



*Lasé*

RESTAURANTE

CARTA DE VINHOS



# APERITIVO

Leves, aromáticos e geralmente com notas herbais ou cítricas, os vinhos aperitivos são ideais para abrir o paladar antes das refeições. Servidos gelados, harmonizam bem com petiscos, frutos do mar e queijos leves.

## PORTUGAL

Dalva White

R\$ 35

# ESPUMANTE

Versáteis e refrescantes, os espumantes harmonizam com diversos pratos. Sua acidez estimula a salivação e realça os sabores, tornando-os uma das melhores combinações à mesa.

## FRANÇA

Moet & Chandon Imperial

R\$ 749

## BRASIL

Chandon Brut

R\$ 199

## ITÁLIA

Rivani Pinot Rose

R\$ 139

Rivani pinot chardonay

R\$ 139

# VINHO BRANCO

Leve, fresco e com toques cítricos, o Vinho Verde é perfeito para dias quentes. Harmoniza bem com frutos do mar, saladas, e pratos leves.

## TAÇA

Consultar com nossos colaboradores o vinho disponível.

*R\$ 39 (250ml)*

## FRANÇA

Vaucher Père & Fils Chablis

*R\$ 439*

## BRASIL

Nova Pinot Grigio

*R\$ 149*

## CHILE

Memória de Los Andes Gran Reserva Chardonnay

*R\$ 210*

# VINHO VERDE

Leve, fresco e com toques cítricos, o Vinho Verde é perfeito para dias quentes. Harmoniza bem com frutos do mar, saladas, e pratos leves.

## PORTUGAL

Quinta Do Regueiro  
Alvarinho Trajadura  
*R\$ 199*

# VINHO ROSE

Carrega a leveza, delicadeza e frescor dos brancos, mas pode apresentar algumas características dos tintos, como por exemplo, uma pequena sensação adstringente decorrente da presença de taninos. Portanto, harmoniza bem com os dois mundos.

## CHILE

Lhama Rose Malbec  
*R\$ 139*

Vik A Rose  
*R\$ 269*

# VINHO TINTO

Harmonize com pratos de maior potência, molhos de média intensidade, queijos maduros, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas e massas com molhos fortes.

## TAÇA

Consultar com nossos colaboradores o vinho disponível.  
*R\$ 39 (250ml)*

## ARGENTINA

Hermandade Malbec  
*R\$ 299*

Llama Tivo Malbec  
*R\$ 119*

## CHILE

Vik A Summer Red Cabernet Sauvignon  
*R\$ 289*

## BRASIL

Nova Marselan  
*R\$ 149*

## ESPANHA

5 Vinãs Viura  
*R\$ 109*