

Sobremesa

<i>La Gouyate 2018 - Château Barouillet</i>	<i>R\$ 201,00</i>
	<i>Taça R\$ 31,00</i>
<i>Monbazar 2017 – Château Barouillet</i>	<i>R\$ 268,00</i>
	<i>Taça R\$ 41,00</i>
<i>Jurançon “Au Capceu” 2017 – Domaine Camin Larredya</i>	<i>R\$ 548,00</i>
	<i>Taça R\$ 74,00</i>
<i>Creme de Tete Teerthyatra 2011 – Sauternes</i>	<i>R\$ 802,00</i>
<i>Domaine Rousset Peyraguey</i>	<i>Taça R\$ 113,00</i>

Sugestões da Adega do Chefe

Branco

<i>Avesso Edição Nacional 2017 - Covela</i>	<i>R\$163,00</i>
<i>Bourgogne Vieilles Vignes Blanc 2017 - Albert Bichot</i>	<i>R\$ 337,00</i>

Tintos

<i>Rosso di Montalcino (Gallioni 93) 2018 - Capanna di Cenci</i>	<i>R\$ 294,00</i>
<i>Mompertone DOC 2015 - Prunotto</i>	<i>R\$ 359,00</i>
<i>Tecedeiras Reserva 2016 - Quinta das Tecedeiras</i>	<i>R\$ 423,00</i>
<i>Barbaresco Bric-Balin DOCG 2009 - Moccagatta (375 ml)</i>	<i>R\$ 679,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2015 - Capanna di Cencioni</i>	<i>R\$ 708,00</i>
<i>Barolo del Comune di Barolo 2013 - Scarzello Giorgio & Figli</i>	<i>R\$ 828,00</i>
<i>Barolo Sarmassa Vigna Merenda 2013 – Scarzello Giorgio & Figli</i>	<i>R\$ 1.188,00</i>