



O QUINTO

O P R I M E I R O

VINHOS TINTOS

Babylons Peak Busy Bee. Syrah/Mourvedre/Viognier. África do Sul. Swartland. 165

Nuiba. Reservoir red. Cabernet Sauvignon/Pinotage. África do Sul. Cabo Ocidental. 165

Angelica Zapata. Cabernet Franc. Argentina. Mendoza. 336

Norton DOC. Malbec. Argentina. Mendoza. 165

Rutini. Cabernet/Malbec. Argentina. Mendoza. 242

Al Tempo. Syrah/Tempranillo/Malbec. Brasil. Diamantina. 230

Barbara Heliodora. Syrah. Brasil. Sul de MG. 220

Cria. Cabernet Franc. Brasil. Sul de MG. 205

Dom Barrote. Syrah/Tempranillo. Brasil. Diamantina. 275

Dom Leon Alvarez. Syrah. Brasil. Diamantina. 195 (1/2 garrafa 115)

Horizonte. Syrah. Brasil. Araxá. 140

La Campola. Tempranillo. Brasil. Diamantina. 205

Maria Maria. Syrah. Brasil. Sul de MG. 230

Mar de Morros. Blend. Brasil. Sul de MG 195

Sanfariah. Syrah. Brasil. Diamantina 180

Sanfariah. Reserva. Syrah. Brasil Diamantina 320

Tão. Tempranillo. Brasil. Diamantina 221

Valmarino. Petit Verdot. Brasil. Serra gaúcha 205

Vin de Minas. Syrah. Brasil. Diamantina 185

Abejas. Reserva. Cabernet Sauvignon. Chile. Valle del Maipo 180

Apaltagua. Pinot Noir. Chile. Vale de San Antonio 131

Montes. Limited Selection. Cabernet/Carmenere. Chile. Vale do Colchagua 210



O P R I M E I R O

VINHOS TINTOS

Calle Real. Crianza. Tempranillo. Espanha. Castilla/Valdepeñas. 150

Los Condes. Tempranillo. Espanha. Catalunha. 150

Château Roc de Levraut. Merlot/Cabernet Franc (ou Sauvignon).
França. Bordeaux. 170

La Ferme Julien Rouge. Carignan/Cinsaut/Grenache/Syrah.
França. Rhône. 340

Aprimondo. Sanviogese. Itália. Romagna. 260

Conti D'Arco. Teroldego Rotaliano 2016. Itália. DOC Trentino - Alto
Adige/Südtirol. 305

Notte Rossa. Primitivo. Itália. Puglia. 170

Aliança. Reserva. Touriga nacional/Baga/Tinta Roriz. Portugal.
Bairrada. 150

Carmin Bom Juiz. Reserva. Syrah/Alicante Bouschet/Aragonez.
Portugal. Alentejo. 220

Casa Ferreirinha Esteva. Tinta Roriz/Tinta Barroca/Touriga
Franca/Touriga Nacional. Portugal. Douro. 160

Casa Santos Lima Vale Perdido.

Syrah/Castelão/Trincadeira/Camarate/
Touriga Nacional. Portugal. Lisboa. 170

Censurado. Reserva. Syrah/Alicante Bouschet/Touriga
Nacional/Aragonez. Portugal. Alentejo. 177



O P R I M E I R O

VINHOS BRANCOS E ROSÉ

Babylons Peak Busy Bee - Chenin blanc/Roussane.

África do Sul. Swartland. 160

Salentein Reserva. Chardonnay. Argentina. Mendoza. 250

Don Guerino Reserva. Chardonnay. Brasil. Serra gaúcha. 190

Maria Maria. Sauvignon Blanc. Brasil. Sul de MG. 205

Nãina. Sauvignon Blanc. Brasil. Diamantina. 220

Morandé Terrarum. Reserva. Chardonnay. Chile. Vale do Maule. 155

Morandé Terrarum. Reserva. Sauvignon Blanc. Chile.

Vale do Maule. 155

Los Condes. Macabeo/Chardonnay. Espanha. Catalunha. 150

Feudo Dei Venci. Pinot Grigio. Itália. 145

Vinho em taça. Tinto ou Branco. 35

ESPUMANTES

Casa Perini - Brut. Brasil. Serra gaúcha. 130

Casa Perini Brut Rosé. Brasil. Serra gaúcha. 130

Casa Valduga. Brut Rosé. Brasil. Serra gaúcha. 145

Cria. Vermentino Nature. Brasil. Sul de MG. 240

Chandon Réserve Brut. Brasil. Serra gaúcha. 180

Freixenet Cordon Negro. Brut. Espanha. Catalunha. 155



O P R I M E I R O

DRINKS

Aperol Spritz. 40

Caipirinha ou Caipvodca (Absolut). 25/30

Clericot (vinho branco, frutas, cointreau). 40

Gin Tropical (hibisco, limão desidratado e especiarias/ goiabada / laranja e especiarias). 25

Limoncello Spritz. 40

Mojito. 30

Margarita. 35

Negroni. 40

CHOPES

Pilsen Verace. 300ml 13,5 e Pint 17,5

Low Carb Verace Lager 300ml 15 ou pint 19,5

Syrena American Ipa Verace 300ml 17 ou pint 21

Rapsodia Double Ipa Verace 300ml 22 ou pint 25

BEBIDAS GELADAS

Água (tônica, com ou sem gás). 6

Drink não alcoólico (consulte as opções). 25

Refrigerante. 8

Soda italiana (limão siciliano ou frutas vermelhas). 15

Suco de laranja natural. 12

Suco de uva integral. 16

CAFÉ

Grãos especiais Terra dos Diamantes. 8

Para levar para casa (em grãos ou moído). O café Terra dos Diamantes é produzido em Felício dos Santos a 900m de altitude. Originário da chapada de Minas (Vale do Jequitinhonha) e elaborado com processo natural (100% arábica). Possui notas sensoriais de chocolate, caramelo e amêndoas. Corpo intenso e aveludado, acidez cítrica e equilibrada. **40 (250g)**

O S E G U N D O

ENTRADAS

Batata chips *(com ou sem alho).* 30

Bolinhas de muçarela de búfala crocantes com catchup de goiabada. 43

Burrata assada, tomate confit, pesto de manjeriço e crostini de massa de pizza. 68,00

Brie crocante com mel. 46

Camembert folhado, nuts e caramelo com flor de sal. 55

Crème brûlée de milho verde com queijo braúnas e telha de barúnas. 29

Croquetes de rabada com aioli de laranja picante. 45

Guioza de frango caipira com orapronobis, creme de pequi e castanha de pequi. 45

Pastelzinho de angu, camarão e catupiry com vinagrete cítrico. 45

Filé ao molho gorgonzola e focaccia. 57

Varalzinho O Quinto. 72

(prosciutto di parma, queijo parmesão 18 meses, gorgonzola da Serra das Antas, queijo do Serro meia cura, geleia de mosto de uva da Quinta do Campo Alegre com alecrim e focaccia)



O T E R C E I R O

COZINHA

Bacalhau. Posta de bacalhau (Gadus Morhua) confitado com tomate grape, natas, arroz negro e telha de batatas. 110

Bambá do Garimpo O Quinto. Costelinha prensada, angu mole de fubá de moinho d'água, couve, milho verde, farofa de queijo meia cura do Serro com goiabada. 76

Carbonara a Braúnas. Queijo Braúnas de Diamantina, telhas de prosciutto di parma, bacon, parmesão 12 meses de Araxá, gema caipira e pimenta do reino. 69

Cupim Braseado. Canjica branca salgada, couve crispy e farofa de pão de alho. 74

Escalopinhos de Filé Mignon. Gnocchi de baroa, molho de gorgonzola, azeite trufado e crispy de alho poró. 78

Medalha de Filé de Sol de Montes Claros com crosta de requeijão moreno, risoto de limão capeta e ora pro nobis. 87

Polvo flambado na cachaça, musseline e tomate confitado com alcaparras, alho e azeitona preta. 98

Risoto al mare com camarões anéis de lula e molho all'arrabbiata. 98

Salmão (posta), risoto de pesto de espinafre al limone e farofa de castanhas. 93

Stinco de Cordeiro (panturrilha de cordeiro) ao vinho tinto, risoto de açafrão e parmesão. 125

Wellington de porco na lata, purê de abóbora e molho de carne da casa. 77

Escalopes de Filé, purê de batata/batata chips, arroz branco e feijão batido (opção baby/kids). 42



O T E R C E I R O

PIZZAS

Aliche. Aliche, muçarela de búfala, tomate, molho de tomates, queijo do Serro meia cura. 90 (individual 70)

Brie. Brie, molho de tomates, queijo do Serro meia cura, amêndoas laminadas e mel. 96 (individual 76)

Burrata. Burrata, molho de tomates, queijo do Serro meia cura, tomate confitado com alho e manjerição. 98 (individual 78)

Calabresa. Calabresa, molho de tomates e queijo do Serro meia cura. 83 (individual 63)

Carbonara a Braúnas. Pizza bianca, bacon, queijo do Serro meia cura, queijo braúnas e pimenta do reino. 90 (individual 70)

Carne de sol. Carne de sol de Montes Claros desfiada, molho de tomates, queijo do Serro meia cura e requeijão moreno em barra. 100 (individual 80)

Corn e bacon. Bacon, molho de tomates, queijo do Serro meia cura e milho. 83 (individual 63)

Frango com catupiry. Frango desfiado, molho de tomates, queijo do Serro meia cura e catupiry. 85 (individual 65)

Linguíça artesanal. Linguíça artesanal, molho de tomates, queijo do Serro meia cura e coração de alcachofra. 98 (individual 78)

Lombo canadense. Lombo, molho de tomates, queijo do Serro meia cura e catupiry. 88 (individual 68)

Marguerita. Molho de tomates, queijo do Serro meia cura, tomate e manjerição. 80 (individual 60)

Muçarela de búfala. Muçarela de búfala, molho de tomates, parmesão ralado e manjerição. 88 (individual 68)

Pepperoni. Pepperoni, molho de tomates e queijo do Serro meia cura. 85 (individual 65)

Pistache. Pistache, molho de tomates, queijo do Serro meia cura, cebola roxa e parmesão. 98 (individual 78)

Prosciutto di parma. Prosciutto di parma, molho de tomates, queijo do Serro meia cura, figos frescos, gorgonzola e azeite trufado. 115 (individual 85)

Quattro formaggi. Molho de tomates, queijo do Serro meia cura, gorgonzola da Serra das Antas, parmesão 18 meses de Araxá, provolone de Araxá e azeite trufado. 103 (individual 80)

O Q U A R T O

SOBREMESAS

Brownie com ganache de chocolate meio amargo e sorvete de creme. 27

Creme bruleè de doce de leite e sorvete de baunilha. 33,9

Petit gateau de chocolate meio amargo, sorvete de baunilha e caramelo. 28,9

Sorvete de cheesecake no palito recheado com geleia de frutas vermelhas, ganache de chocolate meio amargo, farofa de biscoito e pistache. 25,9

