

DIONISIA

V I N H O B A R

*Dionisia é uma proposta sensorial.
Aqui, você descobre a liberdade de fazer intensas escolhas,
através de uma experiência pensada para os novos tempos.
Dionisia é um convite à viagem - por diferentes cepas, regiões
e profundidades. São 64 rótulos de vinho em torneiras
prontas para servir doses de 50, 75 ou 125ml.
Agora é só decidir o tamanho da sua vontade.
Sirva-se e descubra.*



TÁBUAS

Queijos do Brasil

(2 pessoas)

Uma seleção muito especial de queijos artesanais brasileiros, como o Canastra Real, Mandala, Cuesta Azul e de ovelha da raça Lacaune. Acompanha baguete integral artesanal, copa de longa maturação fatiada na hora, manteiga de ervas, doce de abóbora e coco fresco.

Queijos europeus

(2 pessoas)

Um 'tour' por queijos e charcutaria clássicos da Europa. Acompanha nossos pães artesanais, frutas secas, nuts, geléia de frutas vermelhas, mel, manteiga de ervas e azeite de oliva.

Porção de pães extra.

Crostinis em 4 versões:

tomate, manjericão e parmesão;
cozumelos salteados e queijo de cabra;
ceviche de peixe branco e camarão;
brie, figo rami, mel e nozes.

Nossa versão do pan tumaca,

presunto serrano espanhol, pão da campanha caseiro com suco de tomate e azeite, melão, ricota fresca e emulsão de azeitonas.

Focaccia artesanal, de alecrim e sal grosso, terrine de fígado com pistache e cranberry, manteiga de ervas, picles e geléia de frutas vermelhas.

Bolinhos de arroz carnaroli, pesto de couve e manjericão, Emmental e Grana Padano. Acompanha geléia de pimenta agridoce e creme azedo.

Croquete de cordeiro pernil de cordeiro assado lentamente, molho bechamel, salsinha, limão siciliano e maionese brava.

Burrata crema, pesto de manjericão, azeite de limão siciliano, tomates frescos e confitados e chutney de tomate.

Steak Tartare com gema de ovo caipira curado, queijo de cabra, mostarda Dijon, alcaparras e pimenta. Acompanha torradinhas e chips de batata doce.

Duo Tartar salmão com alcaparras, azeite de limão e dedo de moça, atum marinado em saquê, molho de ostra e óleo de gergelim torrado. Acompanha avocado, wakame, sunomono (picles) e cracker de coentro.

Salada de folhas, peito de frango recheado com pesto e páprica, molho de mostarda Dijon, queijo Cuesta Azul, e torradinhas.

Salada de grãos crocantes, quinoa, lentilha, grão de bico, tomate cereja, pepino japonês, ervilha, cranberry, pistache e romã. Acompanha pasta de queijo de cabra e creme de beterraba.

PARA COMPARTILHAR

PRATOS

Risoto com alho poró, amêndoas, aspargos e cogumelos silvestres salteados na manteiga.

Massa talharim negro com camarões na manteiga de ervas frescas, limão siciliano, tomates salteados, ervilha torta e molho beurre blanc.

Peixe do dia com dados de lula, azeite de dendê, leite de coco, purê de ervilha e manjeriço, legumes da estação e espuma de limão.

Salmão selado, gnocchi de ricota caseira, abobrinha, mini agrião, salmorejo de tomate orgânico e brotos de rúcula.

Filé ao molho Bordelaise, gratin de batata tostada, brócolis, mini cebola confit, cenouras baby e sálvia crocante.

SOBREMESAS

Degustação de 5 chocolates servidos na pedra.

Brigadeiro brülée branco, bombom mousse 54% com cranberry, trufa 70%, pirâmide 33% com caramelo salgado e trufa de avelã.

Trio Dionisia, coulis e sorbet de frutas vermelhas, mousse de chocolate amargo, chantilly de amora.

Vulcão de doce de leite, caramelo de vinho branco e sorvete de cream cheese artesanal.

PRATOS E SOBREMESAS

DRINKS COM O DNA VITIS VINIFERA

(DERIVADOS DA UVA)

Clericot Dionisia

Refrescante / Frutado

Gelo ice ball com flores e zimbro - Frutas da época - Santa dose - Espumante brut - Cointreau

Dionisia Mule

Leve picância / Cítrico / Doce / Alcoólico

(Releitura do Moscow Mule)

Suco de limão - Xarope de vinho verde - Gengibre - Grappa - Vinho verde - Espuma de bergamota

Porto Sour

Cítrico / Doce

Pisco - Suco de limão - Clara de ovo desidratada

Xarope de vinho verde - Angostura - Vinho tinto

Bella Ciao

Amargo / Doce / Aromático / Alcoólico

(Releitura do Negroni)

Vermouth italiano - Cachaça 7 Madeiras - Campari

Bellini

Doce / Aromático

Tequila - Purê de pêssego

Cereja - Espumante brut

Saint Graal

Cítrico / Doce

Vinho do Porto - Bourbon - Suco de limão

Xarope de vinho verde - Clara de ovo desidratada

Mojito Spritz

Refrescante / Herbal

Hortelã - Suco de limão - Licor de flor

de Sabugueiro - Espumante brut

Saint-tropez

Cítrico / Aromático / Refrescante

Gin - Vinho rosé com infusão de ervas e frutas - Coentro

Suco de limão - Xarope de vinho verde - Tônica

Pink Lemonade

Cítrico / Doce / Floral / Aromático

Gin - Suco de limão - Xarope de toranja

Xarope de canela - Espumante brut

Violet

Doce / Cítrico / Floral / Aromático

Gin - Xarope de violeta

Suco de limão - Vinho verde

Caipivinho

Doce

Suco de limão - Xarope de vinho verde

Cachaça 7 Madeiras - Vinho verde

Délicat

Doce / Cítrico / Aromático

Uvas roxas - Gin com infusão de Hibisco

Limão siciliano - Licor de flor de sabugueiro

Botanic (sem álcool)

Herbal / Fresco e aromático

Uvas verdes - Tomilho - Hortelã - Manjeriçã

Xarope de vinho verde - Licor de flor de sabugueiro

Alecrim - Limão siciliano e água com gás

Pink Lemonade (sem álcool)

Xarope de toranja - Xarope de canela

Suco de limão - Água com gás

Hortelã e Flor comestível

BEBIDAS

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Reserve

Taittinger Rosé

Moët Chandon Brut

Bollinger Special Cuvée

ESPUMANTES

Dionisia Rosé

Victoria Geisse extra Brut 24 meses

Victoria Geisse extra Brut 12 mese,

Victoria Geisse Ros,

Lírica Crua Brut

Guatambu Rosé

Casa Valduga Sur Lie Nature

Casa Valduga Moscatel

LH ZaNINI Extra Brut,

Prosecco Terra Serena Valdobbiadene

André Delorme Crémant de Bourgogne Brut

Espumante Brut (taça)

Espumante Rosé (taça)

LICORES E VINHOS DE SOBREMESA

Limoncello (dose)

Frangelico (dose)

Sauternes (dose)

Vinho do Porto 10 Anos

Vinho do Porto 20 Anos

DOSES

Whysk 12 anos

Bulleit Bourbon

Gin orgânico

OUTRAS BEBIDAS

Refrigerante

Água mineral com e sem gás

Cafés e Chás

Sucos e Cervejas

(consulte garçom)

BEBIDAS