



Uma jornada de sabores entre vinhedos

Descubra a magia da Serra da Mantiqueira em uma experiência enogastronomica inesquecível. A Vinícola Villa Santa Maria, oferece menus exclusivos que celebram a harmonia entre gastronomia e os vinhos Brandina.

Escolha sua jornada.

Experiências

3 TEMPOS SEM BEBIDA	R\$ 260
3 TEMPOS HARMONIZADO	R\$ 305
5 TEMPOS SEM BEBIDA	R\$ 310
5 TEMPOS HARMONIZADO	R\$ 420

Cada sequência é pensada para despertar os sentidos e valorizar os vinhos da linha Brandina.

EXPERIÊNCIA ENOGASTRONÔMICA

Couvert

Focaccia, Pão Sírio e Pães Artesanais

Acompanhados de manteiga de ervas frescas e antepastos sazonais.

Experiência – 3 Tempos

Entrada *Escolha uma opção*

Creme de Abóbora Kabocha, manga e tahine, acompanha farofa de bacon e pão.
Creme de Tomate com queijo mascarpone, regado ao azeite de salsa.

Prato Principal *Escolha uma das opções abaixo*

Costela

Preparada em baixa temperatura, desfiada e prensada, regada com molho rôti com cogumelos, acompanha risoto de parmessão com raspas de limão siciliano.

Truta da Serra ao molho de espumante

Truta assada ao molho de espumante e ervas aromáticas, acompanhada de risoto de arroz piagüí, raspas de limão-siciliano e pupunha grelhada.

Releitura de carne de lata

Carne suína confitada com glace de laranja e mel, mousseline de batata-doce, pinhole crocante e chips de tubérculos.

Sobremesa *Escolha uma das opções abaixo*

Pera ao vinho com especiarias

Pera cozida lentamente em vinho tinto e especiarias, servida com crème Belga.

Panna Cotta.

Sobremesa típica italiana, elaborada a partir de creme de leite fresco, açúcar, gelatina e especiarias.

Frutas frescas da estação

Seleção de frutas acompanhadas de ganache de chocolate.

Couvert

Focaccia, Pão Sírio e Pães Artesanais

Acompanhados de manteiga de ervas frescas e antepastos sazonais.

Experiência – 5 Tempos

Salada

Queijo flor de leite com pesto de nozes e folhas da horta

Mesclun de folhas, tomates-cereja assados, pesto de nozes e queijo de búfala.

Entrada *Escolha uma opção*

Creme de Abóbora Kabocha, manga e tahine, acompanha farofa de bacon e pão.

Creme de Tomate com queijo mascarpone, regado ao azeite de salsa.

Prato Principal *Escolha duas opções*

Primeira opção de Escolha

Truta da Serra ao molho de espumante

Truta assada ao molho de espumante e ervas aromáticas, acompanhada de risoto de arroz piagüí, raspas de limão-siciliano e pupunha grelhada.

Sorrentino na Manteiga de Sálvia

Sorrentino de ricota, cenoura, uvas passas e abobrinha no vinho branco, finalizado na manteiga de sálvia e lascas de queijo granapadano.

Segunda opção de Escolha

Releitura de carne de lata

Carne suína confitada com glaze de laranja e mel, mousseline de batata-doce, pinhole crocante e chips de tubérculos.

Paleta de cordeiro ao vinho e sálvia

Paleta de cordeiro assada lentamente, glaceada no vinho tinto, servida com risoto de parmesão com alho poró.

Costela

Preparada em baixa temperatura, desfiada e prensada, regada com molho rôti com cogumelos, acompanha risoto de parmesão com raspas de limão siciliano.

Sobremesa *Escolha uma das opções abaixo*

Pera ao vinho com especiarias

Pera cozida lentamente em vinho tinto e especiarias, servida com crème Belga.

Panna Cotta.

Sobremesa típica italiana, elaborada a partir de creme de leite fresco, açúcar, gelatina e especiarias.

Frutas frescas da estação

Seleção de frutas acompanhadas de ganache de chocolate.

Bruschettas *Tábua com seleção de 4 sabores*

R\$ 245

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 shoyo e redução balsâmica.

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

Tábuas *Todas a tábuas acompanham nuts, frutas, geleias e antepastos sazonais*

QUEIJOS & CHARCUTARIA DA SERRA DA MANTIQUEIRA R\$ 260

Seleção artesanal das montanhas da Mantiqueira, onde o clima singular transforma tradição em sabor.

- Queijo Pedra da Mina – Parmesão de búfala, 3 meses de maturação;
- Queijo Bauzinho– Meia cura artesanal de São Bento do Sapucaí, longa maturação;
- El Salaminho – Salame, defumado lentamente realçando sabor e aroma;
- Presunto Cru – 18 meses de maturação, produzido pela Granparma;
- Copa Defumado – Corte nobre suíno, maturado e defumado lentamente.

QUEIJOS & FRIOS R\$ 205

Seleção de queijos e embutidos tradicionais, elaborada para uma experiência única.

- Queijo Minas Padrão – Maturado em madeira, levemente amanteigado;
- Queijo Gouda – Textura macia, notas adocicadas e aroma delicado;
- Queijo tipo Granapadano – Maturado, de sabor intenso e textura granulada;
- Panceta Defumada– Corte suíno com sabor marcante, feito à defumação lenta;
- Pastrami – Carne bovina temperada, defumada, de sabor robusto.

CAMEMBERT AQUECIDO R\$ 180

Queijo Camembert textura cremosa e sabor marcante, protegido por uma camada de massa folhada crocante.

- Queijo Camembert, queijo de casca branca aveludada, massa macia e sabor delicado, que evolui para notas mais intensas e cremosas com a maturação.

Choripán R\$ 140

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

Bebidas Não Alcóolicas

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

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	
Caip Mead	R\$ 45
Hidromel, soda e maracujá	
Doce Encontro	R\$ 45
Drink refrescante de Hidromel, morango e soda.	
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

	R\$ 50
Cerveja Campos do Jordão	
Lager 500ml	
American IPA 500ml	
Wine Beer 500ml	
Sour com Pitaya e Maracujá 500ml	
Weiss 500ml	



VINHOS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020
GRAN RESERVA

R\$ 399

Vinho assemblage das uvas Syrah e Merlot, maturado em barricas de carvalho. Com coloração vermelho rubi e reflexo violeta. Muito aromático, presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para frutas vermelhas e negras. Vinho de corpo marcante, acidez e taninos equilibrados. Graduação alcoólica 13,1%.



BRANDINA 90.10 2023

R\$ 360

Vinho assemblage das uvas Syrah e Viognier, de coloração vermelho rubi límpido e brilhante. Apresenta aromas de frutas vermelhas, como cereja, framboesa e morango, com leve toque floral, além de notas de baunilha, café torrado e caramelo. Em boca apresenta bom corpo, acidez equilibrada e taninos macios. Retrogosto longo e saboroso. Graduação alcoólica 13,8 %



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 179

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



BRANDINA LOTE 1

R\$ 89,9

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. De coloração rubi intensa, com reflexos violáceos, apresenta bouquet rico em framboesa madura, amora, mirtilo e cassis, com notas sutis de chocolate, especiarias doces e toque mentolado. Em boca, é macio e aveludado, com taninos finos, excelente equilíbrio, persistência longa e harmoniosa. Graduação alcoólica: 13,4%.



BRANDINA ROSÉ 2023

R\$ 169

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com tonalidade clara límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, toques de lichia, pêssego, goiaba, mamão papaia e rosas. Com acidez pontual, elegância e leveza em boca. Graduação alcoólica 12%



BRANDINA CHARDONNAY 2023

R\$ 139

Vinho varietal de Chardonnay de coloração amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados, com características aromáticas de frutas de polpa branca como abacaxi, pera e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Graduação alcoólica 12,2%.



VINHOS



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2023

R\$ 169

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. Apresenta aromas marcantes de maracujá, pêssego, frutas brancas e a sutileza dos toques herbais, lembrando arruda e pimentão. Com elegante acidez e frescor em boca. Graduação alcoólica 13,2 %



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, permanece em contato com as leveduras até a sua abertura, criando um vinho 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. Graduação alcoólica 12,34%.



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%



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 159

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, 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 alcoólica 14%.



GIN BRANDINA

R\$ 160

Finalizada com características particulares dos renomados vinhos Brandina, a clássica receita do Gin vem apresentada de forma inovadora, com aromas sutis de castanheira e limão cravo, remete ao terroir único da Serra da Mantiqueira. Graduação alcoólica 47,8%.



TAÇAS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAND RESERVA

R\$ 100

Vinho assemblage das uvas Syrah e Merlot, maturado em barricas de carvalho. Com coloração vermelho rubi e reflexo violeta. Muito aromático, presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para frutas vermelhas e negras. Vinho de corpo marcante, acidez e taninos equilibrados. Graduação alcoólica 13,1%.



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 60

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



BRANDINA LOTE 1

R\$ 40

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. De coloração rubi intensa, com reflexos violáceos, apresenta bouquet rico em framboesa madura, amora, mirtilo e cassis, com notas sutis de chocolate, especiarias doces e toque mentolado. Em boca, é macio e aveludado, com taninos finos, excelente equilíbrio, persistência longa e harmoniosa. Graduação alcoólica: 13,4%.



BRANDINA ROSÉ 2023

R\$ 50

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com tonalidade clara límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, toques de lichia, pêssego, goiaba, mamão papaia e rosas. Com acidez pontual, elegância e leveza em boca. Graduação alcoólica 12%



BRANDINA CHARDONNAY 2023

R\$ 50

Vinho varietal de Chardonnay de coloração amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados, com características aromáticas de frutas de polpa branca como abacaxi, pera e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Graduação alcoólica 12,2%.



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2023

R\$ 50

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. Apresenta aromas marcantes de maracujá, pêssego, frutas brancas e a sutileza dos toques herbais, lembrando arruda e pimentão. Com elegante acidez e frescor em boca. Graduação alcoólica 13,2 %



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 50

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, 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 alcoólica 14%.

EXPERIÊNCIA ENOGASTRONÔMICA



Couvert

Pães artesanais, servido com tapenade.  

Experiência – 3 Tempos

Entrada *Escolha uma das opções abaixo*

Mesclun de folhas  

Creme de Abóbora Kabocha, manga e tahine, acompanha pão.  

Creme de Tomate com queijo mascarpone, regado ao azeite de salsa. 

Prato Principal *Escolha uma das opções abaixo*

Arroz Campestre  

Arroz Piagüi com legumes, cogumelos e pinhão, ao berço de creme de castanhas, crispy de alho-poró e alcachofra grelhada.

Sobremesa *Escolha uma das opções abaixo*

Pera ao vinho com especiarias 

Pera cozida lentamente em vinho tinto e especiarias, servida com crème Belga.

Panna Cotta. 

Sobremesa típica italiana, elaborada a partir de creme de leite fresco, açúcar, gelatina e especiarias.

Frutas frescas da estação  

Seleção de frutas (pode ser acompanhadas de ganache de chocolate).