



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.



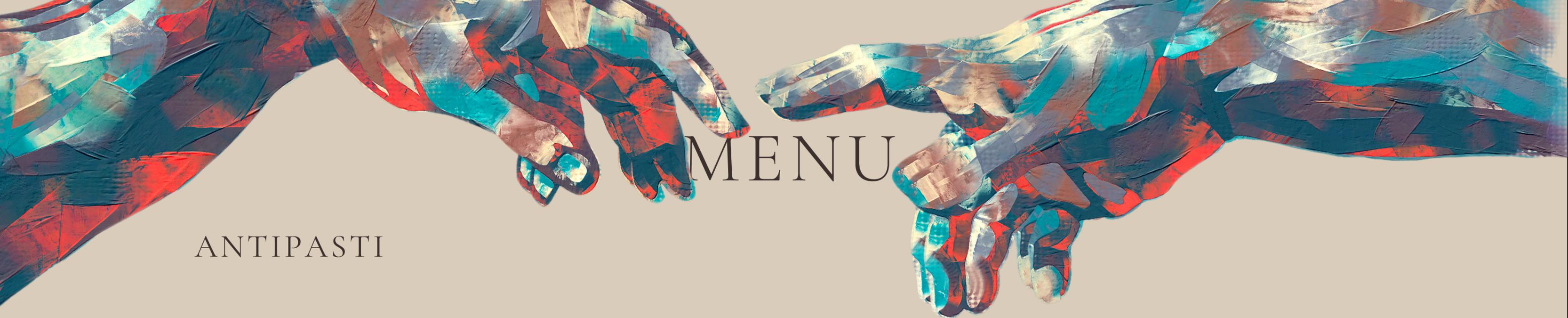
*Lui, il custode dei
sapori divini*



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