



LU
GASTRÔ

EM CADA TAÇA, UMA OBRA-PRIMA. LUI WINE BAR: ONDE A HISTÓRIA SE MISTURA COM A MODERNIDADE, CELEBRANDO A ARTE DO VINHO EM CADA GOLE.



*Lui, il custode dei
sapori divini*



MENU

ANTIPASTI

| | |
|--|-----|
| ARANCINI DE QUEIJOS - ACOMPANHA MAIONESE DE AZEITONAS | 55 |
| ARANCINI DE CARNE DE CORDEIRO DESFIADA - ACOMPANHA BARBECUE DE GOIABADA E PIMENTA PIQUINHO | 48 |
| CAMARÃO EMPANADO- ACOMPANHA MOLHO TARTARO | 75 |
| DADINHOS DE POLENTA COM FONDUTA DE QUEIJO E TRUFAS | 65 |
| VARAL DE FRIOS - PRESUNTO PARMA, MORTADELA, SALAME, QUEIJO MOSSARELA, GORGONZOLA, BRIE, GELEIAS, DAMASCO, NUTS, AZEITONAS TEMPERADAS E CESTA DE PÃES. | 85 |
| TÁBUA DE BRUSCHETTAS COM ANTEPASTOS CASA MADEIRA | 54 |
| TABUA DE FRIOS - 1 CHÁ LATA PÊSSEGO 269ML, 1 SUCO DE UVA 250 ML, ANTEPASTO ITALIANO, GELEIA DE UVA, GELEIA DE DAMASCO, MORANGOS, CROISSANT, PÃES, AZEITONAS VERDES, NOZES, AMÊNDOAS, DAMASCOS, QUEIJO BRIE, QUEIJO PARMESÃO, SALAME, BISCOITOS AMANTEIGADOS, MEDALHAS DE CHOCOLATE, BRUSQUETTA RECHEADA COM GORGONZOLA, NOZES E MEL. | 180 |



MENU

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| SOPA DE CAPELETTI - MASSA RECHEADA COM CARNE, CALDO DE LEGUMES E CARNE | 58 |
| SOPA CREME DE MANDIOQUINHA | 50 |
| CALDINHO DE FEIJÃO | 55 |
| SALADA LUI - MIX DE FOLHAS, MOZZARELA BUFALA, TOMATE CERVEJA, MOLHO PESTO, AMÊNDOAS CROCANTES, REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO CASA MADEIRA | 50 |
| PIQUENIQUE - 1 CHÁ LATA PÊSSEGO 269ML, 1 SUCO DE UVA 250 ML, ANTEPASTO ITALIANO, GELEIA DE UVA, PATÊ DE SALAME, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CROISSANT, PÃES, AZEITONAS VERDES, NOZES, AMÊNDOAS, DAMASCOS, QUEIJO MUSSARELA, QUEIJO PARMESÃO, SALAME, BISCOITOS AMANTEIGADOS, MEDALHAS DE CHOCOLATE, SANDUICHE. | 250 |



MENU

PRINCIPALE

| | |
|---|----|
| TAGLIATELLE AO MOLHO PESTO COM PISTACHE E BACON | 80 |
| RISOTO DE LINGUIÇA AO VINHO E PARMESÃO | 70 |
| ESPAGUETTE CACIO E PEPE COM LIMÃO SICILIANO | 65 |
| FLAT IRON, AIPIM FRITO, FAROFA DE QUEIJO COALHO E CHIMICHURRI | 98 |
| ENTRECOT AO MOLHO DE COGUMELOS COM BATATA FRITA | 92 |
| FILÉ DE FRANGO COM PURÊ MANDIOQUINHA E LEGUMES GRELHADOS | 65 |
| FILÉ NO MOLHO DE VINHO TINTO OU ERVAS COM BATATA RÚSTICA | 85 |



MENU

EXECUTIVO

DISPONÍVEL DE TERÇA À SEXTA

MENU EXECUTIVO 1

79

ENTRADA: SOPA DE CAPELETTI

PRATO PRINCIPAL: RISOTO DE ALHO PORÓ COM FILÉ DE FRANGO

SOBREMESA: CREME DE LIMÃO SICILIANO

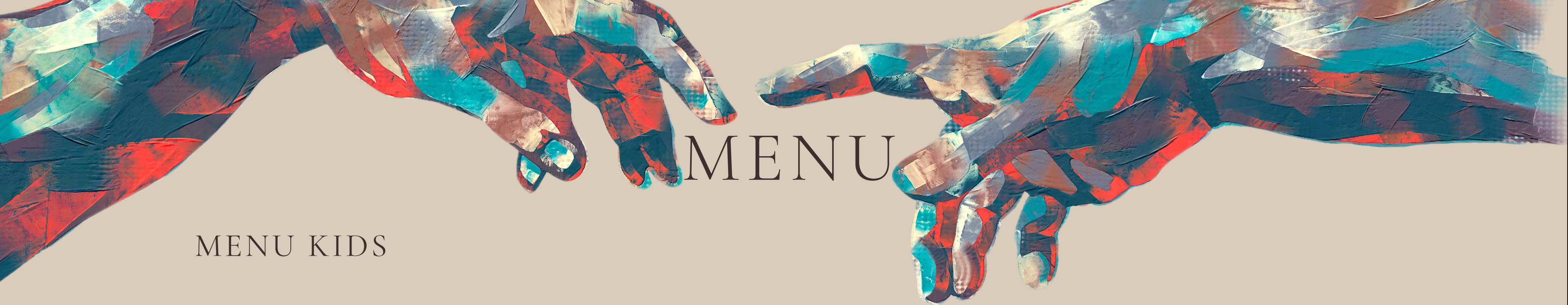
MENU EXECUTIVO 2

79

ENTRADA: SOPA DE CAPELETTI

PRATO PRINCIPAL: ESPAGUETE COM MOLHO QUATRO QUEIJOS E FILÉ MIGNON

SOBREMESA: CREME DE LIMÃO SICILIANO.



MENU

MENU KIDS

FILEZINHOS DE FRANGO OU CARNE E BATATA FRITA

38

FILÉ E MASSA NA MANTEIGA

40



MENU

DOLCE

TORTINHA DE MACA & GELATO

45

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE & GELATO

55