

PIÑO

COZINHA

MENU AUTÊNTICO

PIÑO
COZINHA

P

No coração do sul do Brasil, onde os ventos percorrem os campos e a história se enraíza na terra, nasceu o Piño.

Piño é mais do que um restaurante. É uma jornada pela essência da gastronomia sulista, uma janela aberta para a autenticidade, as tradições e o sabor da cultura regional. Cada prato conta uma história – das mãos dos produtores locais, que cultivam os ingredientes com paixão, ao fogo que transforma esses elementos em criações inesquecíveis. Aqui, a gastronomia é uma celebração da identidade, um encontro entre o passado e o presente, onde os sabores rústicos se unem à sofisticação contemporânea.

Os ícones abaixo indicam pratos com restrições de ingredientes.



Sem glúten



Sem lactose



Vegetariano

*Patricamos 10% de taxa de serviço



NOSSAS ENTRADAS

Duo de Bruschettas

R\$ 49

Cebola caramelizada com gorgonzola e tomates cereja assados com mussarela de búfala

Croqueta Costela com Aioli

R\$ 59

Costela assada lentamente, desfiada e envolvida em massa crocante, servida com creme aioli

Aipim

R\$ 29

Cubos de aipim dourados, finalizados com flor de sálvia crocante

Tábua de Charcutaria

R\$ 80

Pão de fermentação natural, queijos artesanais, salame, copa, presunto serrano e geleia de frutas nativas

Sopa de Capeletti

R\$ 42

Sopa caseira com capeletti recheado, em caldo saboroso e aromático

Canja de Galinha

R\$ 42

Tradicional canja com pedaços macios de frango

Creme de Moranga

R\$ 42

Creme aveludado de moranga, leve e cremoso, perfeito para aquecer





DA HORTA

(Somente verduras, legumes e frutas orgânicas)

Caesar Salad

R\$ 49

Alface americana, iscas de frango grelhado, molho caesar artesanal, croutons crocantes e lascas de parmesão

Mix de Verdes

R\$ 39

Folhas frescas com laranja, queijo serrano Yamandu, cenoura crocante e vinagrete de cana

Alface Grelhada

R\$ 49

Alface grelhada ao ponto, coalhada cremosa, vinagrete de laranja e mix de nuts



NOSSAS MASSAS

Nhoque Serrano

R\$ 69

Nhoque artesanal de batata-roxa com ragu de linguiça serrana, queijo curado e rúcula fresca

Penne ao Paillard

R\$ 80

Penne no molho de queijos ou caprese, servido com escalope de filé grelhado

Espaguete Carbonara

R\$ 75

Massa grano duro envolvida em creme de ovos, lascas de parmesão serrano e bacon crocante





DOS MARES

Salmão al Mare

R\$ 126

Salmão grelhado, servido com risoto cremoso de toque cítrico

Risoto de Camarão

R\$ 110

Arroz arbório e camarões salteados, com tomate seco e legumes tostados

NOSSAS AVES

À la Minuta de Frango

R\$ 62

Iscas de frango grelhadas, arroz branco, feijão, ovo frito e acompanhamento à escolha: batatas fritas ou legumes

Frango Livre

R\$ 69

Peito de frango grelhado com purê de milho, vinagrete de abobrinha e acelga tostada





DO NOSSO PASTO

Filé Patrão

R\$ 98

Filé mignon grelhado, acompanhado de risoto de parmesão e legumes tostados

À la Minuta de Carne

R\$ 69

Isclas de carne grelhadas, arroz, feijão, ovo frito e acompanhamento à escolha: batatas fritas ou legumes

Parmegiana

R\$ 93

Bife bovino empanado, coberto com presunto, queijo derretido e molho vermelho da casa. Acompanha arroz branco e batatas fritas

Filé Vila Suzana

R\$ 98

Tiras de filé mignon ao molho demi-glace, servidas com risoto da casa e legumes tostados

Costela 4 Horas

R\$ 98

Costela cozida lentamente, servida com purê de moranga caramelizada, cebola tostada e molho demi-glace

Entrecot à Moda

R\$ 98

Entrecot grelhado, acompanhado de batata laminada à la hasselback





DA CAMPANHA

Arroz Pampeano

R\$ 98

Arroz de costela com alho-poró, finalizado com chips de cebola e ovo frito a gosto

Carreteiro Jangal

R\$ 89

Arroz ao estilo gaúcho, com iscas de carne e linguiça artesanal

Risoto Caprese

R\$ 93

Arroz arbóreo cremoso com tomate seco, rúcula e legumes tostados



DOS PEQUENOS

Filézinho

R\$ 49

Iscas de filé mignon, arroz branco, feijão, tomatinhos cereja e farofinha crocante

Massinhas kids

R\$ 59

Espaguete ou penne com molho de queijo ou tomate, acompanhados de iscas de filé





DOCES DA TERRA

Brownie

R\$ 39

Brownie servido com sorvete de creme, calda de caramelo salgado e praline crocante

Petit Gâteau

R\$ 39

Petit gâteau com calda de chocolate quente e sorvete de creme

Cheesecake

R\$ 39

Chessecake com calda de frutas vermelhas ou amarelas

Taça de Sorvete

R\$ 29

Taça de sorvete com calda de chocolate

Frutas Flambadas

R\$ 29

Frutas flambadas acompanhadas de sorvete





NOSSOS LANCHES

Misto Farroupilha

R\$ 39

Pão americano, queijo, salame, tomate e alface frescos

Sanduíche de Tomate Seco

R\$ 49

Pão baguete com maionese da casa, pesto, tomate seco, rúcula e queijo colonial

Sanduíche Ragu de Costela

R\$ 49

Pão baguete recheado com ragu de costela, rúcula, tomate e queijo colonial

Hambúrguer Piño com Fritas

R\$ 49

Pão brioche, maionese da casa, hambúrguer succulento, queijo, cebola caramelizada, alface americana e batatas fritas crocantes

Batata Frita

R\$ 32

Porção de batatas fritas douradas e crocantes





BEBIDAS

Água com gás (300ml) R\$ 10

Água sem gás (300ml) R\$ 10

Água saborizada (300ml) R\$ 12
(Consultar sabores)

Coca Cola (350ml) R\$ 12

Guaraná (350ml) R\$ 12

Guaraná zero (350ml) R\$ 12

H2OH (500ml) R\$ 14

Suco natural (300ml) R\$ 14

Corona long neck R\$ 17

Heineken long neck R\$ 17

Cerveja Patricia (1L) R\$ 49

Cerveja Norteña (1L) R\$ 59



NOSSOS DRINKS

Mojito

R\$ 35

Rum, hortelã fresca, limão, açúcar e água com gás

Gin Tônica

R\$ 45

Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro

Negroni

R\$ 35

Gin, vermute rosso, Campari e fatia de laranja

Aperol Spritz

R\$ 35

Aperol, espumante, soda e fatia de laranja

Caipiroska Premium

R\$ 55

Vodka Absolut com frutas maceradas e açúcar. (Consultar sabores)

Caipiroska Vodka

R\$ 35

Vodka com frutas maceradas e açúcar. (Consultar sabores)

Caipirinha

R\$ 30

Aguardente (cachaça) com a fruta escolhida e açúcar

PIÑO

C O Z I N H A



NOS AVALIE NO GOOGLE E TRIPADVISOR

Sua avaliação é muito importante para
continuarmos oferecendo uma cozinha autêntica.

» [Clique aqui para nos avaliar no google](#) «

» [Clique aqui para nos avallar no trip](#) «



NOS SIGA NO INSTAGRAM

» [@pinocozinha](#) «