

MENU DO CHEF EM 5 TEMPOS

Couvert

Focaccia e torrada de Pão Sírio, Babaganoush e Coalhada Seca com azeitona

Salada

Salada orgânica da casa

Entrada

Polenta cremosa com gorgonzola, gratinada com queijo Lobato e crispy de couve

Prato Principal *Escolha uma das opções abaixo*

Truta Salmonada com crocante de ervas, arroz Piagüi com amêndoas laminadas

Releitura da Carne de Lata com arroz Piagüi e Pinhão

Sorrentino de Abóbora e carne seca ao molho branco gratinado com queijo Lobato

Cordeiro assado em baixa temperatura com risoto de açafrão da terra ao perfume de noz moscada e pesto de hortelã

Texturas da Horta: purê de batata doce roxa, cenouras glaciadas, abóbora cabotia assada e fundo de alcaxofra grelhado

Sobremesa

Frutas da estação

Brownie de chocolate com creme inglês

Pavlova com creme cítrico e frutas vermelhas

MENU SEM BEBIDA

R\$ 250

MENU HARMONIZADO COM VINHOS

R\$ 330

VILLA SANTA MARIA



Tábuas

CAMEMBERT ASSADO

R\$ 145

Camembert assado com geleia de frutas vermelhas de produção própria. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais e mix de nuts.

TÁBUA DE FRIOS

R\$ 175

Queijo tipo Grana Padano, Gorgonzola e Salame Italiano. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais, geleia e mix de nuts.

CHARCUTARIA SERRA DA MANTIQUEIRA

R\$ 240

Queijos artesanais da Queijaria Jordão, Presunto Speck, Copa Lombo e Prosciutto produzidos na Serra da Mantiqueira. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais, geleia e mix de nuts.

Bruschettas

Tábua com seleção de 4 sabores

R\$ 210

NAPOLITANA, Tomates confit no azeite de ervas com lascas de Grana Padano.

CEBOLA DO CHEF, Cebolas caramelizadas no shoyu com queijo artesanal.

PROSCIUTTO CRUDO, Mussarela de Búfala, tomates confit e presunto cru Serrano com mini rúculas orgânicas.

PÊRA COM GORGONZOLA, Pêra confit no Hidromel Brandina, gorgonzola e amêndoa tostada.

CALABRESA COM AGRIÃO, Calabresa defumada com queijo artesanal, redução de aceto e agrião.

GRAVLAX DE SALMÃO, Salmão cru marinado à frio com sour cream e dill.

CREME DE QUEIJO E FRUTAS VERMELHAS, Blend cremoso com queijos da Serra da Mantiqueira e geleia de frutas vermelhas produzida na casa.

LEGUMES & PESTO, Legumes orgânicos da Serra da Mantiqueira com pesto.

MIX DE COGUMELOS, Cogumelos selvagens salteados no vinho branco.

Choripán

R\$ 120

Choripán com liguica artesanal, salsa creola, aioli de páprica defumada servido em duas mini-Baguettes. Acompanhado de chips de batata.

Sobremesas

Banana Brûlée	R\$ 40
Sorvete	R\$ 32
Creme de Papaya com Licor de Cassis	R\$ 40
Pannini Brandina	R\$ 38
Frutas da Estação	R\$ 26

Bebidas Não Alcoólicas

Refrigerante	R\$ 10
Água Natural	R\$ 10
Água com Gás	R\$ 10
Suco de Uva Brandina 1L	R\$ 35
Suco de Uva Brandina 300ml	R\$ 20
Chá	R\$ 10
Café Três Corações	R\$ 10



VILLA SANTA MARIA

Drinks

Hidromelíssimo	R\$ 45 R\$ 185
Drink fresco de Hidromel, tônica e limão siciliano	
Honey Mojito	R\$ 45
Adaptação do clássico Mojito com um toque de Hidromel	
Doce Encontro	R\$ 45
Drink refrescante de Hidromel, morango e água com gás	
Gin & Tônica	R\$ 48
Clássico G&T	
Strawberry Spritzer	R\$ 45
Drink de Gin com morangos frescos e licor	
Clericot Rosé	R\$ 50 R\$ 190
Clericot com frutas da estação e Brandina Rosé	

Sem Álcool

Soda Italiana	R\$ 30
Drink de Frutas	R\$ 30

Cervejas

Cerveja Campos do Jordão	R\$ 50
Lager 500ml	
American IPA 500ml	
Ginger 500ml	
Pinhão 500ml	
Dunkel 500ml	
Dark 500ml	
Avelã 500ml	
Wine Beer 500ml	



VINHOS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAND RESERVA

R\$ 399

Vinho Assemblage das uvas Syrah e Merlot, guardado em barrica de carvalho, com graduação alcoólica 13,1%. Coloração vermelho rubi e reflexo violeta límpido. Muito aromático, marcante presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para as frutas. Vinho de corpo marcante, acidez e tanino equilibrados. Harmoniza com pratos como risotos, massas e carnes delicadas.



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 169

Vinho feito das uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi vivo brilhante e límpido, com aromas de frutas negras como amora, mirtilo e ameixa, tem leve frescor mentolado no final de boca. Vinho de corpo médio e taninos maduros persistentes e acidez pontual. Graduação alcoólica 13,8%.



BRANDINA ROSÉ 2022

R\$ 179

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com coloração rosa claro límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, com toques de lichia, pêssego, morango, mamão papaia e rosas, com acidez pontual elegância e leveza em boca.



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2022

R\$ 159

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. com aromas marcantes. Apresenta riqueza em frutas brancas, com acentuado frescor de pêssego nectarina e também a sutileza dos toques herbais e florais, refrescante em boca. Graduação alcoólica 12,6%.



BRANDINA CHARDONNAY 2022

R\$ 129

Vinho de cor amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados. Graduação alcoólica de 12,2% com características aromáticas de frutas com polpa branca como abacaxi, pêra e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Harmoniza com comidas leves, saladas, aves, peixes e queijos suaves.



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 149

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, é Fermentada com mistura de água e mel. Receita de família que traz características bem elegantes e levemente adocicada em boca, lembrando um vinho do porto branco na característica aromática. Servido bem gelado. Graduação alcólica 14%.



BRANDINA EXTRA BRÜT CHARDONNAY

R\$ 99

Extra Brüt da uva Chardonnay com dois anos de autólise da segunda fermentação. Possui aromas de nozes, amêndoas, frutas secas e panificação. com perlage volumoso e persistente trazendo uma acidez equilibrada que deixa o espumante muito refrescante. Graduação alcoólica 11,82%.



SÜR LIE BRANDINA

R\$ 199

Sür Lie é um termo francês que significa "sobre as borras" e trata-se da técnica de maturação dos espumantes pelo método clássico, o *champenoise*. Após a fermentação, o espumante permanece em contato com as leveduras até a sua abertura, criando um espumante em sua forma mais bruta. As leveduras, ao morrerem, entram em processo de autólise, liberando compostos que agregam corpo, estrutura, cremosidade e complexidade aromática a esse fino espumante artesanal.



T A Ç A S



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAND RESERVA

R\$ 100

Vinho Assemblage das uvas Syrah e Merlot, guardado em barrica de carvalho, com graduação alcoólica 13,1%. Coloração vermelho rubi e reflexo violeta límpido. Muito aromático, marcante presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para as frutas. Vinho de corpo marcante, acidez e tanino equilibrados. Harmoniza com pratos como risotos, massas e carnes delicadas.



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 50

Vinho feito das uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi vivo brilhante e límpido, com aromas de frutas negras como amora, mirtilo e ameixa, tem leve frescor mentolado no final de boca. Vinho de corpo médio e taninos maduros persistentes e acidez pontual. Graduação alcoólica 13,8%.



BRANDINA ROSÉ 2022

R\$ 45

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com coloração rosa claro límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, com toques de lichia, pêssego, morango, mamão papaia e rosas, com acidez pontual elegância e leveza em boca.



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2022

R\$ 45

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. com aromas marcantes. Apresenta riqueza em frutas brancas, com acentuado frescor de pêssego nectarina e também a sutileza dos toques herbais e florais, refrescante em boca. Graduação alcoólica 12,6%.



BRANDINA CHARDONNAY 2022

R\$ 40

Vinho de cor amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados. Graduação alcoólica de 12,2% com características aromáticas de frutas com polpa branca como abacaxi, pêra e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Harmoniza com comidas leves, saladas, aves, peixes e queijos suaves.



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 40

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, é Fermentada com mistura de água e mel. Receita de família que traz características bem elegantes e levemente adocicada em boca, lembrando um vinho do porto branco na característica aromática. Servido bem gelado. Graduação alcólica 14%.