



TRATTORIA
SAGRANTINO

Vale dos Vinhedos



C O P E R T I N A
D I B E N V E N U T O
(Boas Vindas)

Focaccia

Antepasto de Berinjela

Harmonizado com
Vinho Frisante Chardonnay Safra 2022

R\$ 35,00 (Sem harmonização)

R\$ 55,00 (Com harmonização)

(50ml)



A P E R I T I V O (Entradas)

Salada Mix de folha
(Alface americana, alface roxa, rúcula, tomate cereja
com redução de balsâmico)

Harmonizado com
Espumante Extra Brut Safra 2021

R\$ 35,00 (Sem harmonização)

R\$ 55,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)

Budino di porcini
(Creme de cogumelo porcini)

Acompanha creme de queijo
parmesão e tomate confitado

Harmonizado com
Espumante Blanc de Noir Nature Safra 2021
Espumante Extra Brut Safra 2021

R\$ 55,00 (Sem harmonização)

R\$ 95,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)



P R I M O P I A T T O

Riso de stinco affumicato
(Risoto de stinco defumado regado
com azeite com tartuffo negro)

Harmonizado com
Vinho Red Blend Safra 2023
Vinho Merlot Safra 2020

R\$ 90,00 (Sem harmonização)

R\$ 130,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)

Riso de funghi porcini
(Risoto de cogumelos porcini)

Harmonizado com
Vinho Merlot D.O Safra 2023
Vinho Gran Corte Merlot/Tannat Safra 2013

R\$ 158,00 (Sem harmonização)

R\$ 198,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)

Riso de mirtili al Sagrantino
(Risoto de mirtilo com vinho sagrantino)

Harmonizado com
Vinho Cabernet Franc Safra 2020
Vinho Pinot Noir Safra 2021

R\$ 75,00 (Sem harmonização)

R\$ 115,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)



S E C O N D O P I A T T O

Papardelle à Norma Siciliana

(Massa feita artesanalmente tipo grano duro)

Acompanha molho confitado com berinjela
e tomate cereja

Harmonizado com

Vinho Chardonnay Safra 2022

Vinho Rosé Safra 2025

R\$ 65,00 (Sem harmonização)

R\$ 105,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Sinfonia di colori

(Massa produzida artesanalmente tipo grano duro
creme de tomate confitado e alho negro,
creme de búfala, pistache e pastrami,
creme de cogumelo e creme de salmão)

Acompanha Fonduta de parmesão e farofa
crocante de pistacchio

Harmonizado com

Vinho Chardonnay Oaked Safra 2022

Vinho Pinot Noir Safra 2021

R\$ 70,00 (Sem harmonização)

R\$ 110,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)



S E C O N D O P I A T T O

Tagliatelle com gamberi e miele
(Massa feita artesanalmente tipo Grano duro)

Acompanha molho de camarão e mel

Harmonizado com

Vinho Chardonnay Safra 2022

Vinho Riesling Renano Eiswein Safra 2025

R\$ 115,00 (Sem harmonização)

R\$ 160,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Talharim com frutos do mar
(Talharim salteados com camarão, mexilhão, tentáculos
de lula e lagosta)

Harmonizado com

Espumante Rosé Nature Safra 2025

Vinho Riesling Trocken Safra 2023

R\$ 145,00 (Sem harmonização)

R\$ 185,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)



P O R T A T A P R I N C I P A L E

Picanha di Agnello

(Picanha de cordeiro, risoto de parmesão
e cogumelos salteados)

Acompanha riso de parmegiano e letto di funghi

Harmonizado com

Vinho Cabernet Franc Safra 2020

Vinho Gran corte Merlot/Tannat Safra 2013

R\$ 135,00 (Sem harmonização)

R\$180,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Entrecot

(Entrecot grelhado com purê de cacau e
legumes salteados)

Harmonizado com

Vinho Merlot Safra 2020

Vinho Cabernet Sauvignon Safra 2023

R\$ 145,00 (Sem harmonização)

R\$ 185,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Costela Bovina

(Costela bovina braseada com molho de vinho e mil folhas
de batata)

Harmonizado com

Vinho Tannat Safra 2020

Vinho Petit Verdot Safra 2023

R\$ 145,00 (Sem harmonização)

R\$ 185,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)



P O R T A T A P R I N C I P A L E

Guancia di maiale

(Bochecha suína, purê de cogumelo
porto belo e legumes salteados)

Acompanha musseline de cogumelos
e legumes salteados

Harmonizado com

Vinho Cabernet Franc Safra 2020

Vinho Tannat Safra 2020

R\$ 125,00 (Sem harmonização)

R\$ 165,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Panceta

(Panceta suína à pururuca
com suco de laranja reduzido)

Acompanha purê de abóbora cabotiá finalizado
com leite de coco e farofa de castanha de caju

Harmonizado com

Riesling Renano Trocken 2023

Riesling Renano Eiswein 2025

R\$ 95,00 (Sem harmonização)

R\$ 140,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)

Salmone

(Salmão grelhado com purê de mandioquinha e redução
de suco de laranja)

Harmonizado com

Vinho Riesling Renano Eiswein Safra 2025

Vinho Chardonnay Safra 2022

R\$ 115,00 (Sem harmonização)

R\$ 160,00 (Com harmonização)

(50ml/taça)



D O L C I

Pavlova com yogurt acido
(Pavlova, iogurte e geleia de frutas
vermelhas ao vinho Gamay)

Harmonizado com
Espumante Brut Rosé
Vinho Gamay Doux

R\$ 35,00 (Sem harmonização)

R\$ 60,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)

Brownie
(Brownie com gelato de creme italiano e ganache
de chocolate)

Harmonizado com
Espumante Blanc de Blanc Brut Safra 2021
Vinho Riesling Renano Eiswein Safra 2025

R\$ 40,00 (Sem harmonização)

R\$ 80,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)

Banoffee il gelato all'olio d'olivo
(Banoffee, farofa de castanha, doce de leite,
quinelli de gelato de azeite de oliva coratina)

Harmonizado com
Vinho Riesling Renano Eiswein Safra 2025
Espumante Moscato Giallo Safra 2021

R\$ 40,00 (Sem harmonização)

R\$ 75,00 (Com harmonização)
(50ml/taça)



TRATTORIA
SAGRANTINO

Vale dos Vinhedos