

Para Compartilhar

COUVERT R\$ 19
Seleção de pães e pastas

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS R\$ 58
Acompanha geleia artesanal e pães

PINTXO DE PRESUNTO PARMA R\$ 39
Batatinhas douradas com presunto Parma e creme de queijo com eebolinha

PINTXO DE SALMAO R\$ 39
Lascas de salmão curado sobre torradinhas de pão australiano com pepino, creme azedo com dill e alcaparras

CROQUETAS DE JAMÓN R\$ 34
Acompanha molho da casa - 06 unidades

CROQUETAS DE PROVOLONE R\$ 32
Acompanha molho da casa - 06 unidades

Bruschettas

06 unidades

CLÁSSICA R\$ 26
Tomates assados, parmesão e manjeriçã

BRIE R\$ 32
Queijo brie, nozes e uva caramelizada

BLUECHEESE R\$ 32
Gorgonzola, geleia de laranja e amêndoas

COGUMELO R\$ 32
Shimeji, cebola caramelizada e coentro

DEGUSTAÇÃO DE BRUSCHETTAS R\$ 38
08 unidades

Entradas

BURRATA DE PESTO DE MANJERICÃO R\$ 56
Acompanhada de legumes assados e pães

STEAK TARTARE - 150G R\$ 56
Filé mignon na ponta da faca ao molho de mostarda dijon, alcaparras, pickles, cebola roxa e crispy de beterraba, acompanha pães e fritas

POLENTA COM RAGU DE CORDEIRO R\$ 32
Polenta cremosa mista de quirera e farinha de milho com ragu de pernil de cordeiro e azeite de hortelã

CREME DE MANDIOQUINHA R\$ 29
Com pedacinhos de batata, bacon crocante e cebolinha

MOUSSE DE COGUMELO R\$ 39
Mousse aveludada de cogumelos sobre torradinhas de ciabatta e redução de balsâmico

LAGOSTA À THERMIDOR R\$ 69
Lagosta gratinada ao molho bechamel com batatas assadas e rúcula

SALADA VERDE COM PEIXE GRELHADO R\$ 36
Mix de folhas com cenoura ralada ao molho de iogurte com limão, lascas de peixe grelhado e croutons

FONDUE DE QUEIJO - 2 pessoas R\$ 119
Acompanhado de pães e batata bolinha

SANDUICHE DE QUEIJO DE CABRA R\$ 36
Pão artesanal, queijo de cabra, tomate assado, cebola caramelizada, rúcula e maionese de mostarda dijon acompanha batata frita

SANDUICHE DE COSTELINHA DEFUMADA R\$ 36
Pão artesanal, costelinha de porco defumada e desfiada ao molho agri-doce, queijo brie, pickles, salada de repolho com maçã e iogurte e maionese de mostarda dijon, acompanha batata frita

Principais

RISOTO DE QUEIJO BRIE R\$ 46
Com mix de sementes e baby leaf

RISOTO DE LINGÜIÇA ARTESANAL R\$ 46
Com abobora cabotia e crispy de cebola

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO R\$ 52
Com camarão e broto de alface

PENNE MEDITERRÂNEO R\$ 39
Massa artesanal, alcaparras, azeitona roxa, tomate, pesto de manjeriçã e queijo de cabra

RAVIÓLI DE BANANA DA TERRA R\$ 42
Massa fresca artesanal recheada com purê de banana da terra dourada na manteiga com nozes, ervas e parmesão

NHOQUE AO MOLHO PIEMONTESE R\$ 42
Nhoque artesanal ao molho de tomates assados com funghi secchi e parmesão

ATUM EM CROSTA DE GERGELIM - 150G R\$ 52
Acompanhado de legumes com lemon pepper, crispy de gengibre e molho de raiz forte

PERNIL DE PORCO AO BARBECUE - 180G R\$ 49
Acompanhado de farofa de cebola, abacaxi glaceado e milho grelhado em chama aberta

ENTRECOT DE ANGUS - 220G R\$ 79
Acompanhado de purê de cara com queijo meia cura, vagens francesas grelhadas e molho de mostarda dijon



Sobremesas

ENTREMET DE CHOCOLATE BELGA R\$ 25
Camadas de uma massa fofinha regada com calda de café, mousse de chocolate belga e ganache de caramelo salgado

PANNA COTTA DE AMORA R\$ 22
Panna cotta de amora com calda de chocolate branco na verrine

CHEESECAKE R\$ 25
Cheesecake clássica com calda de Nutella

CHURROS R\$ 19
Churros artesanal com um toque de laranja acompanhado de doce de leite e brigadeiro belga

Bebidas

VINHOS
Além de nossos vinhos em taça, temos também vinhos em garrafa para serem degustados no Bardega ou em sua casa. Consulte nossa carta.

ÁGUAS

NACIONAL R\$ 6
Com ou sem gás

SAN PELLEGRINO R\$ 17
Com gás

ACQUA PANNA R\$ 17
Sem gás

CERVEJAS LONG NECK
STELLA ARTOIS R\$ 12 **HEINEKEN** R\$ 12



BARDEGA WINE BAR

/bardegawinebar

/bardega_winebar