

DIONISIA

PARA COMPARTILHAR

PRATOS

Risoto 65,

Com alho-poró, amêndoas tostadas, espargos e cogumelos silvestres salteados na manteiga.

Arroz de frutos do mar 85,

Açafrão, curry vermelho, ervilhas-tortas, finalizado com suco de limão, azeite de oliva e ervas frescas.

Talharim negro 85,

Com camarões na manteiga de ervas e limão-siciliano, farofa de castanha-do-pará, tomates salteados, ervilhas-tortas e molho Beurre Blanc.

Tagliatelle ao pomodoro 55,

Burrata, tomates salteados, parmesão, manjericão e pecans tostadas.

TÁBUAS

Queijos europeus 135, (4 pessoas)

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

Queijos do Brasil 95, (2 pessoas)

Uma seleção muito especial de quatro queijos artesanais brasileiros. Acompanha baguete artesanal, copa de longa maturação fatiada na hora, manteiga de ervas e doce de abóbora com coco fresco.

Charcutaria 75, (2 pessoas)

Jamón serrano com 24 meses de cura, prosciutto italiano com 10 meses de cura, salame italiano com erva-doce e pimenta-do-reino, copa magra defumada da Serra Gaúcha, acompanha pepinos cornichon e pães da casa.

Tábua da casa 45, (2 pessoas)

Seleção de dois queijos e uma charcutaria. Acompanha baguete artesanal, manteiga de ervas e mel.

Porção de pães extra. 5,



Focaccia pizza artesanal

Molho pomodoro, ricota da casa e parmesão, nos seguintes sabores:

Brócolis ramoso, cogumelos e azeite trufado. 38,
Jamón serrano, rúcula e emulsão de azeitonas. 35,
Tomates assados, mozzarella e manjericão. 32,

Crostinis em 4 versões: 45,

Tomate, manjericão e parmesão;
Cogumelos salteados e queijo de cabra;
Truta defumada e creme azedo;
Brie, figo ramy, mel e nozes.

Steak Tartare 55,

Com gema de ovo caipira curada, queijo de cabra, mostarda de Dijon, alcaparras e pimenta. Acompanha torradinhas e chips de batata-doce.



Burrata crema 58,

Pesto de manjericão, azeite de limão-siciliano, avelãs, tomates frescos e confitados e chutney de tomate.

Salada de grãos crocantes 42,

Quinoa, lentilha, grão-de-bico, tomate-cereja, pepino japonês, ervilha, cranberry, pistache e vinagrete de romã. Acompanha pasta de queijo de cabra e hummus de beterraba.

Bolinhos de arroz 32, meia porção. 16,

Arbóreo, pesto de manjericão, mozzarella e grana padano. Acompanha geléia de pimenta agri-douce e creme azedo.

Bolinhos de bacalhau 45, meia porção. 23,

Clássicos, acompanha limão e azeite de oliva.

Croquete 45, meia porção. 23,

Pernil de cordeiro assado lentamente, molho Bechamel, salsinha e maionese brava.

Salada de folhas 38,

Mix de folhas, peito de frango recheado com pesto, molho de mostarda de Dijon, queijo grana padano e torradinhas.

Duo Tartar 55,

Salmão com alcaparras, azeite de limão e dedo-de-moça, atum marinado em saquê, molho de ostra, limão e óleo de gergelim torrado. Acompanha creme de abacate, wakame, pepino, lavosh e creme azedo.

SOBREMESAS

Degustação de 5 chocolates

servidos na pedra 35,

Trufa de cognache 70% cacau, bombom mousse de chocolate 54% com cranberry, brigadeiro de chocolate branco com vinho do Porto, trufa de avelã com chocolate 33% e pirâmide de chocolate 33% com flor de sal e caramelo.

Trio Dionisia 32,

Coulis de mirtilo e framboesa, chantilly de amora, sorbet de frutas vermelhas, mousse de chocolate 54% e tuille de chocolate 70%.

Vulcão de doce de leite 28,

Caramelo de vinho branco, crumble de canela e sorvete de cream cheese artesanal.

Salmão grelhado 75,

Gnocchi de ricota caseira, abobrinha, rúcula selvagem, salmorejo de tomates orgânicos e minibrotos.

Atum selado 65,

Com salada Niçoise de minibatatas, vagem, folhas, tomate-cereja, ovo molet e azeitonas. Acompanha molho de mostarda de Dijon.

Filé ao molho Bordelaise 75,

Gratin de batata tostada, brócolis, minicebola, cenouras baby e farofa de castanha-do-pará.

Entrecot 75,

Grelhado com farofa de funghi secchi, batata-doce salteada com tomilho, flor de sal e molho de queijo.

DIONISIA

VINHO BAR

DRINKS COM O DNA VITIS VINIFERA (DERIVADOS DA UVA)

Clericot Dionisia 35,

Refrescante/Frutado

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

Dionisia Mule 35,

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 25,

Cítrico/Doce

Pisco - Suco de limão - Clara de ovo
desidratada - Xarope de vinho verde
Angostura - Vinho tinto

Bellini 32,

Doce/Aromático

Tequila - Purê de pêssego
Cereja - Espumante brut

Mojito Spritz 32,

Refrescante/Herbal

Hortelã - Suco de limão - Licor de
flor de sabugueiro - Espumante brut

Caipivinho 28,

Doce

Suco de limão - Xarope de vinho verde
Cachaça 7 Madeiras - Vinho verde

Pink Lemonade 32,

Cítrico/Doce/Floral/Aromático

Gin - Suco de limão - Xarope de toranja
Xarope de canela - Espumante brut

Botanic 25, (sem álcool)

Herbal/Fresco/Aromático

Uvas verdes - Tomilho - Hortelã
Manjericão - Xarope de vinho verde
Licor de flor de sabugueiro - Alecrim
Limão-siciliano - Água com gás

Pink Lemonade 25, (sem álcool)

Xarope de toranja - Xarope de canela
Suco de limão - Água com gás
Hortelã - Flor comestível

Bella Ciao 32,

Amargo/Doce/Aromático/Alcoólico

(Releitura do Negroni)

Vermouth italiano - Cachaça 7 Madeiras
Campari

Saint Graal 32,

Cítrico/Doce

Vinho do Porto - Bourbon - Suco de limão
Xarope de vinho verde - Clara de ovo
desidratada

Saint-Tropez 32,

Cítrico/Aromático/Refrescante

Gin - Vinho rosé com infusão de ervas
e frutas - Coentro - Suco de limão
Xarope de vinho verde - Tônica

Violet 32,

Doce/Cítrico/Floral/Aromático

Gin - Xarope de violeta
Suco de limão - Vinho verde

Délicat 35,

Doce/Cítrico/Aromático

Uvas roxas - Gin com infusão
de hibisco - Limão-siciliano
Licor de flor de sabugueiro

Aperol Spritz 28,

Cítrico/doce/refrescante

Aperol - Espumante
Água gaseificada - Laranja

Spirit Gin 29,

Refrescante/frutado

Gin - Infusão de vinho branco
com frutas - Tônica

Kentucky 32,

Atrevido/fogoso

Bourbon - Xarope de mel - Suco de limão
Canela - Laranja - Angostura

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Reserve 398,

Taittinger Rosé 550,

Moët Chandon Brut 498,

Bollinger Special Cuvée 980,

ESPUMANTES

Dionisia Rosé 95,

Victoria Geisse Extra Brut 24 meses 145,

Victoria Geisse Extra Brut 12 meses 120,

Victoria Geisse Rosé 120,

Lírica Crua Brut 155,

Guatambu Rosé 120,

Casa Valduga Sur Lie Nature 120,

Casa Valduga Moscatel 95,

DON Giovanni Stravaganza Brut 100,

LH Zanini Extra Brut 130,

Prosecco Terra Serena Valdobbiadene 140,

André Delorme Crémant de B. Brut 179,

Dionisia Rosé 25, (taça)

Espumante Brut 28, (taça)

Espumante Rosé 28, (taça)

OUTRAS BEBIDAS

Refrigerante 7,

Água mineral com e sem gás 7,

Cafés e Chás 8,

Suco de uva integral 12,

Cervejas (consulte)

DOSES

Whisky 12 anos 25,

Bulleit Bourbon 25,

Gin orgânico 16,

Limoncello 15,

Frangelico 15,

Sauternes 38,

