

Lui, il custode dei sapori divini

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.





ı	SOPA DE CAPELETTI	58
ı	(massa recheada com carne, caldo de legumes e carne)	
ı	SOPA CREME DE MANDIOQUINHA	50
ı	(acompanha pão e crostata)	
ı	(acompania pao e crostata)	
ı	CALDINHO DE FEIJÃO	55
ı	(acompanha farofa de bacon)	
ı		50
	SALADA LUI	
	(mix de folhas, mozzarella de búfala, tomate cereja, molho pesto, amêndoas crocantes, redução de vinagre	
	balsâmico Casa Madeira)	
ı	PIQUENIQUE	250
	(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 mozzarella, queijo	
	parmesão, salame, biscoitos amanteigados, medalhas de chocolate, sanduíche)	



RISOTO DE LINGUIÇA AO VINHO E PARMESÃO

ESPAGUETE CACIO E PEPE COM LIMÃO SICILIANO

ELAT IRON, AIPIM FRITO, FAROFA DE QUEIJO COALHO E CHIMICHURRI

ENTRECOT AO MOLHO DE COGUMELOS COM BATATA FRITA

92

FILÉ DE FRANGO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E LEGUMES GRELHADOS

65

FILÉ NO MOLHO DE VINHO TINTO OU ERVAS COM BATATA RÚSTICA

85

^{*}para vegetarianos/veganos ou intolerâncias alimentares, solicitar opções.



FILEZINHOS DE FRANGO OU CARNE E BATATA FRITA

FILÉ E MASSA NA MANTEIGA

45

38



TORTINHA DE MAÇÃ & GELATO

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE & GELATO

LIMONE BRUCIATTO

28