corpo. Harmoniza com a Pizza Pepperoni, equilibrando sua picância e profundidade de sabor.



Perro Callejero Pinot Noir



R\$ 159,00

Elegante, sedoso e aromático, com notas de cereja, terra úmida e sutil floral. Harmoniza com a Pizza Parma, ressaltando a delicadeza do presunto cru e das folhas de rúcula.

+18

Proibido
para menores
de dezoito anos

Se beber, não dirija!



acesse o QRCode
conheça nosso site e
siga nossas redes sociais





Tintos



Cepa Tradicional Blend Tintas



R\$ 186,00

Estruturado e equilibrado, com frutas maduras, notas de especiarias e leve toque de madeira. Harmoniza com a Pizza Filé Mignon, acompanhando a intensidade do molho madeira e do champignon.



Mosquita Muerta Blend Tintas



R\$ 224,00

Complexo e profundo, com camadas de frutas escuras, especiarias e textura envolvente. Harmoniza com a Pizza Escarola, valorizando o toque levemente amargo da folha e a intensidade do bacon.



DV Catena Cabernet Malbec



R\$ 289,00

Um clássico! Potente, encorpado e sofisticado, com taninos firmes e final persistente. Harmoniza com outro clássico, a famosa Pizza La Nonna, acompanhando sabores intensos como calabresa, bacon e alho.



Alma Negra Blend Tintas



R\$ 299,00

Sedoso, enigmático e profundo, com frutas maduras e especiarias doces. Harmoniza com a Pizza Carciofi, equilibrando a força da alcachofra e do provolone.



Angelica Zapata Cabernet Franc



R\$ 389,00

Elegante, sofisticado e de grande classe, apresenta frutas negras maduras, notas herbáceas finas e toques sutis de pimenta-preta. Harmoniza com a Pizza 5 Formaggi, servindo como contraponto ideal à sua cremosidade e complexidade de queijos.



Bressia Profundo Blend Tintas



R\$ 395,00

Imponente e estruturado, com taninos marcantes e final prolongado. Harmoniza com a Pizza Carne Seca, acompanhando sua intensidade e cremosidade do catupiry.



acesse o QRCode
conheça nosso site e
siga nossas redes sociais



+18

Proibido
para menores
de dezoito anos



Se beber, não dirija!



Tintos



City Noble Merlot



R\$ 79,00

Suave, redondo e frutado, com taninos delicados e final macio. Harmoniza com a Scalinata de Calabresa, acompanhando sua cremosidade com sabor forte e, ao mesmo tempo, delicado.



Peccato Di Vino Cabernet Sauvignon



R\$ 89,00

Encorpado, aromático e intenso, com taninos firmes e notas de frutas escuras. Harmoniza com a Pizza Lombinho Especial, equilibrando o toque defumado e a riqueza do requeijão.




Santa Alba Pinot Noir




R\$ 89,00

Leve, fresco e elegante, com frutas vermelhas e leve toque terroso. Harmoniza com a Pizza Vegetariana, respeitando a variedade de vegetais e seu frescor natural.



Cuentos del Fuego Pinot Noir




R\$ 99,00

Aromático e expressivo, com acidez vibrante e frutas vermelhas maduras. Harmoniza com a Pizza Rúcula, equilibrando o amargor da folha e o frescor do tomate.



Caberisco Cabernet Sauvignon



R\$ 129,00

Intenso, encorpado e persistente, com taninos presentes e notas tostadas. Harmoniza com o grande Calzone Especial, sustentando sua cremosidade e o sabor marcante da calabresa.



Peccato Carmenere Reserva Especial



R\$ 134,00

Aveludado e especiado, com taninos macios e notas de pimenta-preta e frutas negras maduras. Harmoniza com entradas como a Provoleta e a Sardella, acompanhando com elegância sua salinidade e intensidade aromática.



acesse o QRCode
conheça nosso site e
siga nossas redes sociais





Tintos



Alma de Lisboa Tinto



R\$ 98,00

Equilibrado, frutado e fresco, com taninos suaves e acidez agradável.
Harmoniza com a Pizza Palmito, respeitando sua delicadeza e frescor.



Rei Dom João IV Douro



R\$ 157,00

Estruturado, mineral e profundo, com notas de frutas escuras, grafite e especiarias.
Harmoniza com a Pizza Siciliana, destacando o toque cítrico e o parmesão.



San Maglorio Sangiovese Superiore



R\$ 149,00

Gastronômico, vibrante e levemente rústico, com acidez marcante e taninos finos.
Harmoniza com a Pizza Marguerita de Búfala, refletindo sua vivacidade e perfil italiano clássico.



L'Opis Primitivo di Salento



R\$ 165,00

Encorpado, quente e intenso, com frutas maduras e textura aveludada.
Harmoniza com a Pizza Pollo, sustentando a cremosidade do catupiry e a suculência do frango.



Busy Bee Pinotage



R\$ 167,00

Aromático, tostado e marcante, com notas de frutas escuras e especiarias.
Harmoniza com a original Pizza Couve, reforçando seu perfil defumado natural.



Submission Cabernet Sauvignon



R\$ 258,00

Profundo, denso e sedoso, com taninos estruturados e notas de baunilha e frutas negras.
Harmoniza bem com Massas, sobretudo com o molho Bolonhesa, equilibrando a intensidade da carne e do molho sugo.



Vinho na Taça



R\$ 25,00

Taxa de Rolha



R\$ 50,00

+18

Proibido
para menores
de dezoito anos

Se beber, não dirija!



acesse o QRCode
conheça nosso site e
siga nossas redes sociais

