



Ciccarino
Restaurante e Pizzaria
Tradição muito além de seu tempo





LOIOS TINTO

João Portugal Ramos – Alentejo – Aragonez, Trincadeira e Castelão

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas maduras e toque herbáceo. Seco, corpo leve, boa acidez, taninos macios, final de boca harmonioso.*

Harmonização: *Aves e massas leves.*

R\$ 88,00



FRISANTE

LAMBRUSCO GIADA TINTO AMABILE

Giada – Emilia Romagna, Itália – Lambrusco

Aroma: *Frisante tinto com aroma de morango, cereja e notas florais. Doce, corpo médio, boa acidez e final agradável.*

Harmonização: *Carnes vermelhas, queijos e massas.*

R\$ 68,00



Uruguai



MONTES TOSCANINI TANNAT MERLOT

Montes Tradicional – Tannat e Merlot

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas vermelhas maduras. Em boca seco, boa acidez, corpo médio, taninos macios e final harmônico.*

Harmonização: *Aves, massas leves, queijos e carnes vermelhas.*

R\$ 79,00



BRANCOS E ROSÉ

NORTON SELECT CHARDONNAY

Bodega Norton - Luján de Cuyo, Argentina - Mendoza

Aroma: *No nariz é fresco e agradável, com notas de maçã verde e frutas tropicais.*

Harmonização: *Carnes brancas, massas com molhos brancos e peixes*

R\$ 85,00



VINHOS EM 1/2 GARRAFA

GRÃO DÃO VASCO

Grão Vasco – Dão, Portugal – Tauriga Nacional, Tinta Rariz, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Pinheira

Aroma: *Vinho tinto com aroma de ameixa e cereja preta, algumas notas balsâmicas. Um vinho de grande elegância e suavidade, revelando uma boa e fresca acidez, taninos suaves e redondos.*

Harmonização: *Peixes, queijos e carnes vermelhas.*

R\$ 45,00



MONTMEYRAC ROSÉ

Montmeyrac - França - Grenache Cinsault, Ugni Blanc e Airén

Aroma: *Aroma de frutas vermelhas frescas com toques florais.*

Harmonização: *Carnes brancas, carnes vermelhas, frutos do mar e saladas.*

R\$ 80,00



SANTA CAROLINA CARBENET SAUVIGNON RESERVADO R\$ 38,00

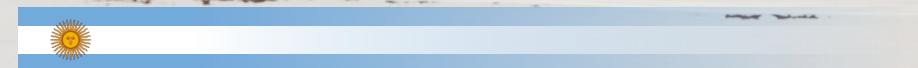
Aroma: *Seco, encorpado, com boa acidez, final largo e intenso.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e massas leves.*



TINTOS

Argentina



ROCA BONARDA SANGIOVESE

Alfredo Roca – Mendoza – Bonarda e Sangiovese

Aroma: *Vinho tinto com aromas de frutas vermelhas e flores. Seco, taninos finos, boa acidez, equilibrado, leve e frutado.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e massas leves.*

R\$ 79,00



VINHOS EM TAÇA

• Solicitar opções ao garçom •



• É proibida a venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade.
• SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA
• É proibido fumar neste estabelecimento.

Chile



SANTA CAROLINA CARBENET SAUVIGNON RESERVA R\$ 84,00

Aroma: *Seco, encorpado, com boa acidez, final largo e intenso.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e massas leves.*

SANTA HELENA CARBENET SAUVIGNON R\$ 70,00

Santa Helena – Valle Central – Cabernet Sauvignon

Aroma: *Vinho tinto com taninos suaves lhe dando a característica de frutado, em que se percebe o sabor de amoras e a colaboração vermelha intensa, com tons rubi. O final é persistente na boca.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e massas.*



BAGLIO RE

R\$ 90,00

Cusumano - Sicília - Itália - Nero d'Avola

Aroma: *Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas e ameixas, notas heráceas, além de toques de especiarias doces, como canela.*

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes suínas, massas com molho de tomate, vegetais grelhados e queijos amarelos.*



LUCCARELLI ROSSO PUGLIA IGP R\$ 89,00

Luccarelli – Puglia – Sangiovese, Malvasia Nera e Aglianico

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas vermelhas. Seco, corpo médio, macio e bem balanceado.*

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molho intenso e queijos curados.*



CONCHA Y TORO RESERVADO CAMENÈRE R\$ 72,00

Alfredo Roca – Mendoza – Bonarda e Sangiovese

Aroma: *Vinho tinto com aromas de frutas vermelhas e flores. Seco, taninos finos, boa acidez, equilibrado, leve e frutado.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e massas leves.*



Portugal



GRÃO DÃO VASCO R\$ 85,00

Grão Vasco – Dão – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Pinheira

Aroma: *Vinho tinto com aroma de ameixa e cereja preta, algumas notas balsâmicas. Um vinho de grande elegância e suavidade, revelando uma boa e fresca acidez, taninos suaves e redondos.*

Harmonização: *Peixes, queijos e carnes vermelhas.*



BISQUERTT PETURROJO RESERVA CABERNET SAUVIGNON R\$ 88,00

Bisquertt Family Vineyards - Valle de Colchagua - Cabernet Sauvignon

Aroma: *Frutas vermelhas maduras, como morangos e cerejas, frutas pretas, como groselhas, e notas de especiarias.*

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas recheadas com ragu de carne, funghi, embutidos e queijos duros.*



OLARIA SUAVE TINTO R\$ 70,00

Carmim – Alentejo – Aragonez, Trincadeira e Castelão

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas maduras. No paladar é rico em frutas, equilibrado, com boa acidez e taninos suaves e macios.*

Harmonização: *Bacalhau, carnes vermelhas e massas leves.*



Itália



BARBERA LA QUERCIA DOC R\$ 84,00

Bennati – Piemonte – Barbera

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas vermelhas e violeta. Seco, médio corpo com final aveludado.*

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas leves e queijos curados.*

REGUENGOS RESERVA TINTO R\$ 87,00

Carmim – Alentejo – Aragonez, Trincadeira, Tinta Caiada e Alicate Bouschet

Aroma: *Vinho tinto com aroma de frutas vermelhas, especiarias e baunilha. Seco, corpo médio, boa acidez, taninos finos e longa persistência.*

Harmonização: *Carnes vermelhas e queijos curados.*

