C
M

MENUS

LA CACERIA

DRINKS

VINHOS

Toque para ter acesso.

LA CACERIA

lacaceriagramado

restaurantelacaceria

LA CACERIA

BEM-VINDO!

Nossa família vêm de imigração italiana, que em meados de 1870 se instalou na Serra Gaúcha junto com a leva de europeus que por aqui chegaram. Trouxeram na bagagem a cultura da caça e seu preparo, que sempre estava à mesa de grandes ocasiões.

As carnes de caça, hoje criadas em cativeiro, são de gosto marcante. Cada espécie em seu sabor característico, algumas mais suaves, outras mais selvagens.

O La Caceria e o Hotel Casa da Montanha mantém a tradicional cultura de bem receber, de comer bem e dividir com seus convidados e amigos estes momentos.
Esperamos que você aprecie.

LA CACERIA

COUVERT REGIONAL R$ 29,00

Seleção de pães, manteigas aromatizadas, queijo sansoe, patê de fígado, cogumelos regionais à provençal e alho assado.

LA CACERIA

ENTRADAS

SALADA DE JACARÉ R$ 49,00

Mix de folhas coloridas, tomate cereja,croutôns, palmito e lascas de jacaré salteadas, regadas ao molho balsâmico, oliva e mel.

LA CACERIA

ENTRADAS

CHAMPIGNON D'ÁVILA R$ 49,00

Champignon fresco gigante produzidos na Linha Ávila no interior de Gramado, recheado com creme de javali, gratinado com queijo parmesão.

LA CACERIA

ENTRADAS

BRANDADE DE BACALHAU R$ 49,00

Aveludada brandade de bacalhau servida em crocante de sementes, delicada base de azeite de rúcula e suas folhas com farofinha de azeitonas.

LA CACERIA

ENTRADAS

SALADA DE FAISÃO R$ 49,00

Mix de folhas, muzzarela de búfala e tomates secos com pequenos pedaços de faisão grelhados ao vinagrete.

LA CACERIA

ENTRADAS

FIGOS DA MONTANHA R$ 49,00

Figos naturais recheados com queijo de cabra e presunto parma, gratinados com queijo parmesão. Acompanha salada verde.

LA CACERIA

ENTRADAS

SOPA GRATINADA CEBOLA R$ 59,00

Tradicional sopa de cebola à francesa gratinada com pão e queijo gruyerè.

LA CACERIA

PRATO DA BOA LEMBRANÇA

PERDIZ ALLA CARBONARA R$ 159,00

Perdiz assada lentamente na panela acompanhada de massa grano duro com pancetta, gema curada de galinhas criadas soltas, nuts crocantes , toque de páprica e azeite trufado.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES

FILÉ TAPERA **R$ 110,00**

Medalhão de filé mignon acompanhado de massa farfalle ao molho de queijos.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES

T-BONE LINHA MOLEQUE **R$ 129,00**

Um belo corte de Tbone, servido com tomates pimentãos tostados e em crosta de sal, batatas rústicas e bernaise de ovos de galinhas criadas soltas.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES

CORDEIRO LAJEANA **R$ 129,00**

Carré grelhado com delicado molho de três pimentas, batata suíça e banana caramelada.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CARNES

CORDEIRO DE BOMBACHA “TCHÊ” **R$ 129,00**

Delicioso corte de stinco de cordeiro ao molho de cerveja preta, petit gateau de polenta com gorgonzola, linguiça crocante e farofa de erva mate.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

FAISÃO MATO QUEIMADO R$ 155,00

Ao forno com delicioso molho de champignons cultivados no interior de Gramado, acompanhado de arroz de brócolis cremoso.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

COELHO - FURNA **R$ 129,00**

Preparado na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de polenta mole de queijos e mini salada de radicci com bacon ao vinagrete.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

PERDIZ SÃO ROQUE **R$ 149,00**

Um clássico! Cozida lentamente na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de típica polenta mole.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

PATO LINHA 28 **R$ 129,00**

Nesta clássica receita, é assado lentamente em nosso forno e leva um delicioso molho de limão e laranja. para acompanhar, purê de batatas e brócolis frescos.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

JACARÉ DO LAGO NEGRO R$ 149,00

Filé de cauda recheado com pinhão e queijo brie, farofa crocante, azeitonas pretas ao azeite de oliva, acompanhado de risoto de aspargos ao perfume de limão siciliano e banana grelhada.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

JAVALI LINHA BELA **R$ 149,00**

Carré de Javali grelhado ao molho de pimenta verde, aligot de queijos provolone e tomme de savoie, farofa de brioche e pistache, infusão de limão siciliano e brotos de agrião e pimenta rosa.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

CAÇAS

CODORNA EM CHAMAS **R$ 149,00**

Recheada com vitela, foie gras, trufas e especiarias, assado sobre folhado vou-au-vent e legumes da estação com fio de alho caramelizado e alecrim em chamas.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

MASSAS E RISOTO

RISOTO ARARIPE **R$ 119,00**

Risoto cremoso de coelho temperado com molho de caças, nozes e cogumelos cultivados no interior de Gramado.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

MASSAS E RISOTO

MACARRÃO SERRA GRANDE — R$ 149,00

Tradicional macarrão caseiro italiano produzido em nossa região servido ao molho de perdizes marinadas cozidas lentamente na panela. O clássico dos caçadores.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

MASSAS E RISOTO

RISOTO PÂNTANO & MAR **R$ 98,00**

Com lascas de jacaré e imponentes camarões, servidos em base de risoto clássico com açafrão, cogumelos caramelizados e pó de bottarga.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES

BACALHAU VÊNETO **R$ 179,00**

Posta de bacalhau ao forno com crosta de panko e salsa verde acompanhada de legumes salteados, cebolas na manteiga ghee e azeite trufado.

LA CACERIA

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES

SALMÃO LINHA NOVA **R$ 109,00**

Filé de salmão grelhado ao molho de funghi secchi acompanhado de arroz sete cereais, legumes e farofa de castanha do Brasil.

LA CACERIA

SOBREMESAS

STRUDEL DA MONTANHA R$ 39,00

Torta de maçã e nozes com calda de pimenta, alecrim e manjericão com sorvete artesanal de creme.

LA CACERIA

SOBREMESAS

ZABAIONE DE FRUTAS SILVESTRES — R$ 39,00

Frutas silvestres ao creme de ovos com canela, aromatizado com vinho licoroso.

LA CACERIA

SOBREMESAS

PECAN PIE R$ 39,00

Deliciosa torta de nozes com sorvete artesanal de creme.

LA CACERIA

SOBREMESAS

VULCAN DE DULCE DE LECHE — R$ 39,00

Petit gateau de doce de leite uruguaio com sorvete caseiro de queijo.

LA CACERIA

SOBREMESAS

CROCANTE DE BANANA — R$ 39,00

Banana empanada em crocante de coco recheada de doce de leite uruguaio com sorvete artesanal de creme.

LA CACERIA

SOBREMESAS

ROMEU E JULIETA EM 2 ESTAÇÕES — R$ 31,00

Sorvete caseiro de queijos servido com calda quente de goiabada.

MENU DE DRINKS

casadamontanha casadamontanha

MENU DE DRINKS

Drinks Espumantes

APEROL SPRITZ R$39
Aperol, água gaseificada e Prosecco.

GREEN APPLE SPRITZ R$45
Maça verde, água gaseificada, splash de vodka premium espumante.

NEGRONI SBAGLIATTO R$39
Vermut tinto, Campari e espumante.

MOJITO CHAMPAGNE R$35
Rum Havana, hortelã, splash de suco de limão, açucar e espumante brut.

FRENCH 75 R$36
Gin Tanqueray, limão, espumante e açúcar.

KIR ROYAL R$31
Espumante, creme de cassis Marie Brizard

Drinks Clássicos

THIN LIZZY R$69
Licor de Tequila infusionada com café Patrón XO com Bourbon Whisky Wild Turkey.

JACK & COKE R$35
Jack Daniels Nº 7 e Coca-Cola.

MARGARITA R$49
Tequila, Cointreau e limão.

BLOODY MARY R$67
Vodka, suco de limão, suco de tomate, pimenta do reino, sal, tabasco e molho inglês.

MOSKOW MULE R$35
Vodka, suco de limão, ginger beer, espuma de gengibre.

GIN & TONIC
O clássico com Gin premium, Tônica e especiarias.

BITTER TONIC
Gin, Água Tônica, Folhas de hortelã, Zimbro e Angustura.

FRUIT
Gin, Morangos lâminados, Soda limonada, Xarope de Frutas vermelhas.

COM GIN TANQUERAY R$39

COM GIN TANQUERAY Nº TEN R$62

COM GIN HENDRIX R$69

COM GIN BEEFEATER R$39

COM MONKEY 47 R$90

MENU DE DRINKS

Drinks Clássicos e Variações

NEGRONIS
O clássico com gin, campari e vermute tinto.

Com Gin Tanqueray R$39

Com Gin Tanqueray nº TEN R$53

Com Gin Hendrix R$59

Com Gin Beefeater R$39

Com Monkey 47 R$69

NEGROSKI
Com vodka, campari, e vermute tinto.

Com Vodka Absolut R$35

Com Vodka Grey Goose R$45

BOULEVARDIER R$45
Com Whisky Wild Turkey, Campari e vermute tinto.

AGAVONI R$54
Com tequila, campari e vermute tinto.

NEGRONI CACHAÇA R$32
Cachaça premium envelhecida, campari e vermute tinto.

MANHATTANS
O clássico com whisky bourbon, vermute tinto e angostura bitter.

Com Wild Turkey R$59

Com Makers Mark R$89

PERFECT MANHATTAN R$78
Whisky Wild Turkey, vermute tinto, vermute branco seco e angostura bitter.

METROPOLITAN R$56
Com brandy Fundador, vermute tinto e angostura bitter.

MENU DE DRINKS

Drinks Clássicos e Variações

MARTINIS

DRY MARTINI
O clássico Martini à base de gin e vermute seco.

Com Gin Tanqueray R$39

Com Gin Tanqueray nº TEN R$65

Com Gin Hendrix R$75

Com Beefeater R$39

VODKA MARTINI
O clássico Martini à base de vodka e vermute seco.

Com Vodka Absolut R$32

Com Vodka Grey Goose R$49

APPLE MARTINI
Vodka, maçã verde e vermute seco.

Com Absolut R$36

Com Grey Goose R$62

MOJITOS

MOJITO CLASSIC R$35
Rum Havana Club Añejo 3 anos, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

STRAWBERRY MOJITO R$39
Rum cubano, limão, morango, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

PATRON MOJITO R$67
Tequila, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

MAKERS MARK MOJITO R$75
Bourbon premium Makers Mark, limão, água gaseificada, Cointreau e folhas de hortelã.

MENU DE DRINKS

Caipirinhas

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua preferência.

POINTER – A clássica de limão.

SETTER – Tangerina com gengibre.

LABRADOR – Morangos e limão.

GOLDEN – Abacaxi com limão Tahiti e hortelãs.

BEAGLE – Mix de limão siciliano e limão Tahiti.

GALGO – Tangerina com limão siciliano e hortelãs.

Escolha seu destilado para a caipirinha.

SAKÊ	R$24
VODKA ABSOLUT	R$28
VODKA GREY GOOSE	R$55
VODKA BELVEDERE	R$59
RUM HAVA CLUB AÑEJO 3 ANOS	R$28
JACK DANIELS Nº 7	R$48
WILD TURKEY BOURBON	R$72
GLENFIDDICH 12 ANOS SINGLE MALT	R$120
CACHAÇA WEBER HAUS PRATA PREMIUM	R$25
CACHAÇA WEBER HAUS GOLD	R$25
CACHAÇA W. HAUS PREM. 6 ANOS	R$32
TEQUILA PATRON SILVER	R$89

MENU DE DRINKS

Doses

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua ACHAÇAS E GRAPPA

Água de Arcanjo Ouro	R$42
Água de Arcanjo Prata	R$42
Weber Haus Prata Premium	R$18
Weber Haus Premium Gold	R$18
Weber Haus Premium 6 Anos	R$18
Bianca Carpene Malvoti Grappa	R$62

WHISKIES E BOURBONS

Makers Mark Kentucky Straight	R$68
Wild Turkey 81 Proof Straight	R$48
Jack Daniel's nº 7 Tenesse	R$35
Jack Daniel's Single Barrel Tenesse	R$75
Jack Daniel's Honey Tenesse & Honey Liquor	R$35
Buchanan's 12 Anos	R$44
Dimple 15 Anos	R$130
Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Anos	R$80
Glenfiddich Single Malt Scotch 15 Anos	R$89
Glenfiddich Single Malt Scotch 18 Anos	R$189
Dalmore 12 Anos	R$88
Johnnie Walker Red Label 8 Anos	R$25
Johnnie Walker Black Label 12 Anos	R$30
Johnnie Walker Gold Label 18 Anos	R$48
Johnnie Walker Blue Label	R$179
Royal Salute 21 Anos Blended Scotch	R$202

MENU DE DRINKS

Doses

VODKAS, GINS, RUNS E TEQUILAS

Vodka Absolut	R$25
Vodka Grey Goose	R$38
Vodka Belvedere	R$42
Tanqueray London Dry Gin	R$28
Tanqueray nº TEN London Gin	R$52
Hendrix Scotland Gin	R$59
Monkey 47	R$78
Beefeater	R$28
Run Havana Club 3 Anos	R$24
Patrón Reposado Tequila	R$67
Patrón Silver	R$79

LICORES E CONHAQUES

Amarula	R$25
Cointreau	R$25
Cuarenta y Tres	R$30
Drambuie	R$28
Frangélico	R$36
Grand Marnier	R$43
Jagermeister	R$28
Limoncello Mediterrâneo	R$38
Patrón XO Café	R$68
Campari Bitter	R$18
Underberg	R$18
Fundador Solera Reserva	R$28
Courvoisier XO Imperial	R$265
Martell XO Supreme	R$228
Martell VSOP	R$65
Hennessy VSOP	R$115
Hennessy XO Special	R$380

MENU DE DRINKS

Cervejas

Abadessa Gin Style IPA R$32

7,5 vol. - 300ml. Ela é baseada na Abadessa Bavarian IPA, com 4 lúpulos bávaros com sistema de dry hoping atenuados em suas características de amargor e aroma para dar espaço para realçar o sabor do um Dry Gin destilado com zimbro com todas as suas características aromáticas especificas.

Abadessa Helles R$38

4,6 vol. - 500ml. Cerveja Lager, Tipo Munique/Helles Clara, típica da Baviera/Alemanha, de baixa fermentação, natural, não filtrada, de cor amarela dourada, acentuada no aroma do malte de cevada, de sabor levemente adocicado.

Abadessa Export R$38

4,7 vol. - 500ml. Cerveja originada de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma do malte de cevada, e delicado sabor de lúpulo.

Abadessa Bavarian IPA R$42

6,5 vol - 500ml. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes de cevada e três lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanhã. Método de lupulagem a fria por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo Índia Pale Ale.

Abadessa Weizenbier R$38

4.7 vol. - 500ml. Cerveja de trigo típica do sul da Alemanha, de alta fermentação, corpo leve, cor dourada opaca, espuma generosa e consistente, sensação frisante na boca, sabores de malte e trigo, baixo amargor, notas de cravo e banana.

Edelbrau Dunkel R$42

4,5% - 600ml - Tipo Schwarzbier - Nova Petrópolis - RS. Sua coloração escura é típica das cervejas alemãs do sul de Munique. O sabor e aroma - revelam notas suaves de chocolate provindas do malte torrado, além de bom equilíbrio e amargor.

Heilige Porter R$49

6,5% - 500ml - Estilo de cerveja escura de aroma e paladar intensos. Aroma de chocolate e caramelo.

STELLA ARTOIS 275ml R$15

EISENBAHN PALE ALE 355ml R$19

MENU DE DRINKS

Soft Drinks

Soda Italiana de Maçã Verde	R$18
Suco de Tomate	R$15
Sucos da Montanha	R$18
Refrigerantes	R$8
Água Sem/Com Gás	R$8
Energético	R$22
Tônica Riverside	R$21

Cafés

Expresso	R$8
Macchiato	R$12
Café Latte	R$12
Capuccino	R$12
Chocolate Quente	R$15
Infusão Casa da Montanha	R$10

CARTA DE VINHOS

casadamontanha casadamontanha

CARON
2011
2012

PELOS TERROIRS DO BRASIL...

O Brasil, em especial a região Sul, vem demonstrando grande evolução na vitivinicultura.
A cada ano as técnicas de cultivo, a adaptação ao clima e uma incansável busca dos produtores por qualidade, estão levando os vinhos nacionais a surpreender os mais exigentes paladares.
Nessa carta, apostamos no potencial dos melhores terroirs da região sul do Brasil, com o objetivo de oferecer uma seleção de vinhos emblemática. Através de uma criteriosa seleção, nossos sommeliers buscaram os rótulos que representam o que há de melhor em tipicidade, estilo e qualidade, com o propósito encontrar a verdadeira identidade dos vinhos brasileiros.

CARTA DE VINHOS

Espumantes (Sparkling Wine)

Don Guerino Moscatel Rosé — R$ 98,00
Moscato – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Bossa No1 Brut — R$ 128,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Bento Gonçalves

Lídio Carraro Dádivas Moscatel — R$ 128,00
Moscato – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

Casa Pedrucci Rosé Brut — R$ 139,00
Gamay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

Quinta Don Bonifácio Rosé Demi-Sec — R$ 145,00
Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese – Serra Gaúcha/Caxias do Sul

Don Guerino Extra Brut — R$ 159,00
Chardonay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Almaúnica Brut — R$ 173,00
Chardonnay – Vale dos Vinhedos

Casa Pedrucci Reserva Brut — R$ 192,00
Chardonnay, Riesling, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Garibaldi

Otto Sur Lie — R$ 204,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Cotiporã

Guatambu Nature — R$ 208,00
Chardonnay – Campanha/Dom Pedrito

Don Guerino Lumen Brut — R$ 209,00
Chardonay – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Pizzato Rosé Brut — R$ 225,00
Chardonnay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Caxias do Sul

Quinta Don Bonifácio Habitat Brut — R$ 244,00
Chardonnay, Pinot Noir – Serra Gaúcha/Caxias do Sul

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Brancos (White Wines)

Vinho Branco Natural — R$ 89,00
Riesling e Goethe - Serra Gaúcha/Encruzilhada do Sul

Don Guerino Torrontes Vintage — R$ 132,00
Torrontes – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Pizzato Fausto — R$ 153,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Dois Lajeados

Guatambú Luar do Pampa — R$ 192,00
Sauvignon Blanc – Campanha Gaúcha/Dom Pedrito

Almaúnica Reserva Parte 2 — R$ 204,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Maximo Boschi Biografia 2013 — R$ 227,00
Chardonnay- campanha Gaucha

Província de São Pedro — R$ 235,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Rosário do Sul

Pizzato Legno — R$ 254,00
Chardonnay – Serra Gaúcha/Rosário do Sul

Vinhos Rosé (Rose Wines)

Don Guerino Sinais Malbec Rosé — R$ 94,00
Malbec – Serra Gaúcha/Alto Feliz

Mari Gabi — R$ 149,00
Cabernet Sauvignon - Campanha/Campanha Rosário do Sul

Guatambu Luar do Pampa — R$ 178,00
Cabernet Sauvignon e Tempranillo - Campanha Gaúcha/Dom Pedrito

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wine)

Vinho Tinto Natural — R$ 89,00
Barbera e Touriga Nacional

Don Laurindo Reserva – 375ml — R$ 99,00
Cabernet Suvignon – Brasil – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Pizzato Reserva – 375ml — R$ 110,00
Merlot – Brasil – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Quinta Don Bonifácio Quinto Merlot — R$ 121,00
Merlot – Serra Gaúcha/Caxias do Sul

Casa Marques Pereira Reserva — R$ 124,00
Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Casa Marques Pereira Reserva — R$ 124,00
Tannat – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Casa Marques Pereira Reserva — R$ 124,00
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Casa Pedrucci — R$ 142,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Garibaldi

Don Guerino Malbec Vintage — R$ 152,00
Malbec - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Guatambu da Estância — R$ 174,00
Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat – Campanha/Dom Pedrito

Don Guerino El Gaúcho Tannat — R$ 182,00
Tannat - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Lídio Carraro Dádivas — R$ 189,00
Pinot Noir – Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

Hermann Matiz Plural — R$ 178,00
Aragonês, Cab. Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional – Serra Sudeste /Encruzilhada do Sul

Don Giovanni — R$195,00
Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Pinto Bandeira

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wine)

Almaúnica Reserva R$ 198,00
Pinot Noir – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Campaña Sossego R$ 204,00
Cabernet Sauvignon – Campanha/Uruguaiana

Don Laurindo Reserva R$ 206,00
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Guatambu Rastros do Pampa R$ 208,00
Tannat – Campanha/Dom Pedrito

Dal Pizzol R$ 216,00
Pinot Noir – Serra Gaúcha/Farias Lemos

Pizzato Reserva R$ 226,00
Merlot – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Província de São Pedro R$ 234,00
Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul

Don Guerino Malbec Terroir Selection R$ 234,00
Malbec - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Pizzato Concentus R$ 282,00
Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Província de São Pedro Salamanca do Jarau R$ 284,00
Cabernet Sauvignon – Campanha/Rosário do Sul

Maximo Boschi Biografia 2010 R$ 289,00
Merlot - Campanha Gaúcha

Maximo Boschi Biografia 2010 R$ 289,00
Cabernet sauvignon- serra gaucha /vale dos vinhedos

Don Guerino Traços Gran Reserva R$ 298,00
Assemblage - Serra Gaúcha/Alto Feliz

Almaúnica Super Premium Quatro Castas R$ 368,00
Merlot, Syrah, Malbec e Cabernet Sauvignon – 2014 - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Dal Pizzol Enoteca R$ 405,00
Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – Serra Gaúcha/Faria Lemos

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wine)

Casa Marques Pereira Quinta da Orada Corte I — R$ 264,00
Tannat, Cabernet Sauvignon e Merlot - 2012 – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Casa Valduga Gran Villa Lobos — R$ 436,00
Cabernet Sauvignon - 2011 – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Almaúnica Parte 2 — R$ 369,00
Merlot - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Miolo Terroir D.O — R$ 369,00
Merlot - 2011 – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Lidio Carraro Grande Vindima — R$ 458,00
Merlot – 2009 - Serra Sudeste/Encruzilhada do Sul

Miolo Lote 43 — R$ 425,00
Merlot e Cabernet Sauvignon - 2012 – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Guatambu Épico — R$ 442,00
Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo – Campanha/Dom Pedrito

Casa Valduga Gran Storia — R$ 520,00
Merlot - 2011 – Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Lidio Carraro Quorun — R$ 495,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Franc, Tannat – 2008 - Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos

Miolo Sesmarias – Exclusivo La Caceria — R$ 890,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – Campanha/Candiota

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

PELOS TERROIRS DO MUNDO...

A diversidade de países, regiões, cepas e produtores nos trás uma infinita variedade de vinhos.
Um desafio constante para os mais experientes sommeliers.
Para explorarmos os terroirs ao redor mundo, buscamos apresentar o que há de melhor no mundo do vinho atualmente.
Onze países produtores representados através de estilos e tipicidades distintas, com rótulos cuidadosamente selecionados para que você possa ter máxima expressão de qualidade na taça.

CARTA DE VINHOS

Safras Especiais

ARGENTINA

Luigi Bosca Finca Los Nobles — R$ 808,00

Malbec e Petit Verdot – 2016 - Mendoza/Luján de Cuyo - Grande potencial de guarda.

Icono Luigi Bosca — R$1.580,00

Cabernet Sauvignon e Malbec Verdadeiramente um ícone dentre os vinhos do novo mundo.

CHILE

El Principal Memorias — R$ 724,00

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah – 2016 - Maipo/Pirque - DES 94; RP 90

Viñedos de Alcohuaz RHU* — R$ 868,00

Syrah, Garnacha, Petit Syrah - 2012 - Vale do Elqui - 7.878 garrafas produzidas nesta safra.

De Martino Armida Carménère 2007/2008* — R$ 1.340,00

100% Carménère - Maipo/Isla Maipo - Este vinho resume todo conhecimento adquirido pela De Martino desde 1996, quando a vinícola engarrafou o primeiro Carmenère do país.

Errázuriz Viñedo Chadwick — R$7.890,00

Cabernet Sauvignon – 2011 – Maipo. - Aclamado pela crítica especializada.

URUGUAI

Bouza A6 Parcela Única Tannat* — R$845,00

100% Tannat - 2014 - Montevideo/Melilla - Produção: 1614 garrafas Parcela Única: os melhores resultados cuidadosamente selecionados a cada safra.

** Decantação Recomendada*

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Safras Especiais

ÁFRICA DO SUL

Raka Biography* R$ 482,00

100% Syrah - 2011 - Overberg/Klein River - Platter1s Guide 2014 - 41/2 Syrah que transita em estilo entre o Rhône e Barossa!

FRANÇA

Bouquet de Monbrison R$940,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – 2011 – Bordeaux/Margaux Bordeaux TRADICIONAL, na acepção literal da palavra.

Domaine Antonin Guyon Corton Grand Cru Clos du Roy* R$ 1.780,00

100% Pinot Noir - 2008 - Bourgogne/Côtes de Beaune - Produção: 2.500 garrafas

Château La Croix Saint Georges Joseph Janoueix* RS1.640,00

94% Merlot e 6% Cabernet Franc - 2009 - Bordeaux/Pomerol - RP 93 pts/WE 92 pts. Vinhedo de 4,5 hectares situado na melhor parte do plateau de Pomerol, entre o Château Le Pin e o Vieux Château Certan.

Château de La Tour Grand Cru Clos-Vougeot* R$ 3.289,00

100% Pinot Noir - 2009 - Bourgogne/Côtes de Nuits PRODUTOR 2 ESTRELAS na Revue du Vin de France 2012

Domaine Confuron-Cotetidot Charmes Chambertin Grand Cru R$ 3.858,00

Pinot Noir - 2011 - Bourgogne/Côte de Nuits - Um dos melhores Grand Crus da Borgonha!

Château Palmer R$ 5.090,00

Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot - 2002 - Bordeaux/Margaux - Comuna de Cantenac. 55 hectares de vinhedos situados no primeiro plateau em frente ao estuário do Gironde.

** Decantação Recomendada*

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Safras Especiais

ITÁLIA

Vila Cardeto – 375ml — R$ 145,00

Sangiovese – Umbria/Orvieto - Coloração rubi transparente e cristalina. Fresco olfato de cerejas, violeta e ervas.

Caprili Brunello di Montalcino — R$ 920,00

Sangiovese – 2010 – Toscana/Montalcino – WS 94; WE 91 O mais prestigioso e longevo vinho da Toscana.

Gravner Anfora* — R$ 1.640,00

100% Ribolla Gialla - 2006/2007 - Friuli/Collio - Oslavia - JR 17,5/20 "Gravner é o maestro-precursor na hoje afamada escola de "ORANGE WINES".

Montevertine Le Pergole Torte* — R$ 2.340,00

100% Sangiovese - Toscana/Radda in Chianti - GR 3/3 Bicchieri Protagonista na cena de supertoscanos, mas 100% Sangiovese!! Sempre altamente pontuado.

Guiseppe Mascarello Barolo Monprivato* — R$ 2.766,00

100% Nebbiolo - 2010 - Piemonte/Castiglione Falletto - WS 96 pts/WE 99 pts Vinhedo documentado desde 1.666; monopólio dos Mascarello desde.

Azienda Agrícola Case Basse Soldera — R$ 7.480,00

Sangiovese - 2006 - Toscana/Siena/Montalcino - Um vinho de culto, disputadíssimo em todo mundo!

HUNGRIA

Attila Gere Kopár* — R$980,00

50% Cabernet Franc, 40% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon - 2008 - Villány. "Produzido somente em anos excepcionais!

** Decantação Recomendada*

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Espumantes (Sparkling Wine)

FRANÇA

Kriter Rosé Brut — R$ 289,00
Pinot Noir, Cinsault - Loire

Möet & Chandon Imperial Brut — R$ 879,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay - N/S - Champagne/Épernay

Veuve Clicquot Brut — R$ 820,00
Pinot Noir, Chardonnay – N/S – Reims/Champagne

Don Perignon — R$ 2.680,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – N/S – Épernay/Champagne

ITÁLIA

Bedin Prosecco Extra Dry VSAQ — R$278,00
Glera – Vêneto

Ferrari Maximum Rosé Brut — R$535,00
Pinot Noir, Chardonnay – N/S – Trentino

** Decantação Recomendada*
** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Brancos (White Wines)

ARGENTINA

Finca La Linda – 375ml R$ 174,00
Chardonay - 2014 - Mendonza/Vistalba

Las Moras – 375 ml R$ 154,00
Sauvignon Blanc - San Juan/Tulum

Finca La Linda – 375ml R$ 174,00
Chardonnay – Argentina – Mendoza/Vistalba

Las Moras R$ 108,00
Sauvignon Blanc - San Juan/Tulum

Amalaya Blanco R$ 227,00
Torrontés, Riesling - Salta

Luigi Bosca R$ 412,00
Chardonnay – Mendoza/Luján de Cuyo

CHILE

De Martino Reserva 347 – 375ml R$ 292,00
Sauvignon Blanc - Casablanca

Terranoble R$ 159,00
Chardonnay – Maule

De Martino Reserva 347 R$ 292,00
Sauvignon Blanc - Casablanca

Villard Expression Reserve R$ 338,00
Sauvignon Blanc – Casablanca

De Martino Gran Reserva Legado R$ 412,00
Chardonay - Límari

** Decantação Recomendada*
** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Brancos (White Wines)

FRANÇA

Arrogant Frog Tutti-Frutti R$ 248,00
Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino - Languedoc

ITÁLIA

Rocca delle Macìe Moonlite R$ 358,00
Chardonnay, Vermentino, Pinot Grigio, Trebbiano – Toscana

Villa Cardeto R$ 219,00
Pinot Grigio - Umbria

Villa Cardeto – 375ml R$ 145,00
Pinot Grigio - Umbria

PORTUGAL

Anselmo Mendes Muros Antigos R$ 290,00
Loureiro – MInho/Vinho Verde - RdV 16/20pts

ALEMANHA

Hermann Dönnhoff Trocken Qba R$ 495,00
Riesling - 2014 - Nahe

** Decantação Recomendada*
** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Rosés (Rose Wines)

ARGENTINA

Las Moras R$ 154,00
Shiraz – San Juan

CHILE

De Martino Gallardia R$ 324,00
Cinsault – Vale de Itata

FRANÇA

Claude Val R$ 228,00
Grenache, Cinsault e Syrah – Languedoc

Domaine Sorin Terra Amata R$ 352,00
Grenache, Cinsault, Mouvèdre e Syrah – Provence

** Decantação Recomendada*
** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

ÍNDICE

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wines)

ARGENTINA

La Linda — R$ 174,00
Malbec – Vistalba

Las Moras — R$ 154,00
Malbec – San Juan

Las Moras — R$ 154,00
Shiraz – San Juan

Las Moras Barrel Select — R$ 225,00
Malbec – San Juan/Tulum

Amalaya — R$ 259,00
Malbec – Salta

Saurus — R$ 247,00
Merlot – Patagônia/Neuquén

Saurus — R$ 247,00
Pinot Noir – Patagônia/Neuquén

Finca La Linda Old Vines — R$ 304,00
Malbec - Mendoza/Luján de Cuyo

Riglos Quinto — R$ 299,00
Cabernet Franc – Tupungato/Vale de Uco

Paso de Piedra — R$ 357,00
Malbec – Mendoza/Luján de Cuyo

Chloe — R$ 360,00
Pinot Noir – Mendoza/Luján de Cuyo

Colomé Estate — R$ 447,00
Malbec – Salta

Luigi Bosca de Sangre — R$ 486,00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Mendoza/Luján de Cuyo

Riglos Gran — R$ 448,00
Cabernet Sauvignon – Mendoza/Vale de Uco

Mora Negra — R$ 552,00
Malbec e Bonarda – San Juan/Vale de Pedernal

Viña Alicia — R$ 562,00
Malbec – Mendoza/Luján de Cuyo

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wines)

CHILE

Terranoble Reserva – 375ml — R$ 112,00
Cabernet Sauvignon – Maule

Mucho Más — R$ 139,00
Carménère – Maule

Terranoble — R$ 149,00
Cabernet Sauvignon – Colchagua

De Martino Estate — R$ 242,00
Carménère – Maipo

Terranoble Reserva — R$ 252,00
Cabernet Sauvignon – Maule

Villard Expressión Reserve — R$ 335,00
Syrah – Casablanca

De Martino Gran Reserva Legado — R$ 410,00
Carménère – Maipo

Villard L'Assemblage Grand Vin — R$ 438,00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot – Vale Central

El Principal Calicanto — R$ 440,00
Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah – Maipo/Pirque

Terranoble CA2 Costa — R$ 520,00
Carménère – Colchagua

Viñe dos de Alcohuaz GRUS — R$ 560,00
Syrah, Garnacha, Petit Verdot – Vale do Elqui

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wines)

AUSTRÁLIA

Warburn Estate Gossips R$258,00
Shiraz - Riverina - South Eastern Australia

FRANÇA

Claude Val Rouge R$ 228,00
Grenache, Carignan, Syrah – Languedoc/Limoux e Pézenas

François Labet L'Île de Beauté R$ 324,00
Pinot Noir – Córsega

Brunel Père Côtes du Rhône R$ 322,00
Grenache, Mouvèdre e Syrah – Côtes du Rhône/Rhône Sud

Dominique Piron Beaujolais Villages R$ 458,00
Gamay – Beaujolais

Château La Tour de By R$ 549,00
Cab. Sauv, Merlot e Petit Verdot - 2011 - Bordeaux/Médoc - JR 17/20pts

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wines)

ITÁLIA

Umani Ronchi Podere Montepulciano D'Abruzzo – 375ml R$ 186,00

Montepulciano – Abruzzo

IOVE Umberto Cesani R$ 224,00

Sangiovese – Emilia-Romagna

Umani Ronchi Podere Montepulciano D'Abruzzo R$ 246,00

Montepulciano – Abruzzo

Rocca delle Macìe Chianti Vernaiolo R$ 308,00

Sangiovese, Merlot, Canaiolo – Toscana/Chianti

Racemi I Monili del Tarantino IGT R$ 326,00

Primitivo – Puglia/Manduria

Michele Castelani Valpolicella Classico Campo del Biotto R$ 349,00

Corvina, Molinara, Rondinella – Veneto/Valpolicella

Gulfi Rossojbleo R$ 496,00

Nero d'Avola – Sicilia

Pio CesareBarbera d'Alba R$ 588,00

Barbera – Piemonte

Araldica Barolo Flori R$ 638,00

Nebbiolo – Piemonte

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos Tintos (Red Wines)

ESPANHA

Ramon Roqueta R$ 98,00
Tempranillo – Cataluña

Rey de Copas R$ 142,00
Tempranillo – La Mancha

Marques de Toledo Crianza R$ 251,00
Tempranillo – La Mancha

Luis Cañas Crianza R$ 442,00
Tempranillo – Rioja/Rioja Alavessa

Arzuaga La Planta R$ 438,00
Tempranillo – Ribera del Duero

PORTUGAL

Marques de Montemor R$ 246,00
Trincadeira, Aragonez e Touriga Nacional – Alentej

Alves de Sousa Estação R$ 279,00
Tinta Roriz, Tinta Barroca – Douro/Baixo Corgo

José Maria da Fonseca José de Sousa R$ 328,00
Grand Noir, Trincadeira, Aragonês – Alentejo/Évora

Quinta de Foz de Arouce R$ 458,00
Baga, Touriga Nacional – Beiras

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CARTA DE VINHOS

Vinhos de Sobremesa (Dessert Wines)

José Maria da Fonseca Alambre – 50ml R$ 45,00
Moscatel de Setúbal – Portugal – Península de Setúbal

Fonseca Ruby – 50ml R$ 30,00
Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional – Portugal – Douro/Porto

Fonseca Ruby R$ 359,00
Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional – Portugal – Douro/Porto

José Maria da Fonseca Alambre R$324,00
Moscatel de Setúbal – Portugal – Península de Setúbal

Garrafa Magnum (Magnum Bottle)

Amalaya R$ 590,00
Malbec, Syrah, Cab. Sauv. - 2013 - Argentina - Salta Colchaquíes - TA 91Pts

Terranoble Reserva Terroir R$ 578,00
Carménère - 2012 - Chile - Colchagua/Los Lingues

Pontuações:

DS – Descorchados | GP – Guia Peñin | GR - Gambero Rosso | JR – Jancis Robinson
RdV – Revista de Vinhos | RP – Robert Parker | ST – Stephen Tanzer | TA – Tim Atkin
WE – Wine Enthusiast | WS – Wine Spectator | W&S – Wine & Spirits

** As safras podem variar conforme a disponibilidade.*

CASA DA MONTANHA

HOTEL | GRAMADO

Av Borges de Medeiros, 3166 | Centro | Gramado-RS | (54) 3295.7575