

FINESTRA

DEL VINO

AM | PM

vinhos - drinks - brunch - gastronomia - experiências

MANIFESTO

O Finestra nasceu do desejo de criar um refúgio. Um lugar onde o tempo desacelera, a conversa respira e o sabor conduz a memória. Aqui, a hospitalidade não é um gesto: é a alma da casa. Acreditamos no ritual simples e precioso de sentar à mesa, dividir bons momentos e permitir que cada taça abra janelas para novas histórias.

Somos um Bar de Vinhos & Drinks que honra a sazonalidade como linguagem e a Itália como inspiração. Trazemos um brunch que acorda a cidade com alma de café bar italiano, uma cozinha que respeita ingredientes e técnicas, e rituais que transformam o ordinário em experiência.

Valorizamos a beleza do agora, o cuidado silencioso, o serviço que chega antes da necessidade. Para nós, servir é uma arte. Uma promessa. Um pacto de excelência.

Celebramos encontros, brindes espontâneos, mesas cheias de vida e pratos que carregam afeto em cada detalhe. Criamos menus que mudam com as estações porque acreditamos que a natureza dita o ritmo e que o prazer está em descobrir o novo, sempre

No Finestra, você não é apenas atendido
Você é acolhido!

Aqui, a luz é suave, o ambiente é íntimo, a comida tem narrativa e o vinho tem voz. Aqui, cada visita deve parecer um pequeno acontecimento. Algo que você guarda, mesmo sem perceber

Finestra Del Vino

Um lugar para degustar momentos
Um lugar para se sentir bem!



MENU PM

Atenção: nossos pratos podem conter glúten, leite e derivados, ovos, castanhas e outros alergênicos.

PARA INICIAR

Para despertar os sentidos



FORMAGGIO AL PESTO 36

cremoso bolinho de queijo derretido no meio, finalizado com molho pesto artesanal e flor de mel (2 unidades)

ARANCINI DI COSTELA 48

delicioso bolinho de risoto italiano com carne de costela desfiada (4 unidades)



BOCCONE DI POLENTA TRUFADO 46

boccones de polenta dourada e macia, finalizados com carne bovina desfiada e cozida por horas até atingir máxima suculência e regado com azeite trufado negro (6 unidades)



CUPIM CREMOSO DELLA NONNA..... 52

bolinho de cupim cremoso, crocante por fora e suculento por dentro com aioli de salsinha (5 unidades)

Para dividir bons momentos



CARPACCIO 68

finas fatias de carne bovina crua, rúcula, azeite, lascas de parmesão, creme balsâmico, mostarda dijon, mini pickles picado

BURRATA CAPRESE 82

queijo burrata fria com tomate cereja confitado no azeite e ervas, finalizado com basilico italiano e rúcula, acompanha cesta de pães



BURRATA CROCCANTE 95

queijo burrata envolto em massa folhada crocante e assada com molho pomodoro da casa e molho pesto, acompanha cesta de pães

FOCCACIAS

CARPACCIO 48

foccia artesanal de fermentação natural recheada com finas fatias de carne bovina crua, rúcula, azeite, lascas de parmesão, creme de azeite balsâmico, mostarda dijon, mini pickles picado

PISTACCHIO CON MORTADELLA..... 40

foccia artesanal de fermentação natural recheada com pistache crocante artesanal com limão siciliano, mortadella italiana

CAPRESE 38

foccia artesanal de fermentação natural recheada com queijo finestra, tomates confitados e molho pesto



TOSTATES

PROSCIUTTO CON OVO POCHÊ..... 52

queijo finestra, prosciutto di parma, ovo pochê, rúcula e creme balsâmico italiano

AVOCADO OVOS & BACON..... 42

creme de guacamole com ovos mexidos e bacon crocante

PISTACCHIO MORTADELLA45

creme de pistache crocante artesanal com limão siciliano, mortadella italiana

GRAVLAX DI SALMÃO 54

salmão curado com especiarias, queijo finestra, ovo pochê e creme balsâmico

SHITAKI & SHIMEJI 44

queijo finestra, mix de shitaki e shimeji no vinho branco, finalizado com tomate confitado no azeite e ervas

MENU DISPONÍVEL

TER das 17h às 23h
QUA das 17h às 23h
QUI das 17h às 23h
SEX das 11h30 às 23h
SAB das 11h30 às 23h
DOM das 11h30 às 15h

nossa cozinha encerra 30 min antes do estabelecimento fechar

MENU PM

Atenção: nossos pratos podem conter glúten, leite e derivados, ovos, castanhas e outros alergênicos.

 Opções que podem ser feitas as retiradas das proteínas para opção vegetariana

PIATTO PRINCIPALE

RISOTO DI CUPIM	72
risoto cremoso de arroz arbóreo italiano, cozido lentamente em caldo de legumes e cupim cremoso misturado com carne de cupim desfiado	
 RISOTO AL ALMARE	85
risoto cremoso de arroz arbóreo italiano com caldo de limão siciliano, camarões salteados com ervas e finalizado com raspas de limão siciliano	
 RISOTO DI MIGNON	82
risoto cremoso de arroz arbóreo italiano com com medalhão de Mignon e farofa crocante de cebola com lâminas de amêndoas	
PAPARDELLE MIGNON AL GORGONZOLA	78
pasta servida com mignon salteado e envolvido em um molho de gorgonzola suave e sedoso, um encontro perfeito entre a maciez da carne, a cremosidade do queijo e a elegância da massa	
 RIGATONI AL LIMONE	56
rigatoni envolto em molho cremoso à base de limão siciliano fresco, com acidez equilibrada e textura aveludada. Finalizado com crispys de Prosciutto di Parma, que aportam contraste crocante e salinidade nobre ao prato	
LASAGNA CROCCANTE	68
clássica lasanha bolognesa italiana em camadas, empanada e frita, trazendo crocância e suculência com o molho pomodoro artesanal, uma experiência que abraça o paladar	
 GNOCCHI AL RAGU	76
massa artesanal de gnocchi leve e macia, salteada com ragu bovino desfiado e lentamente marinado em pomodoro artesanal, finalizado com parmesão curado. O longo cozimento revela camadas profundas de sabor, que se unem à delicadeza da massa para uma experiência reconfortante e sofisticada.	
GNOCCHI TOSCANO TARTUFO	82
massa artesanal de gnocchi leve e macia, salteada com ragu de linguiça toscana artesanal e envolta em creme de queijos maturados. Finalizado com azeite trufado, que aporta complexidade aromática e final untuoso. Uma fusão entre rusticidade e sofisticação, com textura aveludada e sabor marcante.	

CLÁSSICOS ITALIANOS

Receitas que atravessaram gerações e construíram a identidade da cozinha italiana. Sabores guiados pelas mãos das nonnas, hoje vivos em nostra cucina.

QUALQUER PRATO	71
CACIO & PEPE	
Clássico romano que prova que menos é mais. Pecorino, pimenta preta e técnica	
GRICIA	
A base de tudo. Pecorino, pimenta e guanciale crocante em perfeita harmonia.	
AMATRICIANA	
Equilíbrio entre acidez e gordura. Tomate, guanciale e pecorino.	
CARBONARA	
Cremoso, intenso e envolvente. Guanciale, gema e pecorino em emulsão perfeita.	
ALFREDO	
Conforto em forma de massa. Manteiga, creme e queijo em textura aveludada	
PESTO	
Fresco e aromático. Manjerição, azeite, nozes e queijo.	
AL SUGO	
Simples, direto e cheio de sabor. Molho de tomate bem feito, como deve ser.	



MENU DISPONÍVEL

TER das 17h às 23h
QUA das 17h às 23h
QUI das 17h às 23h
SEX das 11h30 às 23h
SAB das 11h30 às 23h
DOM das 11h30 às 15h

nossa cozinha encerra 30 min antes do estabelecimento fechar

MENU PM

Atenção: nossos pratos podem conter glúten, leite e derivados, ovos, castanhas e outros alergênicos.

EXECUTIVO

NA ESCOLHA DE QUALQUER PRATO:

+ R\$ 20: ENTRADA OU SOBREMESA | + R\$ 26: ENTRADA + SOBREMESA

SALADA FINESTRA - folhas frescas com tomate cereja e lâminas de parmesão

OU

ARANCINI QUEIJO - bolinho de risoto com mix de queijo meia cura, prato e mussarela

+

MINI PAVLOVA - frutas vermelhas ou chutney de manga com maracujá

MENU EXECUTIVO DISPONÍVEL - de SEX e SAB das 11h30 às 15h



DOLCI

TIRAMISU DELLA NONNA 39

servido em nossa clássica xícara com creme de queijo leve e sedoso, elaborado pela casa, café espresso italiano fresco, bolacha campagne e cacau polvilhado

PAVLOVA ITALIANA 34

Merengue artesanal delicadamente assado, de interior macio e exterior crocante, servido com geleia de frutas vermelhas que traz frescor e contraste.

BANOFFE FOLHADA 32

massa folhada dourada e crocante, banana caramelizada com doce de leite artesanal, farofa crocante doce e gelato de creme

AFFOGATO..... 24

sorvete di creme com espresso italiano, chantilly e cacau em pó



MENU AM BRUNCH

Brunch é o encontro perfeito entre o café da manhã e o almoço. Um convite para desacelerar, compartilhar bons momentos e apreciar uma mesa repleta de sabores, sem pressa e sem horário para partir.

EXPERIÊNCIAS COM NOSSO BRUNCH

More Than a Brunch é um encontro entre café, música e celebração. Uma coffee party pensada para quem valoriza experiências, conexões e o prazer de viver o presente sem pressa.

Finestra Wellness Club é mais do que uma prática, um ritual. Um espaço onde movimento, consciência e boa gastronomia se encontram para transformar o bem-estar em experiência.

MENU DISPONÍVEL

SEX, SAB e DOM das 09h às 15h

nossa cozinha encerra 30 min antes do estabelecimento fechar

MENU BRUNCH

Atenção: nossos pratos podem conter glúten, leite e derivados, ovos, castanhas e outros alergênicos.

BRUNCH COMPLETO

R\$ 135

1º

DRINK
escolha uma opção



APEROL SPRITZ
aperol, água com
gás, espumate



MIMOSA
espumante brut,
suco de laranja



LIMONCELO RIVIERA
limoncello da casa, limão
siciliano, vinho branco,
vodka e tônica



BERGAMOTA
gin, aperol, infusão
mexirica, limão siciliano,
sal rosa



AMERICANO
Campari,
vermute e tônica

2º

IOGO

iogurte natural com calda de
frutas vermelhas e granola

3º

**BRIOCHE
OVOS & BACON**

4º

PANQUECAS
escolha uma opção

Mel & Banana
Chutney Manga e Maracujá
Frutas Vermelhas

5º

CAFFÈS
escolha uma opção

Ristretto (15ml)
Espresso (30ml)
Doppio (60ml)



Longo (60ml)
Carioca (80ml)
Macchiato (30ml)

MINI BRUNCH

FINESTRA 75

composta pela nossa clássica bruschetta com queijo finestra, tomate confitados no azeite e ervas com molho pesto, panquecas artesanais com mel e banana, iogurte com granola e calda de frutas vermelhas e fatia de bolo de laranja

ITALIANO 65

composto pelo nosso croissant artesanal amanteigado, acompanhado de prosciutto di parma, tomate confitado no azeite e ervas, queijo finestra com molho pesto e rúcula

CLÁSSICO..... 95

composto pela baguetinha na chapa, panquecas artesanais com mel e banana, ovos mexidos com tiras de bacon e nosso iogurte natural com frutas vermelhas e granola e fatia de bolo de laranja



MENU DISPONÍVEL

SEX, SAB e DOM das 09h às 15h

nossa cozinha encerra 30 min antes do estabelecimento fechar

MENU AM BRUNCH

Atenção: nossos pratos podem conter glúten, leite e derivados, ovos, castanhas e outros alergênicos.

MATINAL

BAGUETINHA NA CHAPA	12
pão artesanal selado na manteiga	
BAGUETINHA CREMOSA	16
pão artesanal selado na manteiga e finalizado com requeijão cremoso	
BAGUETINHA NUTELLA	26
pão artesanal selado e finalizado com creme de Nutella	
BRIOCHE OVOS & BACON	34
pão artesanal de brioche selado na manteiga, servido com ovos mexidos e tiras de bacon crocante	
OVOS MEXIDOS	15
cremosos ovos mexidos (3 und)	
OVOS MEXIDOS & RÚCULA	18
cremosos ovos mexidos com folhas de rúcula orgânica	

CROQUES



MADAME	42
o clássico monsieur coroadado com ovo, gema macia e toque de bechamel	
MONSIEUR	40
brioche artesanal selado, presunto premium, queijo derretido e cremoso bechamel	

CROISSANTS



MISTO.....	38
croissant artesanal amanteigado recheado com presunto e queijo	
CAPRESE.....	38
croissant artesanal amanteigado recheado com queijo finestra, tomate cereja confit e rúcula	
OVOS & BACON	38
croissant artesanal amanteigado recheado com cremosos ovos mexidos e tiras de bacon	
PAIN AU CHOCOLAT.....	42
croissant artesanal francês de massa amanteigada recheado de chocolate	



PANQUECAS



FRUTAS VERMELHAS	26
panquecas artesanais cobertas com calda de frutas vermelhas artesanal	
GANACHE CHOCOLATE	32
panquecas artesanais cobertas com blend de ganache de chocolate ao leite e meio amargo	
MEL & BANANA	24
panquecas artesanais cobertas com mel artesanal e fatias de banana	
CHUTNEY DE MANGA/MARACUJÁ	28
panquecas artesanais cobertas com chutney de manga com maracujá	

TOSTATES

PROSCIUTTO CON OVO POCHÊ	52
queijo finestra, prosciutto di parma, ovo pochê, rúcula e creme balsâmico italiano	
AVOCADO OVOS & BACON	44
creme de guacamole com ovos mexidos e bacon crocante	
PISTACCHIO MORTADELLA	45
creme de pistache crocante artesanal com limão siciliano, mortadella italiana	
GRAVLAX DI SALMÃO	58
salmão curado com especiarias, queijo finestra, ovo pochê e creme balsâmico	
SHITAKI & SHIMEJI	44
queijo finestra, mix de shitaki e shimeji no vinho branco, finalizado com tomate confitado no azeite e ervas	

FATIA DE BOLO

CENOURA COM CIOCCOLATO.....	16
bolo de cenoura finalizado com ganache de chocolate meio amargo e ao leite	
CIOCCOLATO VELUDO.....	18
bolo de chocolate coberto com calda aveludada de chocolate meio amargo e ao leite	

ADICIONAIS

Ovo Mexido (unidade).....	5
Ovo Pochê (unidade).....	7
Bacon (2 tiras).....	9
Manteiga (20g).....	5
Calda Frutas Vermelhas (50g).....	10
Calda Cioccolato (50g).....	8



Mimosa

PEÇA A SUA! 26

BEBIDAS

Atenção: nossas bebidas podem conter leite e derivados, açúcares, cafeína, álcool e outros alergênicos.

IL CAFFÈ QUENTE



RISTRETTO (15ML)	7
Espresso curto, extremamente forte	
ESPRESSO (30ML)	7
Espresso tradicional italiano	
DOPPIO (60ML).....	14
Dose dupla de espresso tradicional	
LONGO (60ML)	9
Espresso mas leve de intensidade	
CARIOCA (80ML)	9
Similar ao café coado	
MACCHIATO (30ML)	8
Espresso manchado de leite	
CARAMEL MACCHIATO (200ML)	22
Espresso com leite cremoso, caramelo e baunilha	
DARK MOCHA (200ML)	21
Espresso com leite cremoso e calda de chocolate meio amargo	
CAPPUCCINO (200ML)	19
Cremosidade entre o café, leite e toque de canela	
CAPPUCCINO BANOFFE (200ML)	22
Cremosidade entre o café, leite e toque de banoffe	
FLAT WHITE (200ML)	19
Famoso café com leite com duas doses de espresso e técnica de leite aveludado	

+ café

+ leite

GELADO

ESPRESSO TÔNICA (300ML)	16	ICED LATTE (300ML)	17
Espresso e água tônica de limão siciliano		Espresso, leite cremoso, infusão de baunilha	
ESPRESSO TÔNICA FINESTRA	17	ICED LATTE CARAMEL (300ML)..	19
Espresso gasificado com infusão flor de sabugueiro		Espresso, leite cremoso, infusão de baunilha e caramelo	

CREMA

bebidas cremosas à base de café

CREMA DI CACAU	32
Espresso italiano com calda de chocolate meio amargo e leite cremoso, finalizado com chantilly e cacau em pó	
CARAMELLO BIANCO	33
Espresso italiano, baunilha com caramelo, leite cremoso, flor di sal, finalizado com chantilly	
AFFOGATO	24
Sorvete di creme com espresso italiano, chantilly e cacau em pó	



CIOCCOLATOS

CHOCOLATE QUENTE (250ML)	22
Cremoso chocolate belga meio amargo	
CHOCOLATE SENSAÇÃO (250ML)	25
Cremoso chocolate belga meio amargo com infusão de morango	
CHOCOLATE GELADO (300ML).....	22
Cremoso chocolate belga meio amargo batido gelado	

ADICIONAIS

Leite Zero Lactose Desnatado.....	3
Leite Aveia	5
Leite Integral	3

BEBIDAS

Atenção: nossas bebidas podem conter leite e derivados, açúcares, cafeína, álcool e outros alergênicos.

REFRESCANTES

ICED TEA (300ML)..... 16

Frutas Vermelhas silvestres

LEMONADE SODA (250ML)..... 16

Xarope de Limão Siciliano, Tônica, Soda

TRIPLE JUICE (250ML)..... 14

Groselha, suco de laranja, limão

SODA ITALIANA (250ML)..... 16

Xarope de maçã verde, água com gás

PINK LEMONADE (250ML)..... 15

Limão, xarope de grenadine, groselha

ACQUA

ÁGUA MINERAL (400ml)..... 6

ÁGUA C/ GÁS (400ml)..... 6

BIBITES

ÁGUA TÔNICA (350ml)..... 12

SPRITE FRESH (510ml)..... 10

ITUBAÍNA (355ml)..... 9

COCA-COLA KS (290ml)..... 9

COCA-COLA ZERO KS (290ml)..... 9

SUCO LARANJA (300ml)..... 21

Natural

SUCO UVA (400ml)..... 15

Integral

BIRRA

HEINEKEN long neck..... 18

HEINEKEN Zero long neck..... 18

STELLA ARTOIS Pure Gold 18

