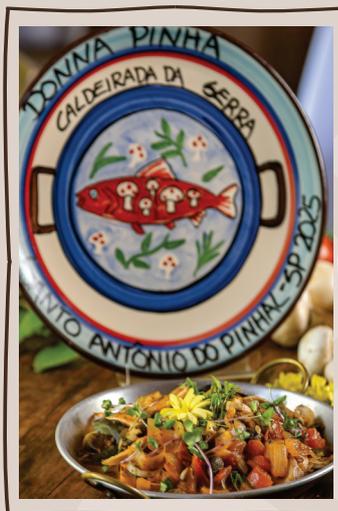


*menu*



CARDÁPIO  
2025

## Boa Lembrança 2025



**Caldeirada da Serra** R\$ 160  
Uma combinação de vários ingredientes da Mantiqueira  
**GANHA CERÂMICA PINTADA A MÃO**

### RECEITA

Deliciosa truta salmonada preparada com um mix de cogumelos frescos, vinho branco, ervas aromáticas secas, alcaparras, alho-poró, tomate, cebola e cheiro-verde, finalizada com sementes crocantes de girassol.  
Acompanhamentos: Arroz branco e farofa de dendê.

## ENTRADAS

**Aqui começa sua viagem gastronômica no Donna Pinha:  
Experimente nossas deliciosas entradas, individuais ou em porções para 2 pessoas.**

|  |        |
|--|--------|
| <b>COUVERT SABORES DA MONTANHA</b><br><i>Patês com ingredientes da região e pão de fermentação natural feito na casa</i> | R\$ 62 |
| <b>TORRADAS DE ALHO À MODA DONNA PINHA</b>   | R\$ 24 |
| <b>CASQUINHA DE TRUTA DEFUMADA</b>   | R\$ 23 |
| <b>CASQUINHA MIX DE COGUMELOS</b>  | R\$ 23 |
| <b>BOLINHO DE TRUTA - 12 unidades</b>  | R\$ 62 |
| <b>ISCA DE TRUTA</b><br>Em tirinhas finas, empanadas e fritas  | R\$ 62 |
| <b>LINGUIÇA DE TRUTA NA CHAPA</b> 2 pessoas  | R\$ 72 |

## SALADAS

**Servidas apenas no almoço, acompanhadas de azeites e vinagres especiais com terroir Mantiqueira. Nossas verduras são de produtores locais. Porções para 2 pessoas.**

|   |        |
|---|--------|
| <b>SALADA DONNA</b><br>Mix de folhas, tomate cereja, lâminas de amêndoas tostadas, palmito e morangos picados | R\$ 58 |
| <b>SALADA DA MONTANHA</b><br>Rúcula com molho de gorgonzola e torradas de alho                                | R\$ 58 |



Associação dos 100 Restaurantes selecionados no Brasil para representar um grupo que prima pela excelência e qualidade nos serviços, promovendo e divulgando a diversidade do setor através das peculiaridades regionais e do associativismo.

## TEMPORADA DO PINHÃO

15 de Abril à 31 de Maio

### ENTRADA

#### 🌱 QUIBE DE PINHÃO

Acompanha chutney da estação (12 unidades)

R\$ 68

#### SALADA PINHA - 2 pessoas

Mix de folhas, tomate cereja, pinhão, chutney de tomate de árvore e queijo Mantiqueira curado

R\$ 64

### PRINCIPAL

#### TRUTA PINHAL

Truta defumada com queijo pinhal e farofa de pinhão

R\$ 129

#### TRUTA DONNA PINHA

Grelhada ao molho de pinhão, mix de legumes e batatas sauté

R\$ 115

#### RISOTTO ARAUCÁRIA

Arroz negro com pinhão

R\$ 98

#### PAPPARDELLE AO MOLHO BRANCO COM PINHÃO E QUEIJO CURADO

R\$ 86

#### MEDALHÃO DONNA PINHA

Filet mignon grelhado ao molho de pinhão servido com arroz negro gratinado e batatas sauté

R\$ 132

#### PRIME RIB

Com molho ao vinho e pinhões acompanha purê de mandioquinha e farofa de bacon

R\$ 199

#### CARRÉ DE CORDEIRO DONNA PINHA

Grelhado, servido com molho de pinhão ao vinho acompanha legumes e arroz negro gratinado

R\$ 216

### SOBREMESA

#### MOUSSE DE CHOCOLATE COM PINHÃO

R\$ 38

#### PETIT GATEAU COM PINHÃO

R\$ 42

#### TORTA DE AMÊNDOAS COM CHOCOLATE E PINHÃO

R\$ 42

Acompanha calda de Whisky

## MASSAS E RISOTTO

|   |        |
|---|--------|
| FETTUCCINE AO SUGO DA CASA COM MANJERICÃO                           | R\$ 72 |
| FETTUCCINE MIX DE COGUMELOS   | R\$ 82 |
| RISOTTO MANTIQUEIRA   | R\$ 99 |
| Arroz negro com mix de cogumelos frescos e dadinho de queijo jordão |        |

## CARNES

**Hora de ir à adega escolher seu vinho!**  
**As carnes vermelhas harmonizam perfeitamente com as uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot e Tempranillo.**

|  |         |
|--|---------|
| MEDALHÃO AIL   | R\$ 117 |
| Filet mignon grelhado, molho ao vinho com alho frito, servido com brócolis e batata sauté                |         |
| MEDALHÃO DONNA PINHA   | R\$ 132 |
| Filet mignon grelhado ao molho de pinhão servido com arroz negro gratinado e batatas sauté               |         |
| MEDALHÃO AO POIVRE VERT  | R\$ 117 |
| Filet mignon grelhado no azeite e flambado, ao molho de pimenta verde servido com batatas sauté          |         |
| MEDALHÃO DA MONTANHA   | R\$ 144 |
| Grelhado ao molho cremoso de requeijão e castanhas, gratinado com parmesão, servido com arroz piemontese |         |
| FILET MIGNON À PARMEGIANA - 2 pessoas (somente almoço)   | R\$ 200 |
| Empanado com molho de tomate, muçarela e acompanhado de arroz e fritas                                   |         |
| PICANHA FATIADA - 2 pessoas (somente almoço)   | R\$ 230 |
| Grelhada no azeite, acompanha batatas fritas e farofa crocante   |         |
| CARRÉ DE CORDEIRO  | R\$ 216 |
| Grelhado, ao molho de aceto balsâmico e cominho, acompanhado de mix de legumes                           |         |
| CARRÉ DE CORDEIRO TRADICIONAL  | R\$ 216 |
| Grelhado acompanha molho de hortelã, mix de legumes e arroz negro gratinado                              |         |

## AVES

**Escolha principalmente as uvas Chardonnay e Merlot para uma ótima harmonização.**

|  |        |
|--|--------|
| FILET DE FRANGO DONNA PINHA  | R\$ 98 |
| Grelhado e flambado com cointreau ao molho de laranja e pimenta rosa, servido com purê de batata |        |

# TRUTAS

A truta é um peixe de sabor suave e textura delicada.  
Bastante versátil, harmoniza muito bem com o frescor dos brancos, rosés e espumantes.

**FRESCAS** | Todos os pratos são acompanhados de delicioso pirão e arroz branco

**TRUTA COM AMÊNDOAS** R\$ 110

Grelhada ao molho de manteiga e amêndoas, servida com mix de legumes e abacaxi grelhado

**TRUTA L'ORANGE** R\$ 110

Grelhada ao molho de laranja acompanhada de purê de mandioquinha e arroz com nozes

**TRUTA DONNA PINHA - Prato Sazonal** R\$ 115

Grelhada ao molho de pinhão, mix de legumes e batatas sauté

**TRUTA CROCANTE** R\$ 110

Frita ao molho ervas finas servida com purê de mandioquinha

**TRUTA À BRASILEIRA** R\$ 110

Grelhada ao molho de ervas finas, acompanham purê de mandioquinha e mix de legumes

**TRUTA DA MONTANHA** R\$ 120

Grelhada ao molho bechamel com Catupiry, xeren de castanhas, gratinada com parmesão, servida com batatas sauté

**MOQUEQUINHA DE TRUTA - 2 pessoas (somente almoço)** R\$ 190

Feita com azeite de dendê e leite de coco, servida com delicioso pirão, farofa e arroz branco

**DEFUMADAS** | Acompanha delicioso pirão

**TRUTA DEFUMADA AO BRIE** R\$ 130

Ao forno, gratinada com queijo Brie, nozes e mel e servida com mix de legumes

**TRUTA SUÍÇA** R\$ 130

servida com batata sauté e arroz negro gratinado

**TRUTA SALMÃO DONNA PINHA** R\$ 130

Grelhada, ao molho de laranja, gengibre, pimenta rosa e mix de legumes servida com arroz negro gratinado

**TRUTA SALMÃO AO GORGONZOLA** R\$ 130

Grelhada ao molho de queijo gorgonzola e acompanhada de mix de legumes

## MENU INFANTIL

Especial para Crianças de até 10 anos

|   |        |
|---|--------|
| <b>NUGGETS ESQUILO</b><br>Nuggets de frango servido com arroz branco e fritas                                   | R\$ 52 |
| <b>MIGNONZINHO</b><br>Filet mignon grelhado acompanhado de espaguetei ao sugo da casa ou arroz, fritas e salada | R\$ 52 |
| <b>FRANGUINHO COCORICÓ</b><br>Peito de frango grelhado acompanhado de arroz e fritas                            | R\$ 52 |

## SOBREMESAS

|  |        |
|--|--------|
| <b>APFELSTRUDEL RECEITA HÚNGARA ORIGINAL</b><br>Massa finíssima recheada com maçãs e canela, acompanha sorvete de creme artesanal  | R\$ 42 |
| <b>ARROZ DOCE DONNA PINHA</b><br>Receita autoral premiada pela revista Prazeres da Mesa, preparada com arroz negro na região, aromatizado com especiarias e regado com calda cítrica | R\$ 38 |
| <b>MOUSSE DE CHOCOLATE À SILVETTE</b><br>Nesta receita de família, a mousse leva café e nozes  | R\$ 38 |
| <b>PETIT GATEAU</b><br>Autêntico Petit Gateau de chocolate e sorvete de creme artesanal  | R\$ 42 |
| <b>CRÈME BRÛLLÉE</b><br>Receita original francesa, servido com calda de frutas vermelhas   | R\$ 38 |
| <b>TAÇA L'AMOUR (SAZONAL)</b><br>Frutas vermelhas frescas, suspiro e creme de leite  | R\$ 38 |
| <b>BOLO DE LAVANDA (SAZONAL)</b><br>Bolo com recheio de lemon cream, semente de papoula, acompanha sorvete de creme artesanal e couli de frutas                                      | R\$ 46 |
| <b>PETIT GATEAU (DOCE DE LEITE DA FAZENDA)</b><br>Receita autoral com doce de leite da Estância Sylvania, acompanha sorvete de creme artesanal                                       | R\$ 42 |

## LICORES

|                 |        |
|-----------------|--------|
| COINTREAU       | R\$ 47 |
| DRAMBUIE        | R\$ 50 |
| FRANGELICO      | R\$ 62 |
| CUARENTA Y TRES | R\$ 43 |
| PORTO           | R\$ 46 |
| BAILEYS         | R\$ 51 |
| AMARULA         | R\$ 46 |
| MOZART GOLD     | R\$ 63 |
| MOZART WHITE    | R\$ 63 |
| CAROLANS        | R\$ 51 |
| SHERIDANS       | R\$ 46 |
| JAGERMEISTER    | R\$ 63 |
| TIA MARIA       | R\$ 51 |

## VODKA

|          |        |
|----------|--------|
| SMIRNOFF | R\$ 29 |
| ABSOLUT  | R\$ 39 |

## CACHAÇAS

|              |        |
|--------------|--------|
| SAGATIBA     | R\$ 26 |
| TIÊ          | R\$ 36 |
| MARIA IZABEL | R\$ 46 |

## RUM

|                      |        |
|----------------------|--------|
| BACARDI CARTA ORO    | R\$ 46 |
| BACARDI CARTA BLANCA | R\$ 46 |

## CAFÉS E LICORES

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| CAFÉ 3 CORAÇÕES                     | R\$ 9  |
| Curto, tradicional ou carioca       |        |
| Coado                               | R\$ 11 |
| CAPUCCINO                           | R\$ 15 |
| DUO CAFÉ & PORTO                    | R\$ 51 |
| DUO CAFÉ & BAILEYS                  | R\$ 51 |
| LICORES DIVERSOS - CARTA DE BEBIDAS |        |

## SUCOS

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| FRUTAS FRESCAS - 300ml       | R\$ 17 |
| SUCO DE AMORA - 300ml        | R\$ 20 |
| MIX DE FRUTAS - 300ml        | R\$ 22 |
| LIMONADA SUIÇA - 300ml       | R\$ 20 |
| SUCO DE TOMATE - 300ml       | R\$ 27 |
| SUCO DE UVA INTEGRAL - 300ml | R\$ 18 |

## REFRIGERANTES

|  |        |
|--|--------|
| COCA-COLA E GUARANÁ ANTÁRTICA - 350ml                    | R\$ 10 |
| SODA LIMONADA, ÁGUA TÔNICA ANTÁRTICA, SCHWEPPEES - 350ml | R\$ 10 |
| H2O LIMÃO OU LIMONETO - 500ml                            | R\$ 15 |

## ÁGUAS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| ÁGUA NACIONAL COM GÁS - 300ml | R\$ 10 |
| ÁGUA NACIONAL SEM GÁS - 300ml |        |

## CERVEJAS

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| BADEN CRISTAL - 600ml               | R\$ 38 |
| GOLDEN / WITBIER / IPA - 600ML      | R\$ 45 |
| CERVEJAS DIVERSAS LONG NECK - 355ml | R\$ 19 |
| MALZEBIER LONG NECK - 355ml         | R\$ 19 |
| CHOPE 3 ORELHAS                     | R\$ 19 |

## CERVEJAS ARTESANAIS

Produtores Locais - diversos

|  |        |
|--|--------|
| BAUZERA - SÃO BENTO DO SAPUCAÍ - 500ml | R\$ 48 |
| VEMAGUET - CAMPOS DO JORDÃO - 500ml    | R\$ 48 |
| TRÊS ORELHAS - GONÇALVES - 500ml       | R\$ 48 |

## BEBIDAS

### WHISKIES 8 ANOS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| BALLANTINE ´S            | R\$ 46 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | R\$ 46 |
| BELLS                    | R\$ 50 |
| JAMESON                  | R\$ 50 |
| J&B                      | R\$ 50 |

### WHISKIES 12 ANOS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | R\$ 69 |
| CHIVAS REGAL               | R\$ 69 |
| BUCHANAN ´S                | R\$ 69 |
| LOGAN                      | R\$ 69 |
| OLD PARR                   | R\$ 69 |

### WHISKIES ESPECIAIS

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL  | R\$ 249 |
| JOHNNIE WALKER GOLD LABEL  | R\$ 90  |
| JOHNNIE WALKER GREEN LABEL | R\$ 149 |

### BOURBON WHISKIES

|               |        |
|---------------|--------|
| JACK DANIELS  | R\$ 62 |
| EVAN WILLIAMS | R\$ 76 |

### COGNACS

|                  |         |
|------------------|---------|
| HENNESSY VSOP    | R\$ 180 |
| RÉMY MARTIN VSOP | R\$ 150 |
| FUNDADOR         | R\$ 90  |

## NOITES

Nosso Cardápio da Noite para aquecer paladares neste inverno  
(\*Após às 19h)

### CREMES

|         |        |
|---------|--------|
| PALMITO | R\$ 62 |
| ASPARGO | R\$ 62 |
| QUEIJO  | R\$ 62 |

| OBS: Creme servido na broa de pão terá acréscimo de R\$ 12

### FONDUES

|  |         |
|--|---------|
| BOURGUIGNONNE - 2 pessoas<br>Filet mignon, 12 molhos e batata frita                      | R\$ 208 |
| QUEIJO - 2 pessoas<br>servido com pão da casa, três tipos de geléias e batatas noisettes | R\$ 178 |

### SEQUÊNCIA DE FONDUE

|   |            |         |
|---|------------|---------|
| Fondue de queijo, carne, calabresa, frango, 8 molhos, batatas gratinas e noisettes no chocolate além das frutas da estação, marshmallow e churros | POR PESSOA | R\$ 158 |
|   | POR CASAL  | R\$ 316 |

\*Fondue de carne na chapa de ferro

| OBS: Repetição será cobrado à parte - 38

SERVIDO DAS 19H AS 22H



Couvert artístico opcional R\$ 8,00 (não temos músico fixo na casa)

Aceitamos cartões Visa, Master e Dinners

Taxa de rolha - R\$ 120,00

Adega Climatizada - Sommelier presente na casa

# Cardápio Vegan

Nosso cardápio foi elaborado com legumes, hortaliças, temperos frescos locais e orgânicos. Além disso os ingredientes mudam de acordo com a temporada e safra de cada produto, respeitando seu plantio e colheita. Um mundo mais verde.

## ENTRADAS

|                        |        |
|------------------------|--------|
| SALADA DONNA           | R\$ 58 |
| CASQUINHA DE COGUMELOS | R\$ 23 |

## PRINCIPAL

|                        |        |
|------------------------|--------|
| CALDEIRADA DE VEGETAIS | R\$ 76 |
|------------------------|--------|

|         |        |
|---------|--------|
| MASSAS: | R\$ 72 |
|---------|--------|

Penne espinafre, penne de beterraba, fusilli de cenoura e tradicional, spaguetti de arroz e nhoque de mandioquinha

MOLHOS:

Azeite com ervas finas, molho ao sugo

Azeite com pinhão OU ALCACHOFRA

|                        |        |
|------------------------|--------|
| ESCONDIDO DE COGUMELOS | R\$ 88 |
|------------------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| RISOTO MANTIVEGAN | R\$ 88 |
|-------------------|--------|

## SOBREMESAS

|                   |        |
|-------------------|--------|
| SORBET DE MORANGO | R\$ 49 |
|-------------------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| BROWNIE VEGANO | R\$ 59 |
|----------------|--------|

