

**B I A G I**

VINICOLA

**MENU WINE BAR**

ELISABETTA

OSTERIA

**MENU WINE BAR**

## **COUVERT**

Pães de fermentação natural elaborados na casa, manteiga de ervas e antepasto do dia R\$ 19 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\$ 106**

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

### **BRUSCHETTAS - R\$ 48 - 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\$ 67**

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

### **CHORI ARTESANALE - R\$ 64**

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

### **FRUTOS DO MAR AO MOLHO CÍTRICO - R\$ 96**

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\$ 48**

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

### **PIZZETTA - R\$ 85 - 01 und.**

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

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

### **PORCHETTA - R\$ 72**

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\$ 96

## **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.

### **PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI - R\$ 46**

Merengue crocante elaborado na casa, creme suave, calda de frutas vermelhas e frutas frescas.

### **GELATO ARTESANAL - R\$ 23**

Chocolate meio amargo (sem açúcar)

Limão com capim santo (sem lactose)

Morango com manjeriço (sem lactose)