

# PIÑO

COZINHA

MENU AUTÊNTICO

A dark, atmospheric photograph of a chef in a kitchen. The chef is seen from the side, wearing a white shirt and a dark apron. In the foreground, a large, stylized letter 'P' is partially visible, with a smaller 'i' and 'ñ' attached to its stem. The background is blurred, showing kitchen equipment and ingredients.

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



# ENTRADAS

## COUVERT

Pão de Fermentação Natural, Manteiga Temperada, Flor de Sal

R\$ 55

## DUO DE BRUSCHETTAS

Cebola caramelizada, Gorgonzola, Tomates cerejas assados, Mussarela de búfala

R\$ 49

## OROQUETA COSTELA COM AIOLI

Costela assada lentamente, desfiada e Creme Aioli

R\$ 39

## AIPIM



R\$ 29

Aipim frito, Sal de sálvia

## TÁBUA DE CHARCUTARIA

Pão de fermentação natural, Queijos Artesanais, Salame, Copa e Presunto Serranos, Geleia de Frutas Nativas

R\$ 80

P

DA HORTA



# DA HORTA

(Somente verduras, legumes e frutas orgânicas)

## TOMATES FRESCOS

Tomates frescos, Azeite verde, Mussarela de Búfala, Picles de cebola, Manjericão

R\$ 49

## MIX DE VERDES

Mix de verdes, Laranja, Queijo serrano Yamandu, Vinagrete de cana, Cenoura

R\$ 39

## ALFACE GRELHADA

Alface grelhada, Vinagrete de laranja, Coalhada artesanal, Pistache

R\$ 49

P

MASSAS



# MISSAS

## NHOQUE ARTESANAL



Nhoque artesanal de batata roxa, Ragu de linguiça serrana, Queijo curado, Rúcula

R\$ 69

## RIGATONI



Rigatoni, Moranga, Leite de coco, Camarão, Farofa, Coentro

R\$ 79

## ESPAGUETE CARBONARA

Espaguete Carbonara, Bacon, Parmesão serrano, Ovo

R\$ 75

P

DOS MARES



NOSSAS AVES



## DOS MARES

### SALMÃO CURADO EM LÂMINAS

Salmão curado em lâminas, Risoto de espinafre, Limão siciliano

R \$ 135

---

## NOSSAS AVES

### MARRECO CONFIT



Marreco confit, Redução de laranja, Farofa de nuts, Batatas roxas

R \$ 98

### PEITO DE FRANGO GRELHADO



Peito de frango grelhado, Purê de milho, Vinagrete de abobrinha, Acelga Tostada

R \$ 69

P

DO NOSSO PASTO



# DO NOSSO PASTO

## FILÉ MIGNON

R\$ 98

Filé mignon, Risoto parmesano, Legumes tostados

## COSTELA



R\$ 89

Costela de cozimento lento, Purê de moranga  
caramelizada, Cebola tostada, Demi glace, Agrião

## FLAT IRON

R\$ 139

Flat Iron, Legumes tostados, Chimichurri, Farofa

P



# MENU KIDS

## ISCAS DE FILÉ

Iscas de filé, Arroz, Feijão, Tomatinho cereja, Farofa

R\$ 4,9

## RIGATONI

Rigatoni na manteiga, Iscas de filé

R\$ 5,9

P

DOCES DA TERRA



# DOCES DA TERRA

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, Marshmallows brûlados

R\$ 38

## DOCE DE ABÓBORA

Doce de abóbora, Tuille de amêndoas, Sorvete de capim cidreira

R\$ 30

## AMBROSIA

Ambrosia, Creme de leite fresco batido, Canela

R\$ 30

P



# PIÑO

COZINHA



## 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 avaliar no trip](#) «



## NOS SIGA NO INSTAGRAM

» [@pinocozinha](#) «