



CARDÁPIO

A Rocinha é nosso ponto de largada para uma jornada que junta a paixão pela culinária italiana e brasileira.

A fusão entre os sabores marcantes das massas bem preparadas, pizzas crocantes e pratos deliciosos inspirou a ideia de criar um conceito único: uma união entre Brasil e Itália. Te convidamos para através desse cardápio conhecer um pouquinho da nossa história !





ENTRADAS

CARPACCIO CLÁSSICO

Carpaccio de carne, alcaparra, rúcula e parmesão. Acompanha torradas de focaccia.

R\$ 29



BRUSCHETTA DO VIA

Pão italiano, concassé de tomate com pesto de manjerição e mozzarella.

R\$ 18

SALADAS



CAESAR SALAD

Alface americana, croutons, molho caesar e parmesão.

R\$ 32

ADICIONAL DE CAMARÃO

R\$ 15

ADICIONAL DE MIGNON

R\$ 15

ADICIONAL DE FRANGO

R\$ 9

APERITIVOS

FILE APERITIVO DO VIA

Contra filé ao molho madeira e cebola. Acompanha torradas de focaccia.

R\$ 65

GURJÃO DE FRANGO

Acompanha molho Rosé.

R\$ 44

GURJÃO DE PEIXE (TILÁPIA)

Acompanha molho Tártaro.

R\$ 50

BATATA MONTANHA

Batata frita, Cheddar e Bacon.

R\$ 62



PORÇÃO DE BATATA FRITA

R\$ 25

TORRESMO DE CORTE DO VIA

Corte nobre de barriga de porco temperada.

R\$ 19

FRANGO A PASSARINHO

Pedaços de frango temperados à moda do Via com alho frito.

R\$ 57

BOLINHO DE FEIJOADA

3 unidades

R\$ 26

PASTÉIS DO VIA

Uni

4 uni

PASTEL CARNE SECA C/ CEBOLA

R\$ 9 | R\$ 30

PASTEL DE CAMARÃO C/ CATUPIRY

R\$ 9 | R\$ 30

PASTEL DE CARNE

R\$ 8 | R\$ 27



PASTEL NAPOLITANO

R\$ 8 | R\$ 27



PASTEL DE QUEIJO

R\$ 8 | R\$ 27

HAMBÚRGUERES

HAMBÚRGUER CLÁSSICO DO VIA

Blend da casa, queijo mozzarella, bacon e molho barbecue.

R\$ 26

HAMBÚRGUER CHEDDAR MELT

Blend da casa, queijo cheddar, bacon cebola caramelizada e molho barbecue

R\$ 28

HAMBÚRGUER ORIGINAL

Blend da casa, queijo mozzarella, tomate, cebola, alface.

R\$ 26

ADICIONAL BATATA FRITA

R\$ 11

MASSAS

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti ao molho bolonhesa.

R\$ 38

PENNE ALLA AMATRICIANA

Penne, bacon, vinho branco e molho de tomate.

R\$ 37

FETTUCCINE DE CAMARÃO

Fettuccine artesanal, fonduta de parmesão e camarão.

R\$ 58

GNOCCHI FRITTI

Gnocchi frito com carne seca e fonduta de parmesão.

R\$ 43



RAVIOLLI AL POMODORO

Raviolli de mozzarella com manjerição e parmesão.

R\$ 32

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ragu de carne, molho de tomate, parmesão e mozzarella gratianada ao forno.

R\$ 42



PRATOS VEGETARIANOS



PRATOS

ESCALOPE DE MIGNON R\$ 65
Filé mignon, arroz à Piamotese e batata frita.

TILÁPIA NA CROSTA COM BAIÃO DE 2 R\$ 46
Filé de Tilápia com baião de 2 e batata frita.

PARA COMPARTILHAR

FILÉ MIGNON À PIAMONTESE R\$ 119
Medalhão de filé mignon ao molho madeira, bacon, arroz à Piamontese e batata frita.

PICANHA NA CHAPA 2 pessoas | 4 pessoas
R\$ 119 | R\$230
Acompanha arroz, feijão, farofa, batata frita e molho a campanha.

*FEIJOADA COMPLETA 2 pessoas | 4 pessoas
R\$ 79 | R\$149
Acompanha arroz, farofa, torresmo, couve e laranja.

*Somente aos fins de semana

CONTRA FILÉ DO VIA R\$ 94
Contra filé, arroz de brócolis e batata frita.

SOBREMESAS

BROWNIE COM SORVETE R\$ 39
Brownie de chocolate com sorvete de creme. 2 pessoas

PUDIM CLÁSSICO R\$ 10

SORVETE R\$ 12
Sorvete de creme com calda de chocolate.

PIZZAS DOCES

CARTOLA DE BANANA INDIV R\$ 34
Banana, mix de canela e açúcar e mozzarella.

CHOCOLATE C/ MORANGO R\$ 38
Chocolate meio amargo, morango e rasps de chocolate branco.

DOCE DE LEITE C/ AMÊNDOSAS R\$ 41
Doce de leite, chocolate branco e amêndoas crocantes.

NUTELLA C/ MORANGO R\$ 39
Nuttella e morango.

NUTELLA C/ RASPA LIMÃO R\$ 39
Nutella e rasps de limão siciliano.

PIZZAS

GRANDE INDIV

VIA TRATTORIA R\$ 73 | R\$ 46
Molho artesanal, mozzarella, calabresa artesanal, parmesão e orégano.

✓ MARGHERITA R\$ 61 | R\$ 39
Molho artesanal, mozzarella, rodela de tomate, folhas de manjerição e orégano.

DELÍCIA SERRANA R\$ 73 | R\$ 47
Mozzarella, alho poró, bacon, Catupiry e parmesão.

FRANGO COM CATUPIRY R\$ 73 | R\$ 47
Molho artesanal, frango desfiado, Catupiry, orégano e mozzarella.

PORTUGUESA R\$ 67 | R\$ 43
Molho artesanal, mozzarella, presunto, cebola roxa, azeitonas, orégano e ovo ralado.

CARNE SECA C/ GELEIA DE PIMENTA R\$ 77 | R\$ 49
Molho artesanal, mozzarella, carne seca, cebola roxa, queijo coalho, geleia de pimenta e orégano.

✓ QUATRO QUEIJOS R\$ 74 | R\$ 47
Molho artesanal, mozzarella, gorgonzola, Catupiry, parmesão e orégano.

CAMARÃO COM CATUPIRY R\$ 78 | R\$ 50
Molho artesanal, mozzarella, camarões, alho poró, Catupiry e pimenta.

SUPREMA ALLA CATUPIRY R\$ 73 | R\$ 47
Molho artesanal, presunto, azeitona verde, Catupiry, mozzarella e orégano.

✓ RÚCULA C/ TOMATE SECO R\$ 67 | R\$ 43
Molho artesanal, mozzarella, rúcula, tomate seco e orégano.

CHEDDAR BACON R\$ 71 | R\$ 46
Molho artesanal, mozzarella, cebola roxa, bacon, cheddar e orégano.

CALABRESA ESPECIAL R\$ 77 | R\$ 49
Molho artesanal, mozzarella, cebola roxa, queijo gorgonzola, queijo parmesão, calabresa e orégano.

PEPPERONI PICANTE R\$ 70 | R\$ 45
Molho artesanal, mozzarella, pepperoni e pimenta calabresa.

✓ MOZZARELA R\$ 57 | R\$ 37
Molho artesanal, mozzarella e orégano.

CARBONARA R\$ 61 | R\$ 41
Mozzarella, bacon, zabaione e pimenta do reino.

✓ CHAMPIGNON R\$ 74 | R\$ 47
Molho artesanal, mozzarella, champignon, presunto, catupiry e orégano.



CHÁS GELADOS

ABACAXI	R\$ 11
TANGERINA	R\$ 11
MATE DA CASA	R\$ 6

SODAS

UVA COM MANJERICÃO	R\$ 9
FRAMBOESA	R\$ 9
LIMÃO	R\$ 9
MIRTILO	R\$ 9
TANGERINA	R\$ 9
MAÇA VERDE	R\$ 9

SUCOS

SUCO (Consultar sabores com atendentes)	R\$ 9
GELO DE COCO	R\$ 7

SOFTS

ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 7
REFRIGERANTE LATA	R\$ 8
RED BULL (CONSULTE OS SABORES)	R\$ 17
ÁGUA TÔNICA	R\$ 7

CAFÉ

EXPRESSO	R\$ 7
----------	-------

CERVEJAS

BRAHMA 600 ML	R\$ 12
HEINEKEN 600 ML	R\$ 17
CORONA 600ML	R\$ 18
ORIGINAL 600ML	R\$ 14
SPATEN 600 ML	R\$ 14
CORONA LONG NECK	R\$ 11
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 11
SPATEN LONG NECK	R\$ 11
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11

CHOPPS

CANECA ZERO GRAU BRAHMA	R\$ 9
CHOPP GAROTINHO BRAHMA	R\$ 7
CHOPP DE VINHO CANECA ZERO GRAU	R\$ 12



LICORES

DOSE LICOR 43	R\$ 24
DOSE COINTREAU	R\$ 24
DOSE BALLENA	R\$ 24
DOSE DON LUIZ	R\$ 17

CAIPIS

CACHAÇA	Especial	Premium	
	R\$ 18	R\$ 22	
SAQUÊ	Nacional	Premium	
	R\$ 17	R\$ 25	
VODKA	Nacional	Premium	Superpremium
	R\$ 17	R\$ 26	R\$ 35

COMBOS

COMBO BEEFETER	R\$ 250
COMBO GOLD LABEL	R\$ 510
COMBO GREY GOOSE	R\$ 395
COMBO MARINA	R\$ 245

Todos os combos vem com 1 Garrafa de 750ml de destilado + 4 Gelos de coco + 4 RedBulls.

SUPER COMBOS

SUPER COMBO ABSOLUT	R\$ 330
SUPER COMBO BLACK LABEL	R\$ 395
SUPER COMBO CHIVAS	R\$ 395
SUPER COMBO RED LABEL	R\$ 330

Todos os combos vem com 1 Garrafa de 1L de destilado + 5 Gelos de coco + 5 RedBulls.



DOSE

BALANTINE'S	R\$ 19
JACK DANIEL'S	R\$ 29
JAMBUZADA (BANANA / TRADICIONAL / ABACAXI)	R\$ 12
JAMESON	R\$ 19
TEQUILA	R\$ 24
VODKA ABSOLUT	R\$ 17
VODKA GREY GOOSE	R\$ 29
VODKA SMIRNOFF	R\$ 13
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 23
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28
WHISKY RED LABEL	R\$ 17

SIGNATURES

APIA MULE Vodka Absolut, sour de especiarias, suco de limão e espuma de gengibre.	R\$ 27
GIOVEDI Gin marina Rose, xarope de cranberry, suco de limão Siciliano	R\$ 29
JORGE AMADO Cachaça Gabriela com Limão e Maracujá.	R\$ 29
PENICILIN Black Label, suco de limão e mel com gengibre.	R\$ 34
VIA SUNSET Janbuzada de abacaxi, suco de abacaxi polpa de Maracujá e xarope de morango.	R\$ 27
FROZENS SEM ALCOOL *Consulte sabores	R\$ 10

DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ Coquetel feito com Aperol, prosecco e água com gás.	R\$ 29
APPLE MARTINI Absolut Citron, suco limão taiti, Cointreau e xarope de maçã verde.	R\$ 29
BOULEVADIER Jim Beam, vermute e Campari.	R\$ 27
CARAJILLO Licor 43 e café.	R\$ 29
COSMOPOLITAN Absolut Citron, limão siciliano, Cointreau e xarope de cranberry.	R\$ 29
FITZGERALD Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e bitter.	R\$ 23
MOJITO Rum, suco limão taiti, xarope de açúcar e hortelã..	R\$ 21
MOSCOW MULE Vodka Absolut, suco limão taiti e espuma de gengibre.	R\$ 26
NEGRONI Gin, Campari e vermute.	R\$ 27

G&T

FRAGOLE GIN Gin Beefeater, redução de morango e tônica artesanal.	R\$ 27
TROPICAL GIN Gin, Red Bull tropical.	R\$ 43
GIN TÔNICA CLÁSSICA Gin, tônica artesanal de limão siciliano com alecrim.	R\$ 36

VINHOS

VINHO INDIVIDUAL 187 ML

TINTO / BRANCO

R\$33

VINHO GARRAFA 750 ML

BRANCO

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE RAPEL

R\$ 85

MEMÓRIA LOS ANDES SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE CENTRAL

R\$ 85

MARMORE D.O.C.
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 98

ROSÊ

MÁRMORE ROSÊ
ROSÊ / PORTUGAL

R\$ 99

TINTO

MEMÓRIA DE LOS ANDES CABERNET
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

TRES MEDALLAS MERLOT
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

DOÑA PAULA LOS CARDOS MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 105

DOÑA PAULA ESTATE MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 165

CARMEN DISCOVERY CABERNET
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 85

ERRAZURIZ 1870 RESERVA CABERNET
CHILE - ACONCAGA

R\$ 102

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA PINOT
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA CARMENERE
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

PINTUS
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 85

MULA VELHA RESERVA
PORTUGAL - SETUBAL

R\$ 145

VANITOSO MONTEPULCIANO
ITÁLIA - D' ABRUZZO

R\$ 99

TIBERIO DOC ROMA
ITÁLIA - PUGLIA

R\$ 145

IL VIAGGIO MONTEPULCIANO
ITÁLIA - MAESTRI

R\$ 99

ESPUMANTE

ESPUMANTE MÍSTICO BRANCO
BRUT / ESPUMANTE / BRASIL-PETROLINA PE

R\$ 85

ESPUMANTE MÍSTICO ROSÊ
MOSCATEL ROSÊ / ESPUMANTE / BRASIL

R\$ 85

ESPUMANTE CHANDON BRUT
BRUT / ESPUMANTE / BRASIL-GARIBALD

R\$ 195

CLERICOTS

CLERICOT VINHO BRANCO
VINHO BRANCO / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 55

CLERICOT ESPUMANTE
ESPUMANTE / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 65



MENU

Rocinha is our starting point for a journey that combines our passion for Italian and Brazilian cuisine. The fusion of the striking flavors of well-prepared pasta, crispy pizzas and delicious dishes inspired the idea of creating a unique concept: a union between Brazil and Italy. We invite you to discover a little bit of our history through this menu!





STARTER

CARPACCIO CLÁSSICO

Beef carpaccio with capers, arugula, and Parmesan. Served with focaccia toast.

R\$ 29



VIA'S BRUSCHETTA

Italian bread with tomato concassé, basil pesto, and buffalo mozzarella.

R\$ 18

SALADS



CAESAR SALAD

Romaine lettuce, croutons, Caesar dressing, and Parmesan cheese.

R\$ 32

EXTRA SHRIMP

R\$ 15

EXTRA FILET MIGNON

R\$ 15

EXTRA CHICKEN

R\$ 9

APPETIZERS

VIA APPETIZER FILET

Sirloin steak with madeira sauce and onions. Served with focaccia toast.

R\$ 65

CHICKEN GOUJONS

Served with rosé sauce.

R\$ 44

FISH GOUJONS (TILAPIA)

Served with tartar sauce.

R\$ 50

BATATA MONTANHA

Batata frita, Cheddar e Bacon.

R\$ 62



FRENCH FRIES PORTION

R\$25

VIA SPECIAL PORK BELLY

Seasoned premium pork belly cut.

R\$ 19

VIA STYLE FRIED CHICKEN

Chicken pieces seasoned Via-style, with fried garlic.

R\$ 57

FEIJOADA ROLL

3 units

R\$ 26

VIA'S PASTRIES

Uni

4 uni

DRIED BEEF & ONION PASTRY

R\$ 9 | R\$ 30

SHRIMP & CATUPIRY PASTRY

R\$ 9 | R\$ 30

BEEF PASTRY

R\$ 8 | R\$ 27



NAPOLITANO PASTRY

R\$ 8 | R\$ 27



CHEESE PASTRY

R\$ 8 | R\$ 27

BURGERS

VIA'S CLASSIC BURGER

House blend, mozzarella cheese, bacon and barbecue sauce.

R\$ 26

CHEDDAR MELT BURGER

House blend, cheddar cheese, bacon onion caramelized and barbecue sauce.

R\$ 28

ORIGINAL BURGER

House blend, mozzarella cheese, tomato, onion, lettuce.

R\$ 26

ADDITIONAL FRIES

R\$ 11

PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Traditional Bolognese sauce.

R\$ 38

PENNE ALLA AMATRICIANA

Penne, bacon, white wine and sauce of tomato.

R\$ 37

SHRIMP FETTUCCINE

Handmade fettuccine, parmesan fonduta and shrimp.

R\$ 58

GNOCCHI FRITTI

Gnocchi frito com carne seca e fonduta de parmesão.

R\$ 43



RAVIOLLI AL POMODORO

Mozzarella ravioli with basil and Parmesan.

R\$ 32

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Beef ragout, tomato sauce, parmesan and oven-baked mozzarella.

R\$ 42



VEGETARIAN DISHES



DISHES

MIGNON' ESCALOPE
Filet mignon, Piamotese rice and french fries.

R\$ 65

TILAPIA IN THE CRUST
Crusted tilapia, rice and french fries.

R\$ 46

TO SHARE

FILLET MIGNON PIAMONTESE
Filet mignon medallion with Madeira sauce, bacon, Piamontese rice and french fries.

R\$ 119

PICANHA ON THE PLATE
Served with rice, beans, farofa and french fries.

2 people | 4 people
R\$ 119 | R\$230

***COMPLETE FEIJOADA**
Served with rice, farofa, pork rinds, kale and orange.

2 people | 4 people
R\$ 79 | R\$149

*Only on weekends

VIA'S SIRLOIN STEAK
Sirloin steak, broccoli rice and french fries.

R\$ 94

DESSERT

BROWNIE WITH ICE CREAM
Chocolate brownie with cream ice cream.

R\$ 39
2 people

CLASSIC PUDDING

R\$ 10

ICE CREAM
Cream ice cream with chocolate syrup.

R\$ 12

SWEET PIZZAS

BANANA'S CARTOLA
Banana, mix of cinnamon and sugar and mozzarella.

INDIV
R\$ 34

CHOCOLATE WITH STRAWBERRY
Dark chocolate, strawberry and white chocolate shavings.

R\$ 38

DULCE DE LECHE W/ ALMONDS
Dulce de leche, white chocolate and crunchy almonds.

R\$ 41

NUTELLA WITH STRAWBERRY
Nuttella with strawberry.

R\$ 39

NUTELLA WITH LEMON ZESTER
Nutella and lemon zest.

R\$ 39

PIZZAS

BIG INDIV

VIA TRATTORIA
Artisanal sauce, mozzarella, pepperoni artisanal, parmesan and oregano.

R\$ 73 | R\$ 46

✓ **MARGHERITA**
Artisanal sauce, mozzarella, slices of tomato, basil leaves and oregano.

R\$ 61 | R\$ 39

DELÍCIA SERRANA
Mozzarella, leek, bacon, catupiry and Parmesan.

R\$ 73 | R\$ 47

CHICKEN WITH CATUPIRY
Handmade sauce, shredded chicken, Catupiry, oregano and mozzarella.

R\$ 73 | R\$ 47

PORTUGUESA
Handmade sauce, mozzarella, ham, red onion, olives, oregano and grated egg.

R\$ 67 | R\$ 43

DRY MEAT WITH PEPPER JELLY
Artisanal sauce, mozzarella, dried meat, red onion, coalho cheese, pepper jelly and oregano.

R\$ 77 | R\$ 49

✓ **FOUR CHEESES**
Artisanal sauce, mozzarella, dried meat, red onion, coalho cheese, pepper jelly and oregano.

R\$ 74 | R\$ 47

SHRIMP WITH CATUPIRY
Homemade sauce, mozzarella, shrimp, leek, Catupiry and pepper.

R\$ 78 | R\$ 50

SUPREMA ALLA CATUPIRY
Artisanal sauce, ham, green olives, Catupiry, mozzarella and oregano.

R\$ 73 | R\$ 47

✓ **ARUGULA WITH DRIED TOMATOES**
Artisanal sauce, mozzarella, arugula, sun-dried tomato and oregano.

R\$ 67 | R\$ 43

CHEDDAR BACON
Homemade sauce, mozzarella, red onion, bacon, cheddar and oregano.

R\$ 71 | R\$ 46

SPECIAL CALABRESA
Handmade sauce, mozzarella, red onion, cheese gorgonzola, parmesan cheese, pepperoni and oregano.

R\$ 77 | R\$ 49

SPICY PEPPERONI
Homemade sauce, mozzarella, pepperoni and pepperoni.

R\$ 70 | R\$ 45

✓ **MOZZARELA**
Handmade sauce, mozzarella and oregano.

R\$ 57 | R\$ 37

CARBONARA
Mozzarella, bacon, zabaione and black pepper.

R\$ 61 | R\$ 41

✓ **CHAMPIGNON**
Artisanal sauce, mozzarella, champignons, ham, catupiry and oregano

R\$ 74 | R\$ 47



ICED TEAS

PINEAPPLE	R\$ 11
TANGERINE	R\$ 11
HOUSE MATE TEA	R\$ 6

SODAS

GRAPE WITH BASIL	R\$ 9
RASPBERRY	R\$ 9
LEMON	R\$ 9
MIRTILO	R\$ 9
TANGERINE	R\$ 9
GREEN APPLE	R\$ 9

JUICES

JUICES (Consult flavors with attendants)	R\$ 9
COCONUT ICE	R\$ 7

SOFTS

WATER OR SPARKLING WATER	R\$ 7
SOFT CAN	R\$ 8
RED BULL (CONSULTE OS SABORES)	R\$ 17
TONIC WATER	R\$ 7

COFFEE

EXPRESSO	R\$ 7
----------	-------

BEERS

BRAHMA 600 ML	R\$ 12
HEINEKEN 600 ML	R\$ 17
CORONA 600 ML	R\$ 18
ORIGINAL 600ML	R\$ 14
SPATEN 600 ML	R\$ 14
CORONA LONG NECK	R\$ 11
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 11
SPATEN LONG NECK	R\$ 11
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11

DRAFT BEERS

MUG ZERO GRAU BRAHMA	R\$ 9
BRAHMA BOY BEER	R\$ 7
WINE DRAFTING MUG ZERO GRAU	R\$ 12



LIQUORS

DOSE LICOR 43	R\$ 24
DOSE COINTREAU	R\$ 24
DOSE BALLENA	R\$ 24
DOSE DON LUIZ	R\$ 17

CAIPIS

CACHAÇA	Especial	Premium
	R\$ 18	R\$ 22
SAKE	Nacional	Premium
	R\$ 17	R\$ 25
VODKA	Nacional	Premium Superpremium
	R\$ 17	R\$ 26 R\$ 35

COMBOS

COMBO BEEFETER	R\$ 250
COMBO GOLD LABEL	R\$ 510
COMBO GREY GOOSE	R\$ 395
COMBO MARINA	R\$ 245

All combos come with 1750ml bottle of distillate + 4 Coconut ice + 4 RedBulls.

SUPER COMBOS

SUPER COMBO ABSOLUT	R\$ 330
SUPER COMBO BLACK LABEL	R\$ 395
SUPER COMBO CHIVAS	R\$ 395
SUPER COMBO RED LABEL	R\$ 330

All combos come with 11L Bottle of distillate + 5 coconut ice + 5 RedBulls.

DOSE

BALANTINE'S	R\$ 19
JACK DANIEL'S	R\$ 29
JAMBUZADA (BANANA / TRADICIONAL / ABACAXI)	R\$ 12
JAMESON	R\$ 19
TEQUILA	R\$ 24
VODKA ABSOLUT	R\$ 17
VODKA GREY GOOSE	R\$ 29
VODKA SMIRNOFF	R\$ 13
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 23
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28
WHISKY RED LABEL	R\$ 17

SIGNATURES

APIA MULE Vodka Absolut, sour de especiarias, suco de limão e espuma de gengibre.	R\$ 27
GIOVEDI Gin marina Rose, cranberry syrup, Sicilian lemon juice.	R\$ 29
JORGE AMADO Cachaça Gabriela com Limão e Maracujá.	R\$ 22
PENICILIN Black Label, suco de limão e mel com gengibre.	R\$ 34
VIA SUNSET Janbuzada de abacaxi, suco de abacaxi polpa de Maracujá e xarope de morango.	R\$ 27
FROZENS SEM ALCOOL *Consulte sabores	R\$ 10

CLASSICS DRINKS

APEROL SPRITZ Cocktail made with Aperol, prosecco and sparkling water.	R\$ 29
APPLE MARTINI Absolut Citron, Tahiti lemon juice, Cointreau and syrup green apple.	R\$ 29
BOULEVADIER Jim Beam, vermute and Campari.	R\$ 27
CARAJILLO Liquor 43 and coffee.	R\$ 29
COSMOPOLITAN Absolut Citron, Sicilian lemon, Cointreau and cranberry syrup.	R\$ 29
FITZGERALD Gin, lemon, sugar syrup and bitters.	R\$ 23
MOJITO Rum, Tahiti lemon juice, sugar syrup and mint.	R\$ 21
MOSCOW MULE Absolut Vodka, Tahiti lemon juice and foam ginger.	R\$ 26
NEGRONI Gin, Campari and vermute.	R\$ 27
G&T FRAGOLE GIN Beefeater Gin, strawberry reduction and tonic artisanal.	R\$ 27
TROPICAL GIN Gin, tropical Red Bull.	R\$ 43
GIN TÔNICA CLÁSSICA Gin, homemade Sicilian lemon tonic with rosemary.	R\$ 36



WINES

INDIVIDUAL WINE 187 ML

RED / WHITE

R\$33

BOTTLE WINE 750 ML

WHITE

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE RAPEL

R\$ 85

MEMÓRIA LOS ANDES SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE CENTRAL

R\$ 85

MARMORE D.O.C.
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 98

ROSÉ

MÁRMORE ROSÉ
ROSÉ / PORTUGAL

R\$ 99

RED

MEMÓRIA DE LOS ANDES CABERNET
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

TRES MEDALLAS MERLOT
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

DOÑA PAULA LOS CARDOS MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 105

DOÑA PAULA ESTATE MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 165

CARMEN DISCOVERY CABERNET
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 85

ERRAZURIZ 1870 RESERVA CABERNET
CHILE - ACONCAGA

R\$ 102

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA PINOT
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA CARMENERE
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

PINTUS
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 85

MULA VELHA RESERVA
PORTUGAL - SETUBAL

R\$ 145

ITALY - D' ABRUZZO

VANITOSO MONTEPULCIANO
ITALY - PUGLIA

R\$ 99

TIBIACCO MONTEPULCIANO
ITALY - MAESTRI

R\$ 95

SPARKLING

SPARKLING MÍSTICO BRANCO
BRUT / SPARKLING / BRASIL-PETROLINA PE

R\$ 85

SPARKLING MÍSTICO ROSÉ
MOSCATEL ROSÉ / SPARKLING / BRASIL

R\$ 85

SPARKLING CHANDON BRUT
BRUT / SPARKLING / BRAZIL-GARIBALD

R\$ 195

CLERICOTS

CLERICOT VINHO BRANCO
VINHO BRANCO / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 55

CLERICOT ESPUMANTE
ESPUMANTE / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 65