La Fiorentina
desde 1957

Cardápio

APERITIVOS *appetizers*

1 - Batata Frita Alice Borges 23,00
French fries served with ketchup

---

2 - Bolinho de Bacalhau Zuenir Ventura 55,00
Porção com 10 unidades
Codfish cake portion with 10 units

---

3 - Bruschetta Nanda Costa (04 unidades)

Tradicional *(tomate, alho e manjericão)*	32,00
Mix de Cogumelos *(shitake, paris e shimeji)*	48,00
Parma e Brie *(com geleia de damasco)*	52,00
Salmão Defumado *(com cream cheese)*	56,00

---

4 - Burrata Maria Carol Rebello 52,00
Acompanha torradas
Burrata served with tosted

---

5 - Camarão Fiorentina Ana Botafogo 75,00
Vinho branco, alho, azeite, limão e pimenta
Shrimp white wine, garlic, olive oil, lemon and pepper

6 - Casquinha de Siri Tuca Moraes 23,00

Crab Cone

7 - Croquete de Carne Bady Cartier 35,00

06 unidades

8 - Filé Aperitivo Beth Goulart 75,00

Filé mignon com cebolas fatiadas
Sliced beef fillet dressed with fried onions

9 - Frios e Queijos Flávia Oliveira 63,00

Presunto cru, salame, copa, mussarela de búfala, provolone e gorgonzola
Cold cuts and cheeses raw ham, salami, pantry, buffalo mozzarella, provolone and gorgonzola

10 - Lula Márcio Trigo 52,00

Com molho tártaro
Squid with tartar sauce

11 - Mexilhões Marinara Claudia Chaves 69,00

Refogados ao vinho branco
Mussels fried with white wine, butter, onions and herbs

12 - Pastéis George Sauma (unidade)

Queijo / *Cheese*	10,00
Carne / *Beef*	12,00
Camarão / *Shrimp*	14,00

13 - VEGANO - Bolinhos Thais Belchior

Feijoada (6 unidades) / *Bean stew (6 units)*	32,00
Falafel (6 unidades) / *Falafel (6 units)*	36,00
Siri (8 unidades) / *Crab (8 units)*	42,00

ENTRADAS *first course*

14 - Carpaccio de Carne Jacqueline Laurence 45,00

Finas fatias de carne com rúcula, alcaparras e parmesão
Thin slices of raw meat dressed with arugula, capers and parmesan cheese

---

15 - Couvert Lucio Mauro Filho 24,00

Pizza branca, torradas, focaccia e manteiga
White pizza, french toast, focaccia and butter

---

16 - Salada Caprese Mariana Nogueira 35,00

Mussarela de búfala, tomate e manjericão
Salad with mozzarella di bufala, tomato and basil

---

17 - Salada de Frutos do Mar Eduardo Dussek 67,00

Camarão, polvo, lula, vongole, mexilhão no azeite, limão e salsa
Salad with shrimp, octopus, calamari, clams, mussel in olive oil, lemon juice and parsley

---

18 - Salada de Palmito Camila Pitanga 35,00

Tomate, rúcula e palmito
Salad with tomato, arugula and hearts of palm

---

19 - Salada Mista Italiana Deborah Colker 28,00

Alface, endívia, radicchio, rúcula e tomate
Salad with lettuce, endive, radicchio, arugula and tomato

---

20 - Salmão Defumado Marco Nanini 69,00

Fatias de salmão com alcaparras, azeite e limão
Slices of smoked salmon with capers, olive oil and lemon

MASSAS *pasta*

21 - Farfalle Cassio Pandolfh 62,00

Ao creme com molho de salmão

Bow-tie pasta with salmon sauce and cream

22 - Fettuccine Alla Bolongnese Fabiana Karla 48,00
Molho de carne e tomate
Fettuccine with ground beef sauce and cheese

23 - Fettuccine Alla Fiorentina Gilberto Menezes Côrtes 65,00
Funghi, presunto de parma, ervilha, creme e queijo parmesão
Fettuccine al funghi (mushroom), parma ham, sweet peas, cream of milk and parmesan cheese

24 - Fettuccine ao Funghi Neville D'Almeida 62,00
Funghi, creme e queijo
Fettuccine al funghi, dressed with cream and cheese

25 - Fettuccine aos Quatro Queijos Sérgio Rezende 56,00
Gorgonzola, provolone, parmesão, mussarela e creme de leite
Fettuccine with gorgonzola, provolone, parmesan, mozzarella and cream of milk

26 - Fettuccine Parisiense Ney Latorraca 54,00
Frango, ervilhas, presunto, molho branco e champignon
Fettuccine with bits of chicken, sweet peas, ham and cream of milk

27 - Gnocchi com Camarão Paolla Oliveira 85,00
Massa de mandioquinha com camarão e creme
Baroa potato gnocchi with shrimp and cream

28 - Gnocchi com Carne Assada Paulo César Medeiros 56,00
Lagarto assado com molho madeira
Special cut of meat baked in Madeira's sauce served with potato gnocchi

29 - Gnocchi Gorgonzola Jards Macalé 53,00
Gorgonzola, creme de leite e queijo parmesão

Potato gnocchi gorgonzola, cream of milk and parmesan cheese

---

30 - GNOCCHI POMODORO DIOGO VILELA 50,00

Alho, tomate, manjericão e parmesão

Potato gnocchi, garlic, tomato, basil and parmesan cheese

---

31 - LASANHA INEZ VIANA 52,00

À Bolonhesa

Lasagna Bolognese Style

---

32 - LASANHA DE BERINJELA BIANCA BYINGTON 47,00

Berinjela à milanesa, gratinada ao molho de tomate

Lasagna with eggplant in tomato sauce

---

33 - LINGUINE AO PESTO MARCELO SERRADO 52,00

Manjericão, alho, nozes e azeite

Basil, garlic, nuts and olive oil

---

34 - LINGUINE COM SCAMPI WAGNER VICTER 89,00

Lagostins, molho rosé e alho

Small type of lobster, dressed with rose sauce and spiced with garlic

---

35 - PENNE AL SALMONE E FUNGHI MARIANA CAMARGO 65,00

Salmone fresco, funghi, tomate e salsa

Penne al fresh, salmon, mushrooms, tomato and parsley

---

36 - PENNE ALLA PUTANESCA CHICO CARUSO 58,00

Alicce, azeitonas pretas, alcaparra, tomate e salsa

Penne with anchovies, black olives, capers,
tomato and parsley

---

37 - PENNE ALL'ARRABIATA MARIA CLARA GUEIROS 50,00

Alho, pimenta, cebola, tomate e manjericão

Penne with onion, garlic, black pepper, tomato and basil

---

38 - RAVIOLACCI DE RICOTTA E ESPINAFRE RÔMULO MARINHO 50,00

Sálvia, creme, manteiga e queijo parmesão
Raviolacci salvia, spinach cream, butter and parmesan cheese

---

39 - Ravioli de Mussarela de Búfala e Berinjela Cora Ronai 52,00
Molho pomodoro
Buffalo mozzarella and eggplant ravioli in pomodoro sauce

---

40 - Ravioli no Molho de Salmão João Fonseca 62,00
Recheado com ricota e espinafre
Ravioli with salmon, spinach cream and cheese

---

41 - Spaghetti à Moda do Chef Fábio Porchat 85,00
Spaghetti com camarão, rúcula, alho e açafrão
Spaghetti with shrimp and arugula

---

42 - Spaghetti Alla Carbonara Hildegard Angel 59,00
Bacon, ovos, cebola, creme, parmesão e pimenta do reino
Spaghetti with bacon, eggs onion, cream of milk, parmesan cheese and black pepper

---

43 - Spaghetti Alla Matriciana Malu Valle 59,00
Bacon, cebola, vinho branco, alho, tomate e manjericão
Spaghetti with bacon, onion, white wine, garlic, tomato and basil

---

44 - Spaghetti Alle Vongole Marina Salomon 69,00
Mariscos com casca, alho, vinho branco e salsa
Spaghetti, clams in the shells, garlic, white wine, parsley and tomato

---

45 - Spaghetti ao Frutos do Mar Ary Fontoura 89,00
Camarão, lula, mexilhão, polvo, alho, tomate, vinho branco e salsa
Spaghetti with shrimp, calamari, sea food, octopus, garlic, tomato, white wine and parsley

---

46 - Spaghetti com Gamberi João Donato 85,00
Camarão, alho e tomate

Spaghetti, special size of shrimps, garlic and tomato

---

47 - VEGANO - MASSA À BOLONHESA EMILIANO D'AVILA 63,00
Massa vegana (sem glúten) ao molho bolonhesa com carne de soja
Vegan pasta (gluten free) bolognese style with soy meat

---

48 - VEGANO - MASSA AL FUNGHI CHICO CÉSAR 63,00
Massa vegana (sem glúten) ao molho de tomate com manjericão e funghi
Vegan pasta (gluten free) in tomato sauce with basil and funghi

---

RISOTTOS

49 - RISOTTO AL FUNGHI JULIA SPADACCINI 70,00
Arroz cozido em um estilo rico, com molho de cogumelos
Rice cooked in a rich style, with mushroom sauce

---

50 - RISOTTO DI FRUTTI DI MARE ÍRIS BRUZZI 89,00
Arroz com uma variada seleção de frutos do mar
Rice with a varied selection of seafood

---

51 - RISOTTO DI CAMARÃO VLADIMIR BRICHTA 85,00
Arroz com camarão
Rice with shrimp

---

52 - RISOTTO GORGONZOLA E PERA GIORDANNA FORTE 65,00
Arroz com molho de gorgonzola e lâminas de pera.
Rice with gorgonzola sauce and pear.

SOPAS *soups*

53 - CALDO VERDE TEREZINHA MONTE 39,00
Uma sopa especial, estilo Português, feita com couve e paio
Special soup, Portuguese style, made with green cabbage

54 - Canja do Ziraldo Uma sopa de galinha autêntica brasileira com mistura de cenoura, cebola e alho An authentic Brazilian chicken soup with a mix of carrots, onion and garlic	39,00
55 - Minestrone de Verdura Sheron Menezzes Uma combinação rica de legumes *A rich combination of vegetables mixed all together in a delicious brot*	39,00
56 - Sopa de Frutos do Mar Dhu Moraes Uma combinação de frutos do mar selecionados em um molho de pickles forte *A combination of selected sea food in a strong picking sa*	72,00

CARNES *meat*

57 - Fígado com Jiló Joaquim Ferreira dos Santos Fígado acebolado com arroz e jiló *Liver with onions, served with rice and jilo*	62,00
58 - Filé à Francesa Miguel Pinto Guimarães Grelhado com presunto, ervilha, batata e cebola *Grilled with ham, peas, potatoes and onions*	90,00
59 - Filé à Milanesa Léo Jaime Com arroz à grega *Breaded steak, milanese style served with colorful greek style rice, filled with a vegetables selection*	90,00
60 - Filé à Parmegiana Tadeu Aguiar Com presunto cozido, mussarela, tomate, arroz e purê de batata	92,00

Beef fillet stuffed with cooked ham, mozzarella
and tomato, served with rice and mashes potatoes

---

61 - Filé Alla Fiorentina Adriana Varejão 92,00
Grelhado com alecrim, flambado, champignon,
molho madeira e legumes souté
Flambeed grilled fillet seasoned with rosemary,
mushrooms, madeira wine sauce and sauteed vegetables

---

62 - Filé Alla Pizzaiola Fernanda Montenegro 94,00
Grelhado com alcaparra, alicci, vinho branco,
azeitona preta, orégano, tomate e penne
Beef steak cooked with wine, spiced with
oregano and dressed with capers, black olives
and tomato, served with penne

---

63 - Filé com Risotto Al Funghi Biza Vianna 94,00
Grelhado com risotto ao funghi
Grilled fillet with rice cooked in a rich style,
with mushroom sauce

---

64 - Filé de Porre Antônio Pedro Borges 90,00
(Cura qualquer ressaca)
Grelhado com arroz, feijão, fritas e farofa
Typical Brazillian dish: grilled fillet, rice and beans,
french fries and ‘saw dust’ (spiced cassava flour)
(Cures any type of drinking bout)

---

65 - Filé Mignon Aderbal Freire Filho 87,00
Grelhado com batatas fritas
Traditional grilled fillet mignon and french fries

---

66 - Filé Oswaldo Aranha Gottsha 92,00
Grelhado com arroz, farofa, batata e alho frito
Grilled with rice, farofa, potato and leek

---

67 - Filé de Frango Nany People 65,00
Grelhado com legumes ao vapor

Grilled chicken fillet with steamed vegetables

---

68 - Frango à Milanesa Sylvia Bandeira 75,00

Com arroz e creme de espinafre
Fried chicken served with rice and cream of spinach

---

69 - Frango La Fiorentina Hélio Costa 65,00

Grelhado com ervas, flambado, champignon, molho madeira e servido com batata souté
Grilled chicken fillet spiced with fine herbs and mushrooms, flambeed in Madeira winr sauce and served with sauteed potatoes

---

70 - Paillard com Fettuccine à Débora Olivieri 90,00

Com fettuccine ao creme
Creamy fettuccine with meats slices

---

71 - Picadinho Carioca Tonico Pereira 65,00

Picadinho de Filet Mignon, acompanha arroz, banana milanesa, ovo poche e farofa.
Stew of meat with rice, banana in breadcrumb, poached egg and manioc flour fried with flavoring

---

72 - Picanha Antônio Fagundes 96,00

Grelhada com batatas souté e arroz
Grilled fillet, served with rice and sauteed potatoes

---

73 - Polpetone Sergio Fonta 79,00

Com molho tomate, spaghetti na manteiga ou batata frita
Polpetone served with tomato sauce, spaghetti in butter or french fries

---

74 - Scaloppine Al Funghi Débora Lamm 89,00

Com fettuccine ao funghi
Beef slices steamed and dressed with mushrooms. Served with fettuccine

75 - Scaloppine Al Madera Alessandra Maestrini 89,00
Com arroz à piamontese
Slices of beef steamed in madeira wine and served
with rice, piedmonts style

---

76 - Steak ao Poivre Sílvia Buarque de Holanda 89,00
Com pimenta verde, molho madeira e batatas souté
Beef slices steamed in madeira wine sauce
with green peppers, served with sauteed potatoes

---

77 - Strogonoff de Carne João Camargo 75,00
Com arroz e batata souté
Fillet mignon strogonoff with rice and sauteed potatoes

---

78 - Strogonoff de Frango Paulinho Serra 65,00
Com arroz e batata souté
Chicken strogonoff with rice and sauteed potatoes

PEIXES *fish*

79 - Camarão V.G. ao Catupiry Glória Perez 149,00
Empanado com catupiry, com creme de espinafre
Shrimp - wrapped large prawns, served with
cream of spinach

---

80 - Camarão V.G. Grelhado Malu Mader 145,00
Com arroz à grega
Shrimp served with a colorful rice - greek style

---

81 - Filé de Peixe Alla Fiorentina Bel Kutner 98,00
Gratinado com creme de espinafre
Fish fillet au gratin, served with cream of spinach

---

82 - Filé de Peixe Miguel Proença 98,00
Grelhado e legumes souté
Grilled fish fillet served with sauteed vegetables

83 - Filé de Salmão Grelhado Laura Cardoso Com batatas cozidas *Grilled salmon steamed potatoes, herbs and butter*	98,00
84 - Filé de Salmão Sandro Christopher Com risotto de limão siciliano *Grilled salmon steamed potatoes, herbs and butter*	98,00
85 - Grelhada Mista Christiane Torloni Peixe, polvo, lula, camarão com risoto de limão e molho de ervas Grilled, fish, octopus, squid, shrimp with lemon risotto and herb sauce	135,00
86 - Moqueca de Peixe Samara Felippo Com arroz e farofa de dendê *Fish stew with rice and dende flour*	92,00
87 - Polvo Ingrid Guimarães Com arroz e brócolis *Octopus served with rice and broccolis*	88,00
88 - Posta de Bacalhau Grelhado Marcos Caruso Batata, pimentões, cebola, tomate e azeitonas *Grilled cod steak potato, bell pepper, onion, tomato and olives*	125,00
89 - Scampi Grelhado Alessandra Verney Com arroz açafrão *Grilled prawns served with saffron rice*	94,00

PIZZAS

90 - Alla Fiorentina Mariana Ximenes	58,00

Molho de tomate, mussarela, presunto de parma, champignon, tomate seco e carciofini
Tomato, mozzarella, parma ham, mushroom, dried tomato and carciofini

91 - Atum Luiz Fernando Guimarães 52,00
Molho de tomate, mussarela, atum no azeite, alcaparras e azeitona preta
Tomato, mozzarella, shredded tuna in olive oil, capers and black olives

92 - Calabresa Marcelo Faria 50,00
Molho de tomate, mussarela, linguiça calabresa e cebola
Tomato, mozzarella, pepperoni sausage and onion

93 - Camarão ao Catupiry Teresa Cristina 65,00
Molho de tomate, catupiry, camarão médio
Tomato, catupiry cream cheese, medium size shrimp

94 - Capricciosa Cissa Guimarães 50,00
Molho de tomate, mussarela, cebola, presunto e champignon
Tomato, mozzarella, onion, ham and mushroom

95 - Frango com Catupiry Zéu Britto 52,00
Catupiry com frango fatiado
Slices of chicken in a bed of catupiry cream cheese

96 - Margherita Andrucha Waddington 46,00
Molho de tomate, tomate fresco, mussarela e manjericão
Tomato, mozzarella and basil

97 - Mussarela Miguel Falabella 43,00
Molho de tomate, orégano, mussarela
Mozzarella cheese dressed with tomato and oregano

98 - Napolitana Angela Ro Ro 54,00

Molho de tomate, mussarela, alicci, alcaparras
e azeitona preta
Tomato, mozzarella, anchovies, capers and black olives

---

99 - Palmito Evandro Rius 53,00
Molho de tomate, mussarela, palmito e orégano
Tomato, mozzarella, hearts of palm and oregano

---

100 - Pepperoni Marcos Veras 54,00
Molho de tomate, mussarela, pepperoni e orégano
Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano

---

101 - Portuguesa Arnaldo Cezar Coelho 56,00
Molho de tomate, mussarela, tomate fresco,
presunto, cebola, ovos, azeitonas e orégano
Tomato, mozzarella, ham, onion, eggs, olives and oregano

---

102 - Quatro Queijos Otávio Augusto 52,00
Molho de tomate, mussarela, gorgonzola,
provolone e parmesão
Tomato, mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan

---

103 - Tricolore José Loreto 53,00
Tomate seco ou fresco, mussarela de búfala e rúcula
Dried or fresh tomato, buffalo mozzarella and arugula

SOBREMESAS *desert*

104 - Creme de Manga com Amaretto Zezé Polessa 24,00
Mango cream

---

105 - Creme de Papaia com Cassis Rogério Fróes 24,00
Papaya cream

---

106 -Doce de Leite com Queijo Minas Chico Pinheiro 19,00
Milk jam with minas cheese

---

107 - Frutas da Época Elisa Lucinda *Seas on Fruit*	17,00
108 - Mousse Rosane Gofman *Mousse*	21,00
109 - Petit Gateau Paulo Vieira	32,00
110 - Pudim de Leite Mônica Martelli *Milk pudding*	17,00
111 - Romeu e Julieta Ivan Mendes *Gwava marmalade with minas cheese*	19,00
112 - Sorvete Isabelita dos Patins (normal ou diet) *Ice cream (regular or diet)*	17,00
113 - Torta de Chocolate Suely Franco *Chocolate pie*	28,00
114 - Torta de Creme Crocante Ernesto Piccolo *Crispy cream pie*	21,00
115 - Toucinho do Céu Orã Figueiredo (do convento de Odivelas) *Portuguese almond cake (From the Odivelas Covent, Portugal)*	27,00

BEBIDAS *Drinks*

DRINKS

Aperol Spritz	31,00

Aperol, espumante e suco de laranja	
Blood Mary Vodka com suco de tomate temperado	27,00
Boulevardier Whisky, vermout tinto e campari	36,00
CaipiCatita Caipirinha de frutas da estação com cachaça ecológica com 12 anos de envelhecimento	30,00
Caipirinha Cachaça nacional com frutas da estação	28,00
Caipisakê Saquê com frutas da estação	29,00
Caipivodka Nacional Vodka Nacional com frutas da estação	28,00
Caipivodka Importada Vodka Importada com frutas da estação	32,00
Carajillo Licor 43 e café expresso	30,00
Cosmopolitan Vodka, cointreau, suco de cranberry e suco de limão	30,00
Dry Martini Gin e vermouth seco	30,00
Gin Tônica Gin, tônica, suco de limão, zimbro e alecrim	30,00
Gin Tônica Fiorentina Gin, tônica, tangerina, gengibre e zimbro	33,00
Gin Tônica Tropical Gin, red bull tropical e espuma de gengibre	36,00

Kir Royale Espumante e licor de cassis	30,00
Leme Whisky, bitter, vermouth tinto e cereja	30,00
Margarita Tequila, cointreau e sour mix	29,00
Mojito Rum carta branca, hortelã, limão, água com gás	27,00
Moscow Mule Vodka, sour mix, limão e espuma de gengibre	35,00
Negroni Gin, vermouth tinto e campari	30,00
Pisco Sour Pisco e suco de limão	30,00
Sex on the Beach Vodka, suco de laranja e licor de pêssego	27,00
Sour Apple Martini Vodka, monin de maçã verde e sour mix	30,00
Whiskey Sour Whisky, sour mix	30,00

BEBIDAS DIVERSAS

Chopp Heineken	11,90
Chopp Brahma	10,90
Cerveja Long Neck	15,00
Baden Baden	25,00
Água Mineral	6,00
Refrigerante	8,50
Ice Tea	8,50
Matte	8,50
Suco de Frutas Naturais	12,00

Suco de Tomate	12,00
Suco de Uva Integral	14,90
Coquetel de Frutas	17,00
Energético	18,00

CAFÉ & ChÁ

Café Expresso	6,50
Café Expresso Duplo	12,50
Cappuccino	12,90
Café com Leite	7,90
Chá (Sunflô)	6,90

VODKAS *doses*

Smirnoff	19,00
Absolut	25,00
Ciroc	32,00

WHISKIES IMPORTADOS *doses*

8 ANOS *Standard*

Ballantine’s Finest	20,00
Black & White	22,00
Johnnie Walker Red Label	24,00

12 ANOS *Premium*

Ballantine's Gold Sea	27,00
Buchanan’s	28,00
Johnnie Walker Black Label	29,00

ESPECIAIS *Special*

Jack Daniel’s	28,00
Southern Comfort (da Janis Joplin)	24,00

DIVERSOS *doses*

Campari	19,00
Grappa	28,00
Martini	15,00

Pinga do Catito	23,00
Run Bacardi	19,00
Run Havana Club	26,00
Saquê	20,00
Steinhager	18,00
Tequila	26,00

COGNAC & BRANDY *doses*

Fundador	25,00
Courvoisier	47,00

GIN IMPORTADO *doses*

Amazzoni	29,00
Gordon’s	23,00
Tanqueray	29,00

LICORES *doses*

Bailey’s	27,00
Cointreau	24,00
Frangélico	28,00
Jägermeister	21,00
Licor 43	23,00
Limoncello	23,00
Sambuca Molinari	23,00

CARTA DE VINHO

Wine list

VINHOS EM TAÇA *150 ml Glass* *(Consultar Rótulos com o Garçom)*

Espumante	21,00
Vinho Branco	27,00
Vinho Tinto	29,00

CHAMPAGNES & ESPUMANTES *Sparkling*

BRASIL

Chandon Reserve Brut	179,00
Chandon Rosé Brut	189,00
Aurora Brut	89,00

ITÁLIA

Prosecco Bellussi DOC Brut	149,00

FRANÇA

Möet & Chandon Brut Imperial	790,00

VINHOS BRANCOS *White Wine*

ARGENTINA

Domaine Bousquet Chardonnay/Torrontes	129,00
Cuesta Del Madero Sauvignon Blanc	92,00
Cepas Privadas Chardonnay	89,00

CHILE

Viu Manent Reserva Chardonnay	110,00
Santa Ema Sauvignon Blanc	95,00

ITÁLIA

Tornicola Pinot Grigio Delle Venezie	129,00

PORTUGAL

Aldeia das Serras Encruzado	125,00
Quinta do Balão Alvarinho	110,00

VINHOS ROSÉS *Rose Wine*

CHILE

Perez Cruz Lingal	125,00

ARGENTINA

Domaine Bousquet	129,00

VINHOS TINTOS *Red Wine*

FRANÇA

Chateau Pitron Bourdeaux	158,00
Ceressou Rouge Languedoc	98,00

ESPANHA

Pruno Ribera del Duero	198,00
Izadi Crianz Rioja	179,00

ITÁLIA

Bardolino Classico DOC	125,00
Valle D’Oro Montepulciano D’Abruzzo	135,00
Tornicola Primitivo Salento	145,00
Casale Fornace Chianti DOCG	139,00
Nero Oro Nero D’avola Appassimento	145,00

PORTUGAL

Ali Jó Reserva Douro	139,00
Três Bagos Reserva Douro	149,00
Monte Velho	135,00

Monte do Pintor Alentejo	165,00
Paulo Laureano Vinhas Velhas Alentejo	139,00
Testamento Lisboa	98,00
Intimista Alentejo	110,00

CHILE

Viu Manent Reserva Carmènére	110,00
Barrel Reserva Cabernet-Merlot	129,00
Loma Negra Pinot Noir	105,00
Santa Ema Gran Reserva Carmenere	149,00
Perez Cruz Reserva Cab. Sauvignon	145,00
La Ronciere Reserva Carmenere	115,00
Santa Ema Reserva Merlot	105,00
Viu Manent Secreto Syrah	149,00
Perez Cruz Carmenere Limited Edition	198,00

ARGENTINA

Vistalba Corte C Cabernet-Malbec	145,00
Cordero com Piel de Lobo Malbec	125,00
Perro Callejero Malbec	179,00
Tomero Malbec	129,00
Altocedro Pinot Noir	165,00
Pispi Blend	249,00
Cepas Privadas Malbec	95,00
Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon	129,00

URUGUAI

Carrau Cepas Nobles Tannat	110,00

ÁFRICA DO SUL

Balance Pinotage - Shiraz	98,00

PORTO *Port Wine Taça 50 ml*

Ceremony Ruby	19,00
Ceremony Tawny 10 anos	29,00

SE DIRIGIR, NÃO BEBA.

BEBA COM MODERAÇÃO Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos.

CUIDADOS E PREVENÇÃO PARA COVID-19

Lave bem as mãos	Use álcool gel	Uso obrigatório de máscara exceto durante as refeições	Cubra a boca ao tossir ou espirrar	Evite aglomerações	Mantenha distância

La Fiorentina
desde 1957

Formas de pagamento

À vista
Dinheiro

Cartão de crédito
Visa - Mastercard

Outros Visa Eletron
(Não aceitamos tickets)

BANHEIRO ESPECIAL PARA IDOSOS E PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS NO ANDAR DO SALÃO

VIGILÂNIA SANITÁRIA
2503-2280

SE BEBER, NÃO DIRIJA

La Fiorentina
desde 1957

Av. Atlântica, 458 A - Leme - RJ Tel.:2543-8395

SIGA NOSSAS REDES E FIQUE POR DENTRO!

@restaurantelafiorentina *&#47;lafiorentinarestaurante* *contatolafiorentina@gmail.com*