

B I A G I

VINICOLA

MENU WINE BAR

E L I S A B E T T A

O S T E R I A

M E N U W I N E B A R

COUVERT

Pães de fermentação natural elaborados na casa, manteiga de ervas e antepasto do dia R\$ 18 por pessoa

SALUMI SPECIALE - R\$ 102

Fatias de presunto cru e salame artesanais, conservas do dia e pães da casa.

BURRATA COM TOMATES SALTEADOS E PESTO - R\$ 98

Burrata com tomates salteados na manteiga de ervas, molho pesto e pães da casa.

BRUSCHETTAS - R\$ 44 - 02 und.

Pêra com queijo azul e mel;

Queijo cremoso com ervas e presunto cru;

Tomate salteado com parmesão e manjericão;

Mix de cogumelos salteados com parmesão.

CROQUETA DE OSSOBUCO - R\$ 62

6 unidades de bolinho de ossobuco desfiado, empanado crocante acompanha molho de pimentas assadas da casa.

CHORI ARTESANALE - R\$ 59

Baguete de fermentação natural elaborada na casa, linguiça artesanal e vinagrete.

FRUTOS DO MAR AO MOLHO CÍTRICO - R\$ 89

Camarões, lulas e mexilhões salteados com vinho branco, manteiga de ervas e limão siciliano. Acompanha pães de fermentação natural elaborados na casa.

VERDURE GRIGLIATE - R\$ 44

Abobrinha italiana, cabotiá, berinjela, brócolis, tomate e shitake dourados na grelha, com molho gremolata de limão, azeite e ervas.

PIZZETTA - R\$ 79 - 01 und.

Margherita - molho de tomate, mozzarella de búfala, tomate cereja pesto e manjerição fresco.

Figo e Queijo azul - queijo azul, figo, queijo cremoso e mel.

PORCHETTA - R\$ 67

400g de barriga de porco Duroc enrolada, assada com pururuca bem crocante e carne suculenta temperada com ervas.

Acompanha conserva de limão salgada.

QUEIJOS BIAGI

Queijos produzidos artesanalmente em micro lotes, com leite de vaca de criação própria em pasto. São sazonais e exclusivos. Porção de 150g, Escolha até 3 tipos, conforme disponibilidade - R\$ 89

CRAVINHOS IMPERIAL

Tradicional queijo minas, com textura firme e sabor levemente ácido, com suas características amplificadas pela maturação de meses em nossa queijaria;

MANCHEGO

Textura firme, amanteigado e ligeiramente picante. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TOSCANO PEPATO

Textura similar ao nosso manchego, acrescentado de pimenta preta em grãos e pimenta chipotle mexicana. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021;

AZUL

Massa florida com mofo azul, textura cremosa com sabor intenso e picante;

CHEDDAR

Textura firme, sabor rico e ligeiramente picante. Queijo destaque no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Super Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TALEGGIO

Com casca lavada, textura cremosa com sabor suave e ligeiramente picante. Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

STILTON

Queijo azul com uma textura quebradiça e sabor robusto e picante

PARMESÃO

Firme e granulado com sabor intenso e aroma marcante. Prata no Mundial do Queijo de Cunha, SP em 2021;

CAMEMBERT

Casca florida com mofo branco. Textura macia com sabor suave e delicado;

GOUDA

Sabor suave e levemente adocicado, textura cremosa;

BEAUFORT

Textura firme e sabor frutado;

S O B R E M E S A S

TORTA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO - R\$ 46

Com nata batida tipo chantilly e calda de frutas vermelhas.

PERA COTTA AL VINO BIANCO - R\$ 46

Pêra cozida no vinho branco com nata batida tipo chantilly com especiarias.

TIRAMISÙ - R\$ 46

Biscoito savoiardi elaborado na casa, mascarpone, zabaione, café e licor amaretto.

GELATO ARTESANAL - R\$ 23

Chocolate meio amargo (sem açúcar);

Limão com capim santo (sem lactose)

Morango com manjeriço (sem lactose)