

Para Compartilhar

- COUVERT**
Seleção de pães e pastas **R\$ 19**
- TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS**
Acompanha seleção de pães e geléia artesanal **R\$ 58**
- PINTXO DE PRESUNTO PARMA**
Batatas douradas com presunto parma e creme de queijo **R\$ 39**
- CROQUETAS DE JAMÓN**
Acompanha molho da casa - 06 unidades **R\$ 34**
- CROQUETAS DE PORCO DEFUMADO**
Acompanha molho da casa - 06 unidades **R\$ 34**
- CROQUETAS DE ESPINAFRE**
Com Cebola Caramelizada
Acompanha molho da casa - 06 unidades **R\$ 29**

Bruschettas

06 unidades

- CLÁSSICA**
Tomates assados, parmesão e manjeriçã **R\$ 26**
- BRIE**
Queijo brie, nozes e uva caramelizada **R\$ 36**
- BLUE CHEESE**
Gorgonzola, geléia de laranja e amêndoas **R\$ 36**
- COGUMELO**
Shimeji, cebola caramelizada e coentro **R\$ 32**
- DEGUSTAÇÃO DE BRUSCHETTAS**
08 unidades **R\$ 38**

Entradas

- BURRATA COM PESSÊGOS FRESCOS E TOMATES**
Acompanha salada de rúcula ao molho de limão siciliano e mel **R\$ 52**
- STEAK TARTARE COM CRISPY DE BETERRABA**
150g de filé mignon na ponta da faca ao molho de mostarda dijon, alcaparras, pickles e cebola roxa. Acompanha seleção de pães **R\$ 56**

CEVICHE

Robalo marinado em leite de tigre
Acompanhado de batata doce **R\$ 45**

FLATBREAD DE GRAULAX

Lascas de salmão curado acompanhadas de creme azedo com dill e alcaparras fritas, sobre uma massa fina e crocante **R\$ 45**

TARTARE DE LAGOSTA COM MORANGOS

Lagosta ao vapor com morangos e manjeriçã sobre disco de massa folhada crocante **R\$ 69**

SALADA VERDE COM PEIXE GRELHADO

Mix de folhas verdes e cenoura ralada com lascas de peixe grelhado ao molho de iogurte com limão e croutons **R\$ 36**

Principais

- RISOTO DE FUNGHI SECCHI** **R\$ 46**
- RISOTO DE LINGÜIÇA ARTESANAL**
Com Tuille de Parmesão **R\$ 46**
- RISOTO DE LIMÃO SICILIANO**
Com Camarão **R\$ 52**
- PENNE MEDITERRÂNEO**
Massa fresca artesanal ao pesto de manjeriçã, tomates frescos, azeitona roxa, alcaparras e queijo de cabra **R\$ 36**
- RAVIOLI DE BANANA DA TERRA**
Ravioli artesanal dourado na manteiga com nozes e ervas frescas **R\$ 36**
- ATUM EM CROSTA DE GERGELIM - 150G**
Acompanhado de espaguete de legumes ao molho de raiz forte e crispy de gengibre **R\$ 48**
- ENTRECOT DE ANGUS - 220G**
Acompanhado de cebola empanada e frita, tomates chamuscados e molho de ervas **R\$ 79**
- PERNIL DE PORCO AO BARBECUE - 180G**
Acompanhado de farofa crocante de cebolas roxas e abacaxi grelhado **R\$ 46**

Sobremesas

- MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA**
Mousse de chocolate amargo com calda de caramelo salgado e tuille de amêndoas **R\$ 24**
- ESPUMA DE IOGURTE**
com Frutas Vermelhas **R\$ 19**
- CHURROS**
06 unidades
Acompanha doce de leite e calda de chocolate **R\$ 22**
- SORVETE**
02 bolas **R\$ 16**



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**
- SÃO LORENÇO** **R\$ 6** **REFRIGERANTES** **R\$ 6**
Com ou sem gás
- SAN PELEGRINO** **R\$ 17** **SUCOS** **R\$ 12**
Com gás
- ACQUA PANNA** **R\$ 17** **CAFÉ NESPRESSO** **R\$ 6**
Sem gás

CERVEJAS LONG NECK

STELLA ARTOIS **R\$ 12** **HEINEKEN** **R\$ 12**



 /bardegawinebar
 /bardega_winebar