

MENU EXECUTIVO

SERVIDO DE SEGUNDA A SEXTA, EXCETO FERIADOS. TODOS OS PRATOS INCLUEM ENTRADA DO DIA

ESCALOPE DE FILÉ-MIGNON

Com molho Roti, arroz à grega e batata rústica.

59.00

FILÉ A PARMEGIANA

Com arroz branco ou integral e batata frita.

61.00

PICADINHO AO MOLHO

Filé-mignon, farofa, banana, pastel, ovo, couve e arroz branco ou integral.

53.00

SAINT PETER

Com redução de manteiga, purê de mandioquinha e arroz branco ou integral.

53.00

INSALATA ALLEGRETTI

Mix de folhas com tiras de filé-mignon, nozes caramelizadas, queijo brie e tomate cereja.

54.00

BIFE ANCHO

Com risoto de açafrão.

59.00

PAILLARD DE SALMÃO

Com legumes no vapor e arroz branco ou integral.

61.00

PICANHA COM ARROZ

Picanha com arroz paulista, branco ou integral, batata dourada e vinagrete.

67.00

SOBRE A NOSSA COZINHA

A COZINHA QUE A PIOLA OFERECE É COMPLETAMENTE ITALIANA: SAUDÁVEL, SIMPLES, GOSTOSA E RESPEITA AS CARACTERÍSTICAS QUE FIZERAM FAMOSA A DIETA MEDITERRÂNEA EM TODO O MUNDO.

ANTIPASTI

SABOROSOS PETISCOS PARA ACOMPANHAR OS DRINKS, RELAXAR E ABRIR O APETITE.

Inteira

CROSTONI

Varietade de mini tostadas (carpaccio, Catupiry® Light com salaminho picante, mussarela de búfala e queijo brie com presunto cru italiano).

38.00

BURRATA

Burrata, rúcula, pesto de rúcula e tomate cereja confitado, acompanhados do nosso famoso pão caseiro.

56.00

ROASIO

Bolinho de arroz com queijo brie, acompanhado de geleia de pimenta.

39.00

BRUSCHETTA

Pão tostado, tomate fresco temperado, azeite e manjericão.

28.00

FOCACCIA LIGURE

Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano, acompanhada de 4 molhos: Tapenade de azeitonas pretas, pesto de manjericão, tapenade de tomate seco e pesto de rúcula.

37.00

VALGARDENA

Pão tostado, queijo brie e presunto cru italiano.

38.00

TRIS

Bruschetta, Valgardena e Lipari (pão tostado, molho de tomate, mussarela de búfala e orégano), duas de cada.

36.00

CARPACCIO LA SCALA

Carpaccio, molho de mostarda, alcaparras e parmesão.

40.00

INSALATE

COMBINAÇÃO DE INGREDIENTES FRESCOS, SAUDÁVEIS, LEVES E SABOROSOS.

	Inteira
CAPRESE Mix de folhas temperadas, molho pesto, tomate fresco e mussarela de búfala.	39.00
TOSCA Carpaccio, mix de folhas temperadas, alcaparras e gran formaggio.	46.00
PALLADIO Mix de folhas temperadas, tomate fresco, cenoura, tiras de frango grelhado e mussarela de búfala em cubos.	49.00
CAESAR Mix de folhas temperadas, cubos de frango grelhado, tomate fresco, croutons, gran formaggio, salsinha e molho Caesar.	49.00
PALMANOVA Mix de folhas, queijo brie, compota de figos frescos, nozes e molho de aceto balsâmico.	49.00
ANTOLE Mix de folhas, tartare de salmão, queijo brie, tomate cereja e molho de limão.	58.00
PAGANINI Mix de folhas temperadas, fatias de salmão defumado, mussarela de búfala e alcaparras crocantes.	62.00
TOSCANINI Rúcula, queijo brie, salmão defumado em cubos, camarão, ovo cozido, nozes, azeitonas e vinagre.	66.00
CALVINO Mix de folhas temperadas, tiras de filé-mignon grelhado, mussarela de búfala e tomate cereja.	67.00
TAGLIATA Filé-mignon, rúcula, tomate cereja, redução de aceto balsâmico, batata rústica e raspas de gran formaggio.	68.00

PASTE

ELABORADAS COM NOSSOS MOLHOS CASEIROS E INGREDIENTES SELECIONADOS.

	Inteira
SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA Tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão.	46.00
SPAGHETTI DUSE Tomate fresco, cogumelo paris, brócolis, abobrinha, aspargos, cenoura e manjericão.	48.00
PENNE CASTELFRANCO Molho de tomate, tomate fresco, calabresa artesanal temperada com sementes de erva-doce picadas, azeitonas pretas e salsinha.	51.00
PENNE AL RAGÚ Molho de tomate e cubos de filé-mignon.	61.00
PENNE ROLETTO Shitake, abobrinha, tomate fresco e camarão.	63.00
AGNOLOTTI BETTONA Recheado de burrata, com manteiga, tomate fresco e raspas de limão.	63.00
RAVIOLI CANNARA Recheado de carne assada, com molho de tomate.	63.00
CAPELACCI SPELLO Massa verde recheada de carciofini, com tomate fresco e camarão.	63.00
MACCHERONI CAORLE Aspargos, camarão e molho branco.	68.00
PENNE FOLLINA Molho branco, <i>seleção de cogumelos</i> : Paris, shimeji, shitake e funghi seco e cubos de filé-mignon.	69.00

TEMOS TAMBÉM OPÇÕES DE PASTA INTEGRAL OU *GLUTEN FREE*. CONSULTE O GARÇOM!

GNOCCHI

NOSSA EXCLUSIVA RECEITA DO DELICIOSO GNOCCHI DE BATATAS, FEITA TODOS OS DIAS, ARTESANALMENTE.

	Inteira
GNOCCHI POMPEI Molho de tomate e manjericão.	46.00
GNOCCHI PINEROLO Molho branco, shimeji e salsinha.	50.00
GNOCCHI LEGNANO Molho 4 queijos (mussarela, queijo brie, parmesão e gorgonzola).	54.00
GNOCCHI MERANO Molho branco, presunto cru italiano, queijo brie e aspargos.	57.00
GNOCCHI AL RAGÚ Molho de tomate e cubos de filé-mignon.	61.00
GNOCCHI CAPODIMONTE Molho de tomate com cubos de filé-mignon, molho quatro queijos e cogumelos.	62.00

RISOTTI

GENUÍNA RECEITA ITALIANA PREPARADA COM ARROZ ARBÓREO.

ROVATO

Calabresa artesanal temperada com sementes de erva doce assada no forno a lenha, molho de tomate, tomate fresco e rúcula.

54.00

ASOLO

Aspargos, tomate fresco, manjeriço e lascas de gran formaggio.

55.00

FAENZA

Molho de tomate e camarão.

68.00

FOLLINA

Seleção de cogumelos: Paris, shimeji, shitake e funghi seco, e cubos de filé-mignon.

69.00

RISOTTO & CIA.

ESCOLHA SUA OPÇÃO DE GRELHADO PARA ACOMPANHAR O RISOTO.

VERDELLO Risoto de limão siciliano

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

72.00

STezzANO Risoto de alho-poró

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

73.00

SPIRANO Risoto de queijo brie com aspargos

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

75.00

CARNE & CIA.

CARNE E PEIXE PREPARADOS NA GRELHA, PROPORCIONANDO TEXTURA E SABOR DEFUMADO.

MILANESINE PIOLA

Frango empanado, batata rústica e tomate cereja.

44.00

FILETTO E FUNGHI

Com batata ao creme e misto de cogumelos.

58.00

FILETTO ALLA PARMIGIANA

Filé-mignon, batata frita e arroz branco ou integral.

62.00

SALMONE

Salmão com legumes e molho de alcaparras.

62.00

FILETTO ALLA GRIGLIA

Com batata rústica e arroz cremoso.

65.00

SOBRE A NOSSA PIZZA

NOSSA PIZZA É ASSADA NO FORNO A LENHA COM OPÇÕES CONSAGRADAS, PREPARADAS COM COBERTURAS TRADICIONAIS SOBRE MASSA FINA, LEVE E CROCANTE E TAMBÉM EM VERSÕES ESPECIAIS, CRIAÇÕES SURPREENDENTES DOS NOSSOS MESTRES PIZZAIOLOS, COM INUSITADAS E SABOROSAS COMBINAÇÕES.

PIZZE SPECIALI PIOLA

TODAS AS NOSSAS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATE EM SUA BASE.

	Individual	Grande
 PIOLA Leva o nome da casa e está em sua versão mais recente com mussarela, mussarela de búfala, tomate fresco, tapenade de azeitonas pretas e manjericão fresco.	59.00	82.00
TRE FUNGHI Mussarela, <i>seleção de cogumelos</i> : Paris, shimeji e shitake, e salsinha.	66.00	89.00
ZAGABRIA Mussarela, tomate fresco, queijo brie e presunto cru italiano.	67.00	89.00
BURRATA (Queijo de Búfala extra cremoso) Mussarela, abobrinha, burrata e presunto cru italiano.	69.00	89.00
LISBONA Mussarela, gorgonzola e salaminho picante.	63.00	81.00
CAPOTERRA Mussarela, tomate fresco, queijo de cabra e geleia de pimenta.	58.00	79.00
MIAMI Mussarela, queijo de cabra, azeitonas pretas, rúcula e tomate cereja.	62.00	80.00
VARZI Mussarela, mussarela de búfala, rúcula, nozes, tomate cereja e pesto de manjericão (sem molho de tomate).	66.00	84.00
ODESSA Mussarela, cebola caramelizada, queijo de cabra e presunto cru italiano.	63.00	81.00
 CARBONARA Mussarela, bacon, ovos, salsinha e lascas de gran formaggio.	59.00	85.00
AREZZO Mussarela, carciofini, cogumelo paris, tomate seco, azeitonas pretas e manjericão.	65.00	89.00
COPENHAGEN Mussarela, Catupiry®, salmão defumado e salsinha.	67.00	89.00
GALLES Mussarela, peito de peru, Catupiry® e alho-poró.	61.00	85.00
 ORTOMISTO Mussarela, berinjela, brócolis, carciofini, cenoura e tomate fresco.	55.00	85.00
SÃO PAULO Mussarela, burrata, tomate fresco e manjericão.	66.00	84.00
VINOVO Cream cheese, peito de peru, queijo brie, tomate cereja e orégano (sem mussarela).	67.00	89.00
 CAMPINAS Mussarela, salaminio piccante italiano, tomate fresco e rúcula.	64.00	82.00

PIZZE

TODAS AS NOSSAS PIZZAS PODEM SER FEITAS COM MASSA INTEGRAL.

	Individual	Grande
MOZZARELLA A mais clássica das pizzas, com mussarela e orégano.	46.00	64.00
 ROSSA (Margherita) Mussarela, tomate fresco e manjericão.	51.00	69.00
 VENEZIA (Portuguesa) Mussarela, presunto, ovo, cebola e azeitonas pretas.	57.00	76.00
 RIO DE JANEIRO Mussarela, Catupiry®, peito de frango e salsinha.	59.00	79.00
 DIAVOLA Mussarela e salaminho picante.	59.00	77.00
 REGGIO EMILIA (Calabresa) Calabresa, cebola e azeitonas pretas (sem mussarela).	56.00	74.00
 SAN MICHELE Mussarela, calabresa picada temperada e salsinha.	59.00	77.00
CALABRESE SPECIALE Linguíça calabresa artesanal, cebola e azeitonas pretas (sem mussarela).	61.00	79.00
TOSCANA Mussarela e linguíça calabresa artesanal.	62.00	80.00
 QUATTRO FORMAGGI Mussarela, queijo brie, gorgonzola e parmesão.	62.00	80.00
 TONNO & CIPOLLA Mussarela, atum e cebola.	57.00	75.00
TONNO & CIPOLLA II (Pochi Carboidrati) Atum e cebola (sem mussarela).	51.00	69.00
CURITIBA Mussarela, mussarela de búfala, tomate fresco, shitake e salsinha.	63.00	81.00
CAPRICCIOSA Mussarela, presunto, cogumelo paris e carciofini.	56.00	74.00
PARMA Mussarela e presunto cru italiano.	62.00	82.00
 CATANIA Mussarela e Catupiry®.	54.00	74.00
VERCELLI Mussarela, mussarela de búfala, rúcula e tomate seco.	57.00	75.00
SOFIA Mussarela, abobrinha, cogumelo paris e gorgonzola.	59.00	77.00
LOMBARDIA Mussarela, berinjela, abobrinha, tomate cereja e gran formaggio.	56.00	74.00
 ROVIGO Mussarela, abobrinha, parmesão e tomate fresco.	58.00	76.00
 ENNA Mussarela e palmito.	56.00	74.00
GENOVA Mussarela, brócolis, parmesão e alho.	54.00	72.00
PESCARA Mussarela, mussarela de búfala e manjericão.	53.00	71.00
ROMANA Mussarela e anchovas.	54.00	72.00

PANINI ALLA PIOLA

PÃO PREPARADO ARTESANALMENTE AO FORNO COM NOSSA RECEITA EXCLUSIVA, ACOMPANHADO DE BATATA RÚSTICA OU MIX DE FOLHAS.

SPIANATE

Mussarela e *seleção de cogumelos*: Paris, shimeji e shitake.

48.00

ORETANO

Catupiry®, calabresa, cebola, tomate fresco e azeitonas pretas.

47.00

MONTALE

Mussarela de búfala, tomate seco e manjericão.

44.00

FORNACELLE

Peito de peru, mussarela, carciofini, tomate fresco e orégano.

46.00



/PIOLAJARDIMSUL



@PIOLAJARDIMSUL



TASTE IT

RESERVE SEU PRÓXIMO EVENTO:
Confira nossas opções de pacotes especiais.

DOLCI

FAMOSAS SOBREMESAS CASEIRAS PIOLA.

TIRAMISU

Biscoito champagne, creme de mascarpone italiano, café e cacau.

21.00

PETIT GATEAU

Petit Gateau de chocolate ou doce de leite, com sorvete de creme.

19.00

PROFITEROLES

Recheado com sorvete de creme e calda de chocolate.

19.00

TORTA NERA

Bolo de chocolate quente, sorvete de creme e calda de chocolate.

23.00

TORTA DI MELE

Torta de maçã quente com sorvete de creme.

23.00

MERINGATA

Merengue com frutas vermelhas e sorvete de creme.

23.00

CREMA DI PAPAYA

Com licor de cassis.

21.00

COPPA PIOLA

Sorvete de creme, farofa e calda de chocolate.

19.00

CAFFÉ

CAFFÉ ESPRESSO

6.50

MACCHIATO

Espresso manchado de leite.

6.90

CAPPUCCINO

Leite vaporizado com café, espuma de leite e chocolate em pó.

8.90

CAPPUCCINO BAILEYS

Espresso, leite vaporizado, leite condensado e Baileys.

13.90

CAFFÉ MOKA

Calda de chocolate no fundo, espresso, leite e espuma de leite.

7.50

CAFFÉ CORRETTO

Espresso curto com Grappa.

7.60

COFFEE SHAKE

Espresso batido com sorvete de creme, decorado com calda de chocolate.

15.90

CHÁ

5.90

BAR

ÁGUA CRYSTAL (com ou sem gás)	6.50
ÁGUA DE COCO	8.80
H2OH! (Sabores)	8.80
REFRIGERANTES	7.90
SODA ITALIANA	18.00
Sabores maçã verde, amora, framboesa e blueberry.	
FEEL GOOD (consulte sabores)	8.80
SUCO DE LARANJA	9.50
SUCOS	11.50
Abacaxi com hortelã, maracujá, limão e melancia.	
SUCOS SAZONAIS	13.50
SUCO DE FRUTAS VERMELHAS	16.00
SUCO DE TOMATE	14.00

BIRRE

CHOPP STELLA ARTOIS®	9.90
STELLA ARTOIS®	10.00
MALZBIER Long Neck	9.20
BRAHMA® ZERO Long Neck	9.20
BECK'S Long Neck	11.00
HEINEKEN® Long Neck	11.00

CAIPIRINHA

VODKA • SAKE • CACHAÇA

	Nacional	Importada
OPÇÕES DE FRUTAS CONSULTE O GARÇOM SOBRE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS	21.00	26.00
FRUTAS AMARELAS Manga, carambola e maracujá.	21.00	26.00
FRUTAS VERMELHAS Morango, framboesa e amora.	21.00	26.00
FRUTAS VERDES Uva Itália, kiwi e hortelã.	21.00	26.00
TRÊS LIMÕES Lima da Pérsia, limão Tahiti e limão cravo.	21.00	26.00
CAIPIRINHA DE NEGA FULÔ	25.00	
Caipirinha de cachaça Nega Fulô.		
CAIPIRINHA DE ESPÍRITO DE MINAS	31.00	
Caipirinha de cachaça Espírito de Minas.		
SAKERITA	31.00	
Caipirinha de saquê importado.		
CAIPIROSKA	35.00	
Caipirinha de vodka Cîroc.		

SHOT

CACHAÇA	9.00
CACHAÇA PREMIUM NEGA FULÔ.	15.00
GRAPPA ITALIANA	17.00
AMARULA	20.00
SAKE JUN DAITI..	19.00
SAKE GEKKEIKAN SILVER	22.00
COINTREAU.	22.00
LIMONCELLO VILLA MASSA®	19.00
JAGERMEISTER	18.00
BAILEYS®	24.00

COCKTAILS CLASSICI

MOJITO ORIGINAL Bacardi® Superior, hortelã, suco de limão, açúcar e club soda.	23.00
BLOODY MARY Ketel One®, suco de tomate temperado, um talo de aipo e um gomo de limão siciliano.	28.00
KIR ROYAL Espumante Brut com creme de cassis.	29.00
APPLE MARTINI Ketel One®, licor de maçã verde, purê de maçã verde, xarope de açúcar e uma fatia de maçã verde (Granny Smith).	29.00
COSMOPOLITAN Absolut®, Cointreau®, suco de cranberry, suco de limão e um twist de laranja.	29.00
TOM COLLINS Gin Tanqueray®, suco de limão, açúcar e club soda.	29.00
DRY MARTINI Gin Tanqueray®, Noilly Prat® e azeitona.	31.00
NEGRONI Gin Tanqueray®, Campari®, Punt e Mes e duas fatias de laranja.	30.00
SICILIAN MARTINI Gin Bombay®, Limoncello Villa Massa®, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e um twist de limão siciliano.	30.00
BELLINI Espumante Brut, licor de pêssego, purê de pêssego e suco de limão siciliano.	31.00
APEROL SPRITZ Aperol®, espumante Brut, club soda e duas fatias de laranja.	32.00
SGROPPINO AL LIMONE	23.00

DISTILLATI

DOSE

KETEL ONE®	25.00
ABSOLUT®	25.00
CÎROC®	31.00
CÎROC® FLAVORS Red Berry	34.00
SMIRNOFF® 21	21.00
SMIRNOFF® ICE	17.00
CAMPARI®	18.00

GIN & GIN COCKTAILS

DOSE

GIN TANQUERAY®	26.00
GIN TANQUERAY® TEN	29.00

COCKTAILS

GINGER TONIC Gin Tanqueray., gengibre, mel, suco de limão siciliano e água tônica.	33.00
FRESH TONIC Gin Tanqueray., laranja, morango e água tônica.	35.00
CLASSIC TONIC Gin Tanqueray., rodela de limão e água tônica.	33.00
LYCHEE DANGER Gin Tanqueray. Ten, água tônica, lichia, morango e mel.	36.00
GIN ANGURIA Gin Tanqueray. Ten, água tônica, melancia e gengibre.	34.00

TEQUILA CUERVO & MARGARITAS ESPECIAIS

SERVIDAS GELADAS

DOSE

JOSE CUERVO® ESPECIAL Gold / Silver	21.00
JOSE CUERVO® TRADICIONAL (100% Agave)	24.00
1800® TEQUILA Reposado / Silver (100% Agave)	25.00

COCKTAILS

MARGARITA CUERVO Tequila, Cointreau., suco de limão e sal na borda.	28.00
ULTIMATE 1800® MARGARITA Tequila, Cointreau., suco de limão e sal na borda.	31.00

WHISKIES

	Dose	Garrafa
JOHNNIE WALKER® Red Label	25.00	230.00
JOHNNIE WALKER® Black Label	32.00	290.00

AMERICAN WHISKEY

DOSE

JACK DANIEL'S®	29.00
-----------------------	-------

COCKTAILS

JACK COKE Jack Daniel's. e Coca-Cola.	34.00
JACK LEMONADE Jack Daniel's., Cointreau., suco de limão e Schweppes® Citrus.	36.00
GODFATHER Jack Daniel's. e Amaretto.	38.00

É PROIBIDA A VENDA, OFERTA, FORNECIMENTO, ENTREGA E PERMISSÃO DO CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA, AINDA QUE GRATUITAMENTE, AOS MENORES DE 18 ANOS DE IDADE.

INFORMAÇÕES SOBRE O CONCEITO PIOLA E FRANQUIAS:
T. +55 (11) 3885-0936 | PIOLA@PIOLA.COM.BR | WWW.PIOLA.COM.BR | INFORMAÇÕES SOBRE OUTROS NEGÓCIOS DO GRUPO: WWW.GRUPOPIOLA.COM.BR

SPUMANTI / ESPUMANTES

FRANÇA 🇫🇷

- BARON D'ARIGNAC BRUT BLANC DE BLANCS** 94.60
 LES GRANDS CHAIS DE FRANCE / LANGUEDOC-ROUSSILLON
 De coloração amarelo-palha com perlage persistente. Seus aromas revelam notas de frutos de polpa branca como pera, notas florais e notas suaves de amanteigados. Em boca é de corpo leve, pleno em frescor e ótimo cremant.
Uvas: Ugni Blanc e Airen.

ITÁLIA 🇮🇹

- CELLA LAMBRUSCO ROSSO** 85.80
 CANTINE RIUNITE & CIV / MODENA EMILIA-ROMAGNA
 Delicado e fresco com marcantes notas de flores, principalmente violeta, com toque de frutas vermelhas frescas. Vivo, macio, bem equilibrado e com fragrância muito intensa.

VINI BIANCHI / VINHOS BRANCOS

CHILE 🇨🇱

- CONO SUR 1551 CHARDONNAY** 103.40
 VIÑA CONO SUR / VALLE CENTRAL
 Elaborado com castas brancas (Chardonnay e outras variedades) cultivadas no Vale Central. É um vinho branco descontraído, fácil de apreciar, apto para ocasiões de relax.

- EMILIANA SAUVIGNON BLANC** 103.40
 EMILIANA / VALLE CENTRAL
 A linha Emiliana é delicada e mostra um vinho fantástico para o dia a dia, com muita facilidade e equilíbrio de apreciar. Este Sauvignon Blanc é muito leve, com aromas de flores e de polpa branca e um toque herbáceo.

PORTUGUAL 🇵🇹

- MORGADO DE SILGUEIROS DOP** 94.60
 DÃO / PORTUGAL
 Elaborado com as castas brancas tradicionais portuguesas cultivadas nas no coração do Dão, Silgueiros nasce um vinho elegante e cheio de identidade, por suas vinhas antigas e seu terroir que está entre a Serras da Estrela e Caramulo. Vinho delicioso e elegante, muito diferente!

VINI ROSATI / VINHOS ROSÉS

CHILE 🇨🇱

- ADOBE RESERVA ROSÉ** 107.80
 EMILIANA / VALLE DE RAPEL
 A linha Adobe é uma grande expressão da vinícola Emiliana, traduz com certeza a melhor expressão do terroir orgânico com preço muito acessível. Este vinho revela aromas de frutas vermelhas maduras e um toque floral. Em boca é fresco e leve sendo um ótimo companheiro para os grandes momentos.
Uvas: 40% Syrah 40% Cabernet Sauvignon 20% Merlot.

VINI ROSSI / VINHOS TINTOS

ARGENTINA 🇦🇷

- AIMÉ CABERNET SAUVIGNON** 89.10
 RUCA MALEN / MENDOZA
 Elaborado com Cabernet Sauvignon, uma das uvas tintas mais plantadas no mundo. Seu estilo é fácil e descontraído, embora tenha boa presença ao paladar.
Uvas: Cabernet Sauvignon.

- AIMÉ MALBEC** 89.10
 RUCA MALEN/ MENDOZA
 Aromas intensos de frutas vermelhas como ameixa e morango, especiarias e toques sutis de flores secas. O paladar é encorpado, com taninos aveludados e final longo.

CHILE 🇨🇱

- ADOBE RESERVA SYRAH** 113.30
 EMILIANA / VALLE DO RAPEL
 A linha Adobe é uma grande expressão da vinícola Emiliana, traduz com certeza a melhor expressão do terroir orgânico com preço muito acessível. Este vinho revela notas de frutas pretas em calda e especiarias como pimenta do reino e noz moscada. Em boca, como um bom Syrah é de médio corpo com taninos redondos e ótimo frescor.

- EMILIANA CARMÉNÈRE** 83.60
 EMILIANA / VALLE CENTRAL
 A linha Emiliana Varietal é delicada e mostra um vinho fantástico para o dia a dia, com muita facilidade e equilíbrio de apreciar. Este Carménère é de médio corpo, com aromas frutado e um toque vegetal. Excelente para momentos de descontração.

EMILIANA CABERNET SAUVIGNION 83.60

EMILIANA / VALLE RAPEL

Fresco, com aromas de frutas vermelhas, taninos sutis e sedosos e bom equilíbrio.

BICICLETA PINOT NOIR 107.80

VINÂ CONO SUR / VALLE CENTRAL

Cor rubi intenso com reflexos granada. Aroma de frutas negras e vermelhas maduras com notas de tostado e defumado. No palato é frutado, taninos finos e doces, excelente textura. Final longo e persistente.

ESPANHA 🇪🇸

TOCADO GARNACHA 96.80

BORSAO/ ARAGON

O vinho Tocado é frutado e floral. Delicioso e excelente para surpreender! Possui coloração rubi com reflexos violáceos e seu aroma remete a frutas maduras e notas florais. Equilibrado entre seu frescor e taninos macios, traz consigo um visual alegre rico em cores e elementos gráficos tradicionais da cultura espanhola.

ITÁLIA 🇮🇹

CHIANTI CLASSICO DOCG 154.00

CECCHI / CASTELLINA IN CHIANTI TOSCANA

Aromas ricos, com notas de eucalipto em seu final. Na boca é harmonioso, com paladar cheio e taninos ricos. **Uvas:** 90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino Toscana.

PRIMO PRIMITIVO 93.60

TORREVENTO / PUGLIA

De coloração rubi intenso com reflexos em tom violáceo. Aromas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas de especiarias doces e toques florais.

Médio corpo, com taninos sedosos e agradáveis. Final de boca redondo.

BOLONERO 156.20

TORREVENTO / PUGLIA

Vermelho rubi intenso brilhante. Aroma de frutas vermelhas maduras com toques de especiarias. Taninos firmes e persistentes. Final longo.

PORTUGAL 🇵🇹

ALVES VIEIRA TINTO 118.80

ALVES & VIEIRA /ALENTEJO

Seus aromas lembram frutas vermelhas maduras como ameixa e cereja, notas ligeiras de chocolate e toques florais. Em boca é de médio corpo com taninos e frescor em harmonia.

MORGADO DE SILGUEIROS DOP 94.60

DÃO

Possui aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja e ameixa, além de notas de especiarias como pimentanegra e toques florais. Ao paladar é de médio corpo e é equilibrado por seus taninos macios e bom frescor.

DIMENSIONI SPECIALI • BICCHIERE DI VINO / TAMANHOS ESPECIAIS • TAÇAS

CHILE 🇨🇱

EMILIANA ADOBE CHARDONAY 375ML 64.90

EMILIANA / VALLE RAPEL / CHILE

Aromas de frutas brancas, como abacaxi e pêssego. Saboroso e fresco, apresenta ótima acidez **Uvas:** Chardonnay.

EMILIANA ADOBE CABERNET SAUVIGNON 375ML 64.90

EMILIANA/ VALLE RAPEL / CHILE

Fresco, com aromas de frutas vermelhas, taninos sutis e sedosos e bom equilíbrio. **Uvas:** Cabernet Sauvignon.

BICICLETA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 187ML 33.00

VINÂ CONO SUR / VALLE CENTRAL / CHILE

Elaborado com Cabernet Sauvignon cultivada de forma sustentável. É um vinho de médio corpo super elegante e fácil.

TAÇA DE CONO SUR 1551 CABERNET SAUVIGNON 25.50

VINÂ CONO SUR / VALLE CENTRAL / CHILE

De coloração rubi claro. Seus aromas lembram notas de frutas vermelhas frescas e um toque de pimenta preta. Ao paladar é de médio corpo, com taninos sutis e um grande frescor.

Legenda - Corpo dos Vinhos

-  Tinto Leve
-  Branco Leve
-  Sobremesa
-  Tinto Médio
-  Branco Médio
-  Espumante
-  Tinto Encorpado
-  Rosé Encorpado

DELIVERY - HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

Todos os dias das 12h às 22h30

RODÍZIO:

Segunda a Quinta e Domingo,
exceto feriados.

Servido das 18h às 22h

R\$ 49,90 por pessoa

MEIO RODÍZIO:

Para crianças de até 08 anos

R\$ 30,00 por criança

SABORES DISPONÍVEIS

Piola • Carbonara • Ortomisto • Campinas • Rossa
Veneza • Rio de Janeiro • Diavola • Reggio Emilia
San Michele • Quattro Formaggi • Tonno&Cipolla
Catania • Rovigo • Enna.

ROLHA DE VINHO

R\$ 40,00

★★ **CONHEÇA NOSSO PROGRAMA DE VANTAGENS** ★★

Fale com o garçom



/PIOLAJARDIMSUL



@PIOLAJARDIMSUL



TASTE IT

RESERVE SEU PRÓXIMO EVENTO:

Confira nossas opções de pacotes especiais.