



CARTA DE VINHOS



Casa da Praia

RESTAURANTE & EVENTOS

BOMBINHAS - SANTA CATARINA

DESDE 2011



Champagne



VEUVE CLIQUOT BRUT 

R\$ 630,00

Champagne branca brut seca francesa, redonda, com laivos de Pinot Meunier, deve sua estrutura sólida à predominância do Pinot Noir e sua elegância e fineza a quase um terço de uva Chardonnay. Um dos champagnes mais vendidos do mundo.

Espumante



FREIXENET PROSECCO D.O.C 

R\$ 239,90

Produzido na região de Veneto, tem cor amarelo palha, aromas frescos de frutas cítricas, maçã e flores. Leve e fresco, apresenta paladar de frutas maduras combinado com flores. Harmoniza com antepastos, burrata, saladas e massas leves.



FREIXENET ITALIAN ROSÈ SECO 

R\$ 194,90

Apresenta notas de frutas vermelhas frescas, florais e herbáceas. Tem coloração rosada intensa, no paladar é doce e refrescante, harmoniza com aperitivos, peixes, frutos do mar, massas e risotos.



CHANDON RICHIE DEMI-SEC 

R\$ 179,90

Equilíbrio perfeito entre frescor e cremosidade, com uma doçura deliciosa e um final refrescante. Aromas de manga, figo seco, baunilha e mel. Harmoniza com pratos picantes, queijos e sobremesas.



CASA PERINI ERICK JACQUÍN BRUT 

R\$ 114,90

Elaborado junto ao Cheff internacional, tem coloração amarelo palha esverdeados. Possui perlage intenso e persistente, com aroma intenso e rico, com notas de frutas e castanhas, harmonizando com peixes, carnes brancas, molhos e azeites.



CASA PERINI AQUARELA MOSCATEL ROSÈ 

R\$ 84,90

Resultado de um assemblage da varietal Moscato branco, Moscato Gialo e Moscato de Hamburgo, que confere uma tonalidade levemente rosada. Apresenta perfeito equilíbrio entre acidez e açúcar harmonizando bem com sobremesas.



CASA PERINI BRUT 

R\$ 79,90

Elaborado com uvas da varietal Chardonnay e Riesling Itálico. Possui coloração amarelo palha, aromas florais e frutados, ressaltados pela leveza do seu perlage fino, combina com saladas, queijos, peixes, defumados e carnes brancas.



CASA PERINI BRUT ROSÉ 

R\$ 79,90

Tem coloração rosada cereja e boa formação de espuma. Possui sabor frutado que condiz com o aroma de frutas vermelhas frescas. Boa permanência de sabor que harmoniza com suínos, aves e peixes como salmão e molhos agridoce.



CASA PERINI MOSCATEL 

R\$ 79,90

Elaborado com as uvas moscatéis da região da Farroupilha. Tem coloração leve amarelada, reflexos prateados e perlage persistente. Tem aromas de flores e frutas como pêssego e harmoniza com carnes suínas, vegetais e sobremesas.

Vinho Branco



FREIXENET PINOT GRIGIO GARDA D.O.C  R\$ 163,90
Vinho de cor amarelo palha delicado, apresenta notas leves de limão siciliano, maçã verde e frutas tropicais. No paladar tem notas de frutas maduras, mineralidade, frescor e floral. Harmoniza com antepastos, burrata, saladas e massas leves.



MATEUS WHITE BRANCO BLANC  R\$ 119,90
Possui uma cor dourada pálida e reflexos esverdeados. É suave, refrescante, e tem toque de acidez e taninos suaves. Harmoniza com peixes, frutos do mar, saladas, queijos e pratos veganos.



CORDERO CON PIEL DE LOBO BLANCO BLANCAS  R\$ 117,90
Apresenta coloração amarelo palha e possui aromas de abacaxi e notas de frutas tropicais. No paladar é persistente e com ótima acidez. Harmoniza muito bem com frutos do mar, queijos duros e massas com base de molho branco.



CASA PERINI CHARDONNAY  R\$ 79,90
Apresenta coloração amarelo palha, esse vinho traz consigo aromas intensos e frutado, com paladar harmônico e agradável. Harmoniza com aves, peixes, frutos do mar, massas e queijos.



CASA PERINI SOLIDÁRIO SAUVIGNON BLANC  R\$ 79,90
Oferece frescor vibrante, com aromas de lima e flor maracujá, além de nuances de erva cidreira. Apresenta acidez equilibrada com corpo médio e final refrescante. Harmoniza com aves, peixes leves, frutos do mar, risotos de queijos e vegetais.

Vinho Rosé



FREIXENET ROSADO  R\$ 148,90
Sua coloração é rosa salmão delicado. É um vinho fresco frutado e leve, com notas de morango, cereja e pêsego, de acidez refrescante e final longo. Harmoniza com salmão, atum, frutos do mar, saladas leves e molhos cítricos.



MATEUS THE ORIGINAL ROSÉ  R\$ 119,90
Vinho meio seco, com combinação de uvas como Baga Tinta, Barroca e Touriga Franca. É fresco, sedutor, intenso e aromático, na boca é equilibrado e tentador. Harmoniza com aves, peixes, mariscos, carnes brancas, massas e peixes cru.



CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC ROSÉ  R\$ 117,90
Apresenta coloração rosado brilhante e possui aromas florais de rosas, morango e certa mineralidade. Tem persistência e acidez muito bem equilibrada. Harmoniza com brusquetas, frutos do mar e polvo à provençal.



CASA PERINI SOLIDÁRIO ROSÉ  R\$ 79,90
Jovem de coloração rosada, possui aromas de frutas como morango, cereja e pitanga. Ao paladar apresenta vivacidade com elegante frescor. Harmoniza com canapés, frutos do mar, aves e risotos leves.

Vinho Tinto



FREIXENET CHIANTI D.O.C.G 

R\$ 213,90

Tem aromas florais e frutas vermelhas frescas, herbáceos e especiarias com final fresco. De cor rubi brilhante, o paladar apresenta um vinho fresco e leve, e taninos aveludados. Harmoniza massas, risotos, carnes, pizzas e grana padano.



CONCHA Y TORO GRAN RESERVA 
CABERNET SAUVIGNON

R\$ 173,90

Tem cor vermelha escura e profunda, com aromas de cereja tostada, cassis, cedro e toques de pimenta negra, com delicada textura de taninos suaves. Harmoniza com cordeiro, suíno, carne vermelha, embutidos, baguetes e mostarda dijon.



CABEZA DE PIEDRA BOURBON BLEND 

R\$ 156,90

Apresenta cor vermelha profunda, com leve perfume de ameixa madura, baunilha e notas tostadas no nariz. Com taninos elegantes e sedosos, com um final de bourbon, onde harmoniza, aperitivos, carnes vermelhas e queijos maduros.



DIABLO BLACK CABERNET SAUVIGNON 

R\$ 147,90

Cultivado no Vale do Maule, de cor vermelha escura e intensa, atraente e sedutor. O paladar é redondo com taninos sedosos, harmoniza com carnes vermelhas e comidas condimentadas.



CORDERO CON PIEL DE LOBO CABER.SAUVIGNON  R\$ 117,90

Um vinho jovem muito bem preparado, apresenta cor rubi profundo tem aroma e sabor de frutas vermelhas. Tem acidez justa, taninos agradáveis, com final persistente pela madeira. Harmoniza com carnes vermelhas, massas e queijos duros.



CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC 

R\$ 117,90

De coloração rubi intensa, trás consigo aromas de frutas vermelhas maduras. É um vinho fresco, com boa acidez, taninos maduros e um final persistente. Harmoniza com carnes vermelhas, massas e queijos.



CASA PERINI VITIS BARBERA SECO 

R\$ 114,90

Uva típica italiana da região de Piemonte, de cor rubi intensa. Com aromas que remetem amoras e cerejas, é um vinho marcante de acidez equilibrada. Harmoniza com carnes, pizzas, comidas condimentadas e molho de tomate.



CASA PERINI VITIS MARSELAN SECO 

R\$ 114,90

Uva de origem francesa, cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache-noir, de cor rubi intenso. Com aromas que lembram framboesa, cacau e damasco, tem textura aveludada com taninos macios. Harmoniza carnes, aves, massas e queijos duros.



CASA PERINI FRAÇÃO ÚNICA PINOT NOIR 

R\$ 114,90

Apresenta aromas como morango, cereja madura e geléia de romã, com notas de baunilha e canela. Tem um toque aveludado, corpo moderado e ótimo frescor. Acompanha carnes vermelhas, assados em geral, massas e risotos com cogumelos.



CASA PERINI MERLOT SECO 

R\$ 79,90

Confere notas equilibradas e macias, de cor violeta púrpura, tem aromas frutados como cereja, café e baunilha. É equilibrado ao paladar e acompanha bem com carnes vermelhas, caças, massas, pizzas, queijos e embutidos.



Casa da Praia

RESTAURANTE & EVENTOS

OBRIGADO!

Pessoas importantes como você nos motivam a melhorar e aperfeiçoar o nosso trabalho, temos grande satisfação em tê-lo como cliente.

NOSSAS REDES SOCIAIS

Clique no ícone e nos acompanhe mais de perto!



@casadapraiarestauranteoficial_



Casa da Praia Restaurante e Eventos



Casa da Praia Restaurante e Eventos



Rede: Restaurante Casa da Praia
Senha: home 0412



(47) 99681-5089 Restaurante



(47) 98420-1121 Eventos

AV. VEREADOR MANOEL JOSÉ DOS SANTOS, 1599
CENTRO - BOMBINHAS / SC