

ENTRADAS

CASQUINHA DE TRUTA

R\$45

Lascas de Truta Grelhada e Defumada, Temperadas no Azeite Extra Virgem com Ervas Frescas e Gratinadas com Parmesão, servida no Coquille.

2 unidades.

COGUMELOS À PROVENÇAL

R\$55

Cogumelos à Provençal em Torradas de Pão Italiano Cobertas de Queijo Parmesão.

6 a 8 unidades.

PATÊ DE TRUTA DEFUMADA COM PINHÃO

R\$55

Truta Defumada e Fresca, Pinhões, Temperados com Ervas Frescas, Creme de Leite e acompanhado de Torradinhas.

2 unidades.

COUVERT

R\$41

Antepasto de Berinjela com Pimentão, Azeitonas, Queijo Temperado com Azeite e Ervas, Patê de Truta Defumada e Pão Italiano.

Para 2 Pessoas.

SALADA ZERMATT

R\$40

Alface, Tomate, Cenoura, Palmito e Azeitonas pretas guarnecido de Pinhões em Ervas e Alcaparras no Azeite.

Individual.

SALADA MATTERHORN

R\$40

Alface, Tomate, Queijo Brie, acompanhados de Molho do Bosque (Frutas Vermelhas).

Individual.

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

R\$60

Sopa de Cebola Gratinada com Pão Italiano e Queijo Parmesão.

Individual.

CREME DE QUEIJO NO PÃO ITALIANO

R\$55

Creme de Queijo com Molho Branco, Parmesão e Gorgonzola Gratinado no Pão Italiano.

Individual.

CREMES EM PÃO ITALIANO**R\$50**

Cremes de Palmito ou Cebola Servidos no Pão Italiano.
Individual.

TÁBUA DE FRIOS**R\$98**

Pastrami, Salame, Copa, Peito de Peru, Lombo, Fiambre, Azeitonas, Geleia e Pão.
Para 2 Pessoas.

TÁBUA DE QUEIJOS**R\$98**

Seis tipos de Queijo, Azeitonas, Geléia e Pão Italiano.
Para 2 Pessoas.

TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E FRIOS**R\$98**

Salame, Copa, Fiambre, Peito de Peru, Gouda, Brie, Gorgonzola, Azeitonas, Geleia e Pão Italiano.
Para 2 Pessoas.

SEXTAS, SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS À NOITE NÃO SERVIMOS CREMES E SOPAS, CONFIRME A
DISPONIBILIDADE.

MENU TURÍSTICO

TRUTA COM AMÊNDOAS E ALCAPARRAS**R\$200**

Casquinha de Truta Gratinada/ Truta Grelhada com Batata Soutê/ Sorvete ou Frutas com

Calda de Chocolate de Sobremesa.

Menu com Entrada, Prato Principal e Sobremesa para 2 pessoas.

ESCALOPE COM FETTUCCHINE

R\$190

Couvert/ Escalope com Fettuccine Molho Sugo ou Branco/ Sorvete ou Frutas com Calda de Chocolate de Sobremesa.

Menu com Entrada, Prato Principal e Sobremesa para 2 Pessoas.

FESTIVAL DE FONDUES

SEQUÊNCIA DE CARNE COM QUEIJO E CHOCOLATE

ESCOLHA TRADICIONAL, BOURGUIGNONNE OU FESTIVAL CHINOISE

FESTIVAL TRADICIONAL

Frango, Mignon e Lombo para fritar no Óleo

Porção Abaixo é para 1 pessoa. Para 2 dobramos as quantidades

200g Filé Mignon, Frango e Lombo, Batata Gratinada com **Bacon**, 8 molhos,

150g Fondue de Queijo com Pão Italiano em cubos,

150g Fondue de Chocolate com Frutas da estação, Bolacha Champanhe e Marshmallow.

COBRADO POR PESSOA À MESA.

CASAL: R\$340 1 PESSOA: R\$175

CONSULTE PARA MAIS PESSOAS.

CRIANÇAS 6 A 12 ANOS. R\$100

IDOSOS E BARIÁTRICOS E SE DIVIDIR R\$ 270 P/2 PESSOAS

Nosso Festival não inclui reposição. Consulte o atendente para ajustar sua porção.

FESTIVAL BOURGUIGNONNE

Filé Mignon para fritar no Óleo

Porção Abaixo é para 1 pessoa. Para 2 dobramos as quantidades

200g Filé Mignon, Batata Gratinada com **Bacon**, 8 molhos,

150g Fondue de Queijo com Pão Italiano em cubos,

150g Fondue de Chocolate com Frutas da estação, Bolacha Champanhe e Marshmallow.

COBRADO POR PESSOA À MESA.

CASAL: R\$380 1 PESSOA: R\$195

CONSULTE PARA MAIS PESSOAS.

CRIANÇAS 6 A 12 ANOS. R\$100

IDOSOS E BARIÁTRICOS E SE DIVIDIR R\$ 270 P/2 PESSOAS

Nosso Festival não inclui reposição. Consulte o atendente para ajustar sua porção.

FESTIVAL CHINOISE

Filé Mignon para Cozinhar no Caldo Especial

Porção Abaixo é para 1 pessoa. Para 2 dobramos as quantidades

200g Filé Mignon em Lâminas para cozimento em Caldo de Carne com Funghi e Especiarias,

Batata Gratinada com **Bacon**, 8 molhos,

150g Fondue de Queijo com Pão Italiano em cubos,

150g Fondue de Chocolate com Frutas da estação, Bolacha Champanhe e Marshmallow.

COBRADO POR PESSOA À MESA.

CASAL: R\$400 1 PESSOA: R\$210 / SE DIVIDIR R\$280

CONSULTE PARA MAIS PESSOAS.

CRIANÇAS 6 A 12 ANOS. R\$100

IDOSOS E BARIÁTRICOS E SE DIVIDIR R\$ 280 P/2 PESSOAS

Nosso Festival não inclui reposição. Consulte o atendente para ajustar sua porção.

FONDUES DE QUEIJO

PORÇÃO PARA 2 PESSOAS

FONDUE DE QUEIJO TRADICIONAL **R\$230**
500g Fondue de Queijo, Cubos de Pão Italiano, Batata Noisette, Legumes e Mini Salsichas Alemãs

*Opção: Escolha adicionar Gorgonzola se preferir, sem custo.

Porção para 2 pessoas. Sem reposição.

FONDUE DE QUEIJO MATTERHORN **R\$260**
500g Fondue de Queijo, Seleção de Frios Fatiados, Cubos de Pão Italiano e uma Taça de Vinho Branco para saborizar o pão antes de mergulhar no Fondue.
Porção para 2 pessoas. Sem reposição.

*Opção vegetariana: Brócolis, Couve Flor, Pinhão e Palmito (conferir a disponibilidade) **R\$20**

FONDUES DE CARNE

PORÇÃO PARA 2 PESSOAS

FONDUE DE CARNE MATTERHORN **R\$250**
500g Filé Mignon em Cubos para Preparo no Método Tradicional em Óleo Quente, Batata Rostie com Bacon, Molho de Queijo com toque de Gorgonzola e oito molhos.
Para 2 pessoas. Sem reposição
Método tradicional de cocção, no óleo quente.
Não trabalhamos com pedra quente. Se preferir temos o Chinoise.

FONDUE DE CARNE TRADICIONAL **R\$230**
500g Filé Mignon em Cubos para Preparo no Método Tradicional em Óleo Quente, Batata Gratinada com Bacon e oito molhos.

Para 2 pessoas. Sem reposição

Não Trabalhamos com Pedra Quente. Se Preferir Temos o Fondue de Carne Chinoise

FONDUE CARNE CHINOISE

R\$250

500g Filé Mignon em Lâminas para cozimento em Caldo de Especiarias com Carne e Funghi Chileno, Batata Sauté e oito molhos.

Para 2 pessoas. Sem reposição

FONDUE DE CARNE VARIADO

R\$210

500g Filé Mignon, Frango e Lombo em Cubos para Preparo no Método Tradicional em Óleo Quente, Batata Gratinada com Bacon e oito molhos.

Para 2 pessoas. Sem reposição

Não Trabalhamos com Pedra Quente. Se Preferir Temos o Fondue de Carne Chinoise .

FONDUES DE CHOCOLATE

FONDUE DE CHOCOLATE

R\$170

Blend de Chocolate ao Leite e Amargo com Frutas da Estação, Biscoitos e Marshmallow

Para 2 pessoas. Sem reposição

MINI FONDUE DE CHOCOLATE

R\$70

Mini Porção do Fondue de Chocolate com Frutas da Estação, Bolacha Champanhe e Marshmallow.

Individual.

RACLETTES

RACLETTE ZURICH

R\$300

Queijo Raclette, Queijo Brie e Seleção de Frios. Mini Porção de Picles com Tomate Cereja e Palmito. Batata Rústica Cozida e Recheada com Molho de Cogumelo Funghi e acompanha Geleias de Damasco e Pimenta e Pão Italiano.

2 pessoas

RACLETTE MATTERHORN

R\$265

Queijo Raclette em Fatias, Seleção de Frios. Mini Porção de Picles, Pinhão e Palmito com Batata Rústica Cozida e Recheada com Manteiga, Ervas e Pinhão.

2 pessoas

PORÇÃO EXTRAS PARA FONDUE E RACLETTE

BATATA ROSTIE	R\$40
FILÉ MIGNON 400G	R\$100
FRIOS	R\$65
QUEIJO RACLETTE	R\$60
QUEIJO BRIE	R\$60
VEGETARIANA	R\$20

KIDS

MONTE O PRATO DO SEU FILHO	R\$55
Arroz ou Fettuccine.	
Molhos: Sugo, Branco, na Manteiga, Alho e Óleo ou Azeite.	
Com Tirinhas de Filé Mignon ou de Frango. 50g	
Inclua Batata Sorriso ou Fritas.	

SOBREMESA

TULIPA MATTERHORN	R\$37
Sorvete de Nata com Jabuticaba na Calda de Vinho Tinto.	

Individual.

FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$22

Consulte o atendente para os sabores de frutas disponíveis.

Individual.

BANANA FLAMBADA

R\$35

Banana Flambada em Brandy com Calda Quente de Laranja e Caramelo servida com Sorvete de Creme e um Leve Toque de Canela.

Individual.

PETIT GATEAU

R\$30

Petit Gateau com Sorvete de Creme.

Individual.

MINI FONDUE DE CHOCOLATE

R\$70

Mini Porção do Fondue de Chocolate com Frutas da Estação, Bolacha Champanhe e Marshmallow.

Individual.

SORVETE COM CALDA DE FONDUE

R\$30

Sorvete de Creme ou Raffaello com Calda de Fondue de Chocolate.

Individual.

BEBIDAS

ÁGUA COM/SEM GÁS SÃO LOURENÇO 300ML

R\$10

SUCOS NATURAIS 340ML

R\$14

Laranja, Limão, Morango, Abacaxi e Maracujá.

SUCO DE UVA COPO TINTO INTEGRAL 340ML

R\$14

SUCO DE UVA MITTO INTEGRAL 300ML

R\$21

SUCO DE UVA BRANCO C.PERINI INTEGRAL 300ML	R\$16
SUCO 2 FRUTAS NATURAL 340ML	R\$20
LIMONADA SUIÇA 340ML Leite condensado com Limão, Gelo e Água com Gás.	R\$16
REFRIGERANTES 350ML Coca e Coca Zero, Guaraná e Guaraná Zero, Fanta, Schweppes Citrus e Tônica.	R\$10
CAFÉ 3 CORAÇÕES Ameno, Intenso, Cappuccino, Chocolate, Descafeinado.	R\$9
CHÁ TWINNINGS Solicite nossa caixa de chá.	R\$14

DRINKS SEM ÁLCOOL

TEQUILA SUNRISE ZERO Suco de Laranja, Gelo e Grenadine (90ml)	R\$18
SODA ITALIANA DE MENTA Água com Gás, Xarope de Maçã Verde e Gelo	R\$20
POWER LEMON Suco de Limão, Água de Côco, Xarope de Maça Verde e Gelo	R\$20
PINA DESCOLADA Suco de Abacaxi, Leite de Côco, Leite Condensado (90ml)	R\$20

CERVEJAS

BADEN CRISTAL Lager – 600ml	R\$35
STELLA, HEINEKEN, BUDWEISER E CORONA Lager – 330ml	R\$20

CERVEJAS SEM ÁLCOOL

HEINEKEN ZERO ÁLCOOL Lager – 330ml	R\$20
--	--------------

VINHOS EM TAÇA 187ML

LEON DE TARAPACÁ BRANCO 187 ML – CHILE Uva: Sauvignon Blanc	R\$35
TALACASTO BRANCO SUAVE 187 ML – ARGENTINA Uva: Moscatel de Alexandria, Moscatel Rosado, Criolla Grande	R\$35
MOSKETTO TINTO FRISANTE SUAVE 187ML – ITÁLIA Uva: Brachetto e Malvasia	R\$35
VINHO BAG IN BOX CASTAS PORTUGUESAS Uva: Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Tinta Roriz	R\$35
MONTE REALE SUAVE Uva: Bordô	R\$35

VINHO MEIA GARRAFA 375ML

DON LUCIANO 375 ML LA MANCHA Uva: Tempranillo	R\$60
---	--------------

PIZZATTO MERLOT DE MERLOTS 375 ML DOVV Uva: Merlot	R\$70
FAUSTO CABERNET SAUVIGNON 375 ML Uva: Cabernet Sauvignon	R\$70
BONS VENTOS BRANCO 375 ML – PORTUGAL Uva: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires, Viosinho e Vital	R\$60
BONS VENTOS FRESH ROSE 375 ML – PORTUGAL Uva: Castelão, Camarate e Cabernet Sauvignon	R\$60

VINHOS TINTOS 750ML

CHILE

GREY GLACIER SINGLE BLOCK SYRAH – VALE DE COLCHAGUA Uva: Syrah	R\$198
GREY GLACIER SINGLE BLOCK CARMENERE – VALE DO MAIPO Uva: Carmenere	R\$198
GREY GLACIER SINGLE BLOCK CABERNET SAUVIGNON – VALE DO MAIPO Uva: Cabernet Sauvignon	R\$198
TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON – D.O VALE DO MAIPO Uva: Cabernet Sauvignon 12 meses em Carvalho Francês e Americano para equilibrar a potência e aromas variados.	R\$160
TARAPACÁ GRAN RESERVA CARMENERE – D.O VALE DE LEYDA Uva: Carmenere	R\$160
TARAPACÁ GRAN RESERVA PINOT NOIR – D.O VALE DE LEYDA Uva: Pinot Noir, blend de 3 Pinor Noir de lotes de diferentes parcelas do vinhedo contribuindo para um sabor maravilhoso.	R\$160
TARAPACÁ GRAN RESERVA SYRAH – D.O VALE DO MAIPO Uva: Syrah com 14 meses em Carvalho Francês e Americano com excelente intensidade aromática.	R\$160
TARAPACÁ GRAN RESERVA MERLOT – D.O VALE DO MAIPO Uva: Merlot, estagia em Carvalho Americano e Francês por 12 meses.	R\$160

ETIQUETA AZUL TARAPACÁ GRAN RESERVA RED BLEND – D.O VALE DO MAIPO **R\$420**
Uva: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Syrah.

ARGENTINA

ANUBIS MALBEC SUSANA BALBO – LUJAN DE CUYO MENDOZA **R\$150**
Uva: Malbec. 6 meses em Carvalho Francês.

SUSANA BALBO SIGNATURE MALBEC – VALE DE UCO MENDOZA **R\$220**
Uva: Malbec e Petit Verdot. 13 meses em Carvalho Francês.

BEN MARCO MALBEC – VALE DE UCO MENDOZA **R\$190**
Uva: Malbec. 11 Meses Carvalho Francês

DE LOS CERROS RESERVA CABERNET FRANC – VALE DE UCO **R\$160**
Uva: Cabernet Franc 12 Meses em Carvalho

THE PARTY MALBEC MATIAS RICCITELLI VALE DE UCO **R\$260**
Uva: Malbec

PERDRIEL SERIES VINOS DE TERROIR – MENDOZA **R\$210**
Uva: Cabernet Sauvignon de Vinhas Velhas

FRANÇA

CALVET BORDEAUX SUPERIEUR GRAN RESERVE **R\$180**
Uva: Cabernet Sauvignon/Merlot

FRANC BEAUSEJOUR BORDEAUX **R\$140**
Uva: Merlot e Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU SORBÉY HAUT-MÉDOC **R\$360**
Uva: Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot

CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL **R\$620**
Uva: Syrah 18 Meses em Carvalho

ITÁLIA

LE CASINE PRIMITIVO Uva: Primitivo	R\$110
LE CASINE CHIANTI Uva: Sangiovese e Canaiolo. 6 Meses Carvalho	R\$110
CAMIGLIANO ROSSO DE MONTALCINO DOC Uva: Sangiovese. 6 meses em carvalho esloveno e francês.	R\$380
LEONARDO DA VINCI CHIANTI RISERVA DOCG Uva: Sangiovese	R\$230
LE CASINE MONTEPULCIANO Uva: Sangiovese	R\$110
CODICI MASSERIE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Uva: Primitivo. Possui açúcar residual.	R\$190
LE CASINE PRIMITIVO Uva: Primitivo	R\$110
SOCRÉ LANGHE NEBBIOLO DOC Uva: Nebbiolo	R\$430
PAOLOLEO BIOLOGICO PRIMITIVO SALENTO IGT Uva: Primitivo Corpo: Médio	R\$150
CALEO PRIMITIVO DE MANDURIA DOC Uva: Primitivo Corpo: Encorpado e Seco	R\$250
PARUSSO NEBBIOLO LANGHE DOC Uva: Nebbiolo	R\$450

BRASIL

CAPELLA DOS CAMPOS TINTA RORIZ

Uva: Tinta Roriz

R\$120**VIDEIRAS VALDEMIZ**

Uva: Cabernet Sauvignon em 6 meses em Carvalho Francês e Americano.

R\$99**BAH TANNAT TOURIGA NACIONAL – FLORES DE CUNHA – 2 ANOS EM CARVALHO**

Uva: Tannat/ Touriga Nacional

R\$180**ESPAÑA****MUGA RESERVA DOC RIOJA**

Uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano. 93 Robert Parker.

R\$470**RISCAL VINO DE LA TIERRA 2019 CASTILLA Y LEON**

Uva: Tempranillo.

R\$170**PORTUGAL****RAPARIGA DA QUINTA**

Uva: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

R\$120**CHAMINÉ REGIONAL ALENTEJO**

Uva: Alicante Bouschet/ Syrah/Tempranillo/Touriga/Trincadeira

R\$120**EA CARTUXA – ALENTEJO**

Uva: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet Syrah e Castelão.

R\$130**CINETICA RESERVA DOC**

Uva: Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz

R\$265**ESTADOS UNIDOS**

XANTHOS RESERVE ZINFANDEL Uva: Zinfandel	R\$310
MÉNAGE A TROIS ZINFANDEL – CALIFORNIA Uva: Zinfandel	R\$210
MÉNAGE A TROIS MIDNIGHT DARK RED – CALIFORNIA Uva: Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Syrah/Petit Verdot	R\$220
BV COASTAL ESTATES PINOT NOIR – CALIFORNIA Uva: Pinot Noir	R\$90

AUSTRÁLIA

YELLOW TAIL CABERNET SAUVIGNON Uva: Cabernet Sauvignon	R\$99
YELLOW SHIRAZ Uva: Shiraz	R\$99

ÁFRICA DO SUL

LYNGROOVE COLLECTION PINOTAGE – STELLENBOSCH Uva: Pinotage	R\$105
KLEIN CONSTANTIA CABERNET E MERLOT – W.O WESTERN CAPE Uva: Cabernet Sauvignon e Merlot	R\$169

URUGUAI

DON PASCUAL BIVARIETAL

Uva: Tannat e Merlot

R\$100**BRANCOS****CALEO PINOT GRIGIO – ITÁLIA**

Uva: Pinot Grigio

R\$110**MENAGE A TROIS GOLD CHARDONNAY – CALIFORNIA EUA**

Uva: Chardonnay envelhecido em Carvalho.

R\$180**BV COASTAL CHARDONNAY – CALIFORNIA EUA**

Uva: Chardonnay.

R\$140**VENTISQUEIRO CHARDONNAY – CHILE**

Uva: Chardonnay

R\$130**QUEREU CHARDONNAY – CHILE**

Uva: Chardonnay

R\$100**SEPTIMA OBRA CHARDONNAY – ARGENTINA**

Uva: Chardonnay

R\$185**CAPELLA DOS CAMPOS ALVARINHO – BRASIL**

Uva: Alvarinho

R\$100**ESTRADA REAL CHARDONNAY – BRASIL**

Uva: Chardonnay

R\$240**SANCTUARY RIESLING – MARLBOROUGH NOVA ZELÂNDIA**

Uva: Riesling

R\$260**BALTHAZAR RESS KABINETT RIESLING – RHEINGAU ALEMANHA**

Uva: Riesling

R\$176**YELLOW TAIL MOSCATO SUAVE – AUSTRALIA**

Uva: Moscato

R\$100**REMHOOGTE CHENIN BLANC – AFRICA DO SUL**

Uva: Chenin Blanc

R\$160**BOURGOGNE BOUCHARD PÈRE & FILS – FRANÇA**

Uva: Chardonnay

R\$330**POUILLY FUISSÉ LOUIS JADOT – FRANÇA**

Uva: Chardonnay

R\$660

POUILLY FUMÉ LES DEUX CAILLOUX FOURNIER – FRANÇA

Uva: Sauvignon Blanc

R\$590**ROSÊ****HEY ROSÊ RICCITELLI – ARGENTINA**

Uva: Malbec

R\$170**YELLOW TAIL ROSÊ PINK MOSCATO SUAVE – AUSTRALIA**

Uva: Moscato

R\$100**SUTTER HOME ROSÊ WHITE ZINFANDEL – CALIFORNIA EUA**

Uva: Zinfandel

R\$110**ROBERT MONDAVI ROSÊ WOODBRIDGE WHITE ZINFANDEL – CALIFORNIA
EUA**

Uva: Zinfandel

R\$130**CICONIA ROSÊ – PORTUGAL**

Uva: Touriga Nacional, Syrah e Aragonez

R\$100