MENU Outono Inverno 2026

Enólogo Lorenzo Cristofoli
Chef Eros de Paula Castro

Coperto

Cristofoli Espumante Dodici Brut - 12 meses de autólise
CRISTOFOLI ESPUMANTE BLANC DE BLANC - 24 MESES DE AUTÓLISE

Pães artesanais, com autêntico friggione (compota italiana de tomate e cebola) e azeite de oliva aromatizado.

Primo Piatto

Cristofoli Sangiovese
CRISTOFOLI INSTINTO CHARDONNAY - 10 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO

TORTELONI DI VINO
Massa artesanal preparada com redução de vinho tinto, recheada com queijo colonial e limão siciliano

RAVIÓLI ALLA NORMA
Elaborado com pasta 30 tuorli, recheada com berinjela e ricota servido com molho de tomate estilo napolitano

PASTA I FAGIOLI
Um abraço em forma de prato. Maltagliati artesanal em um cremoso feijão vermelho.

Piatto Principale

Cristofoli Coleção Cabernet Franc - 12 meses em barricas de carvalho
CRISTOFOLI INSTINTO CORTE - 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO

AGNELO I ZUCCA
Lombo de cordeiro grelhado ao ponto, acompanhado por um cremoso purê de abóbora. Finalizado com molho agridoce de manteiga noisette, passas e amêndoas tostadas.

GRIGLIATA DI MANZO
Corte selecionado de Flat Iron grelhado, servido com a tradicional polenta brustolada da colônia e um intenso molho de cogumelos frescos.

MILANESE DE OSSOBUCO
Ossobuco cozido lentamente, desfiado, prensado e gratinado. Acompanha arroz caldoso preparado com demi-glace, finalizado com o frescor cítrico da gremolata.

RAGU D'ORO (VEGETARIANO)
Grão-de-bico confitado e diferentes texturas de cogumelos imersos em um delicado velouté de especiarias.

Dolci

Cristofoli Espumante Moscatel

IL BOSCO NERO
Releitura da tradicional torta floresta negra, na forma de um semifreddo

CRESPELLE DE FRUTTI DEL BOSCO
Delicadas panquecas artesanais recheadas com um aveludado creme de frutas vermelhas do bosque, trazendo a acidez e o perfume das bagas silvestres.

***HARMONIZAÇÃO PREMIUM**
OPÇÃO DISPONÍVEL SOMENTE PARA TODA A MESA

CRISTOFOLI
Vinhos de Família

Bem-Vindos à Cristofoli

Nossa mesa celebra os sabores da tradição italiana com um toque de criatividade local.

Este menu foi cuidadosamente elaborado para harmonizar com os vinhos que elaboramos em nossa Vinícola e para ser saboreado em meio à deslumbrante paisagem vitícola local.

Esperamos que você viva uma experiência que vá do paladar ao coração!

Lorenzo Cristofoli, Enólogo
&
Eros de Paula Castro, Chef

Esterina
RESTAURANTE

