



VINÍCOLA
BORDIGNON

**VENHA VIVER ESSA
EXPERIÊNCIA**

VINÍCOLA BORDIGNON



VINÍCOLA
BORDIGNON

UMA HISTÓRIA DE TRADIÇÃO

DE ORIGEM ITALIANA, A FAMÍLIA BORDIGNON, MIGRA EM 1960 DO RIO GRANDE DO SUL PARA O PARANÁ COM A TRADIÇÃO NA PRODUÇÃO DE VINHOS EM SUA BAGAGEM.

BENJAMIN BORDIGNON, PATRIARCA DA FAMÍLIA, APORTA EM PALOTINA E LOGO INICIA O PLANTIO DE ALGUMAS CEPAS DE UVA ISABEL QUE CARREGAVA CONSIGO, ASSIM, EM POUCO TEMPO JÁ ESTAVA COM UMA PEQUENA PRODUÇÃO DE VINHOS PARA SUA FAMÍLIA, AMIGOS E VIZINHOS.

APÓS ALGUNS ANOS, SEU FILHO GRACIANO BORDIGNON ASSUME SEU LEGADO E PERCEBENDO O AUMENTO DA DEMANDA POR SEUS PRODUTOS, DECIDE IMPORTAR UVAS DE SANTA CATARINA E FUTURAMENTE DO RIO GRANDE DO SUL PARA AMPLIAR A SUA PRODUÇÃO.

COM O PASSAR DOS ANOS A FAMÍLIA JÁ POSSUÍA A PRODUÇÃO DE VINHOS COMO UMA FONTE DE RENDA EXTRA ALÉM DA LAVOURA, CHEGANDO EM 2015 A MAIS DE 13.000 LITROS PRODUZIDOS DE FORMA ARTESANAL.

NÃO HAVENDO MAIS ESPAÇO FÍSICO PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO, DECIDIMOS POR AMPLIAR E MODERNIZAR, MANTENDO O CARINHO E A FORMA ARTESANAL DA PRODUÇÃO E A PUREZA DO VINHO DA ÉPOCA DO NONO BENJAMIN.

SURGINDO ASSIM A VINÍCOLA BORDIGNON.

PRATO DA CASA

SEQUÊNCIA DE FONDUE

PRIMEIRA

ETAPA

RS50,00

P/PESSOA

QUATRO ESTILOS DE QUEIJOS SELECIONADOS ESPECIALMENTE PARA FRITAR E DERRETER NA PEDRA.

SEGUNDA

ETAPA

RS100,00

P/PESSOA

TRÊS CORTES DE CARNE NOBRE (ALCATRA BOVINA, FILÉ DE FRANGO E LOMBO SUÍNO) LEGUMES (PIMENTÕES, CEBOLAS, BROCOLIS), BACON, CALABRESA E MOLHOS. VINHO PARA FLAMBAGEM SE SOLICITADO.

TERCEIRA

ETAPA

RS50,00

P/PESSOA

FONDUE DE CHOCOLATE NOBRE. COM FRUTAS (MORANGO, UVA, BANANA, KIWI), WAFER, STROOPWAFEL E MARSHMALLOW PARA FINALISAR COM CHAVE DE OURO.

EXPERIÊNCIA COMPLETA RS160,00 P/ PESSOA

DO COMEÇO AO FIM TUDO A VONTADE;
CRIANÇAS DE 7 A 12 PAGA MEIA.

PORÇÕES

ESPAÇO GOURMET

TÁBUA DE FRIOS

R\$200,00 P/KG

QUEIJOS SELECIONADOS, SALAME DEFUMADO E EMBUTIDOS, PETISCOS, CONSERVAS, E FRUTAS.

FRANGO FRITO CROCANTE

R\$35,00 P/ 500GR

R\$60,00 P/ 1 KG

FRANGO NO CORTE AMERICANO, EMPANADO E FRITO. SEQUINHO POR FORA E SUCULENTO POR DENTRO. ACOMPANHA MOLHO E LIMÃO.

BATATA FRITA SIMPLES

R\$28,00 P/ 500GR

BATATAS EM TIRAS, FRITAS CROCANTES. ACOMPANHA MOLHO.

BATATA FRITA ESPECIAL

R\$38,00 P/ 500GR

BATATAS EM TIRAS, FRITAS CROCANTES, COM CHEDDAR E BACON. ACOMPANHA MOLHO.

PORÇÕES

ESPAÇO GOURMET

POLENTA FRITA
R\$28,00 P/ 500 GR

TIRAS DE POLENTA, FRITAS E CROCANTES, FINALIZADA COM MUSSARELA. ACOMPANHA MOLHO DE ALHO.

MANDIOCA FRITA
R\$28,00 P/ 500GR

PEDAÇOS DE MANDIOCA FRITAS E CROCANTES, FINALIZADAS COM PARMESÃO. ACOMPANHA MOLHO DE ALHO.

FILÉ DE TILAPIA FRITO
R\$52,00 P/ 500GR

PORÇÃO DE FILÉ DE TILAPIA EMPANADA, CROCANTE E SUCULENTA. ACOMPANHA MOLHO DE ALHO E LIMÃO.

TÁBUA QUENTE
R\$160,00
PRATO P/
2 PESSOAS

PORÇÃO COM 600 GR DE ALCATRA BOVINA, PIMENTÕES, CEBOLA E BRÓCOLIS, REFOGADOS NO MOLHO DE SHOYU. ACOMPANHA, POLENTA, MANDIOCA, PÃO E MOLHO.

Adicionais

ARROZ..... R\$ 15,00

SALADA..... R\$ 15,00

MOLHO..... R\$ 5,00

PIZZAS LONGA FERMENTAÇÃO ESPAÇO GOURMET

BASE DE NOSSAS PIZZAS:

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO, MOLHO DE TOMATE ARTESANAL.

QUATRO QUEIJOS
R\$90,00

**CATUPIRY, MUSSARELA,
GORGONZOLA E PARMESÃO.**

STROGONOFF
R\$90,00

CATUPIRY, STROGONOFF CREMOSO DE ALCATRA BOVINA COM BATATA PALHA CROCANTE.

**FILÉ DE ALCATRA
AO ALHO E ÓLEO**
R\$90,00

**CATUPIRY, MUSSARELA E FILETES
DE ALCATRA AO ALHO E ÓLEO.
FINALIZADA COM PARMESÃO
RALADO E ALHO DESIDRATADO.**

**BACON COM
BRÓCOLIS**
R\$85,00

CATUPIRY, MUSSARELA, TIRAS DE BACON ASSADA E BRÓCOLIS PRÉ COZIDOS A VAPOR. FINALIZADA COM PARMESÃO RALADO.

**BACON COM
MILHO**
R\$85,00

**CATUPIRY, MUSSARELA, TIRAS DE
BACON ASSADA E MILHO COZIDO.
FINALIZADA COM PARMESÃO
RALADO.**

CAPRESE
R\$80,00

CATUPIRY, MUSSARELA, RODELAS DE TOMATE, QUEIJO DE BÚFALA E FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO.

ATÉ DOIS SABORES

TAMANHO ÚNICO 35 CM

PIZZAS LONGA
FERMENTAÇÃO
ESPAÇO GOURMET

PEPPERONI
R\$85,00

**CATUPIRY, MUSSARELA,
PEPPERONI FATIADO, PIMENTÃO
VERDE EM CUBOS, FINALIZADA
COM PARMESÃO RALADO.**

**CALABRESA
ACEBOLADA**
R\$85,00

**CATUPIRY, MUSSARELA E
CALABRESA, FINALISADA COM
ORÉGANO.**

SALAME COLONIAL
R\$90,00

**CATUPIRY, MUSSARELA, FATIAS
DE SALAME COLONIAL
DEFUMADO E FINALIZADO COM
PARMESÃO RALADO.**

VEGETARIANA
R\$80,00

**CATUPIRY, MUSSARELA, TOMATE EM
RODELAS, PIMENTÕES, CEBOLA,
AZEITONA, FINALIZADO COM
PARMESÃO RALADO.**

COPA SUÍNA
R\$90,00

**CATUPIRY, MUSSARELA,
EMBUTIDO DEFUMADO DE COPA
SUÍNA, FINALIZADO COM RÚCULA.**

**ATUM COM
CEBOLA**
R\$90,00

**CATUPIRY, MUSSARELA E ATUM EM
PEDAÇOS, FINALIZADO COM CEBOLA
ROXA.**

ATÉ DOIS SABORES

TAMANHO ÚNICO 35 CM

PIZZAS LONGA
FERMENTAÇÃO
ESPAÇO GOURMET

SABORES DOCES

ABACAXI AO
VINHO

R\$90,00

MUSSARELA, ABACAXI NA CALDA
REDUZIDA DE VINHO BORDÔ E
CHOCOLATE BRANCO.

SENSAÇÃO
R\$85,00

MUSSARELA, CHOCOLATE NOBRE,
MORANGOS FATIADOS E
FINALIZADA COM GRANULADOS DE
CHOCOLATE E FIOS DE LEITE
CONDENSADO.

BANOFFEE
R\$90,00

MUSSARELA, RODELAS DE BANANA,
DOCE DE LEITE, FINALIZADA COM COCO
RALADO E CANELA EM PÓ.

VULCÃO
R\$95,00

PEQUENOS VULCÕES DE CHOCOLATE
COM MORANGO, BASE DE
MUSSARELA COBERTA COM
CHOCOLATE PRETO E FATIAS DE
MORANGO, FINALIZADA COM FIOS
DE CHOCOLATE BRANCO

CONFETE
R\$85,00

MUSSARELA, CHOCOLATE NOBRE
FINALIZADA COM CONFETE COLORIDO.

CUCA DE UVA
R\$95,00

MUSSARELA, CHOCOLATE NOBRE,
GRÃOS DE UVAS SEM SEMENTE E
FINALIZADA COM SCRUBLE

ATÉ DOIS SABORES

TAMANHO ÚNICO 35 CM

CARDÁPIO DE BEBIDAS

ESPAÇO GOURMET

CERVEJAS

ORIGINAL 600ML	R\$ 16,00
SPATEN 600ML	R\$ 18,00
STELLA ARTOIS 600 ML	R\$ 18,00
HEINEKEN 600ML	R\$ 18,00
LONG NECK HEINEKEN 330ML	R\$ 12,00
LONG NECK HEINEKEN 0%ÁLCOOL 330ML	R\$ 12,00

REFRIGERANTES

COCA COLA LATA 350ML	R\$ 7,00
COCA ZERO LATA 350ML	R\$ 7,00
FANTA LATA 350ML	R\$ 7,00
GUARANÁ LATA 350ML	R\$ 7,00
SPRITE LATA 350ML	R\$ 7,00
GUARANÁ 1 LITRO	R\$ 12,00
COCA COLA 1 LITRO	R\$ 12,00
ENERGÉTICO LATA	R\$ 14,00

CARDÁPIO DE BEBIDAS

ESPAÇO GOURMET

ÁGUAS

ÁGUA SABORIZADA H2O	R\$ 8,00
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 6,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 6,00
ÁGUA TÔNICA 350ML	R\$ 8,00

SUCO DE UVA INTEGRAL

TINTO BORDÔ

COPO 300ML	R\$ 12,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 35,00

BRANCO NIÁGARA

COPO 300ML	R\$ 15,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 40,00

ROSÉ ISABEL

COPO 300ML	R\$ 15,00
GARRAFA 1,5 L	R\$ 40,00

SUCOS

LARANJA COM ACEROLA, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, MORANGO

COPO 400ML	R\$ 12,00
COPO 400 AO LEITE	R\$ 14,00
JARRA 1,5 L	R\$ 35,00
JARRA 1,5 L AO LEITE	R\$ 40,00

CARDÁPIO DE DRINKS

ESPAÇO GOURMET

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE VINHO.....	R\$ 30,00
CAIPIRINHA TRADICIONAL COM CACHAÇA.....	R\$ 30,00
CAIPIRINHA ZERO ALCOOL.....	R\$ 25,00
CAIPIRINHA DE MORANGO.....	R\$ 35,00
COM GIN OU VODKA ACRESCENTAR.....	R\$ 5,00

DOSES

CACHAÇA PRATA.....	R\$ 10,00
CACHAÇA OURO.....	R\$ 12,00
WHISKY.....	R\$ 20,00
LICOR DA CASA.....	R\$ 15,00
*CONSULTAR O LICOR DO DIA	
CAMPARI.....	R\$ 15,00
NEGRONI.....	R\$ 25,00
TEQUILA.....	R\$ 15,00
VERMUTE TINTO.....	R\$ 15,00

DRINKS

SAQUÊ COM MORANGO.....	R\$ 35,00
BATIDINHA DE VINHO.....	R\$ 30,00
BATIDINHA DE MARACUJA.....	R\$ 35,00
BATIDINHA DE VINHO ZERO ÁLCOOL.....	R\$ 25,00

CARTA DE VINHOS

ESPAÇO GOURMET

BRANCO SECO NIAGARA

VINHO AROMÁTICO, REFRESCANTE. UMA BOA OPÇÃO PARA O VERÃO. SABOR ACENTUADO CARACTERÍSTICO DA UVA COM AROMAS CÍTRICOS.

GARRAFA
R\$38,00

TAÇA 250 ML
R\$16,00

TINTO SECO ISABEL

LEVE COM UM SABOR FRUTADO PODEROSO, ALÉM DE NOTAS DE MORANGO E OUTROS SABORES QUE LEMBRAM FRUTAS JOVENS. COM O ENVELHECIMENTO APRESENTA NOTAS DE FRUTAS SECAS E CARAMELO.

GARRAFA
R\$38,00

TAÇA 250 ML
R\$16,00

TINTO SECO BORDÔ

AROMAS CARACTERÍSTICOS DA FRUTA APRESENTANDO AROMAS SECUNDÁRIOS DE COURO E FRUTAS CARAMELIZADAS. ENCORPADO E ROBUSTO, PORÉM AVELUDADO, EQUILIBRADO E HARMÔNICO.

GARRAFA
R\$38,00

TAÇA 250 ML
R\$16,00

CARTA DE VINHOS

ESPAÇO GOURMET

BRANCO SECO
LORENA
SAFRA 2020

AROMAS PRIMÁRIOS HERBAIS,
EVOLUINDO PARA DIVERSAS NOTAS
DIFERENTES. AO PALADAR
ADOCICADO. TORNANDO O VINHO
ENIGMÁTICO.

GARRAFA
R\$75,00

TAÇA 250 ML
R\$30,00

TINTO
SUAVE

AROMAS BEM FRUTADOS COMBINADOS
COM TÍPICAS NOTAS DE ESPECIARIAS E
FRUTAS VERMELHAS. TAMBÉM
APRECIADO COMO SOBREMESA.

GARRAFA
R\$38,00

TAÇA 250 ML
R\$16,00

BRANCO
SUAVE

COLORAÇÃO AMARELO PALHA COM
REFLEXOS DOURADOS E ASPECTO
LÍMPIDO E BRILHANTE. APRECIADO
COMO SOBREMESA.

GARRAFA
R\$38,00

TAÇA 250 ML
R\$16,00

CARTA DE ESPUMANTES

ESPAÇO GOURMET

ESPUMANRE

BRANCO

NIÁGARA

ESPUMANTE LEVE, AROMÁTICO, SABOROSO E MUITO REFRESCANTE. O AROMA É INTENSO E EXÓTICO COM TOQUES FLORAIS. LEMBRA O PERFUME DA PRÓPRIA UVA NIÁGARA.

NO PALADAR É DOCE MODERADO.

BOA COMBINAÇÃO COM DOCES, TORTAS, FRUTAS E SOBREMESAS EM GERAL.

GARRAFA

RS65,00

ESPUMANRE

ROSÉ

MOSCATEL

COLORAÇÃO ROSÁCEA, LIMPIDA E BRILHANTE. APRESENTA ESPUMA ABUNDANTE E PERSISTENTE, PERLAGE FINA E NUMEROSA.

NO AROMA APRESENTA NOTAS DE FRUTAS MADURAS E ADOCICADAS, NO PALADAR É FLORAL E FRUTADO.

HARMONIZA COM SOBREMESAS EM GERAL E FRUTAS EM CALDA.

GARRAFA

RS65,00