



## Cardápio Do Peninha

<https://cardapio.menu>

R. Luís Ribeiro Filho, 461 Itaunense II, Itaúna MG, 35681 087, Brazil  
+15124284643 - <http://www.thebonnevilleaustin.com/>



**O menu do Do Peninha em Itaúna** inclui cerca de **116** diferentes pratos e bebidas. Em média você paga cerca de R\$114 por um prato ou bebida. O Bonneville é um restaurante de culinária americana contemporânea de alta qualidade, de propriedade e operação de um chef, conduzido pelo casal Chris Hurley e Jennifer Costello. Nosso estilo é de um Bistrô Clássico Americano, oferecendo uma variedade de opções de jantar que mudam de acordo com a sazonalidade dos ingredientes e os caprichos dos chefs. Embora sejamos ambos treinados claramente na técnica francesa, nosso estilo se baseia em influências de todo o mundo, focando na qualidade, acessibilidade e disponibilidade de ingredientes para impulsionar o menu. O Bonneville é um local iluminado, aberto e convidativo, com um bar animado, serviço maravilhosamente amigável e cantos aconchegantes.....um lugar casual e confortável para pegar uma mordida rápida ou saborear um jantar.

# Cardápio Do Peninha



## Bebidas Alcoólicas

CERVEJA

## Vinho Branco

WHITEHAVEN SAUVIGNON BLANC R\$64

## Hora Feliz

TODOS OS VINHOS A COPO

## Cervejas

STOUT R\$32

## Häagen Dazs - 500 MI

BELGA R\$27

## Rabanada

BANANAS FOSTER TORRADA  
FRANCESA R\$54

## Whites

BOLLINI PINOT GRIGIO R\$48

## Specialty

NAUFRÁGIO R\$48

## Specialty Cocktails

HABANERO MARGARITA R\$54

## Brunch Entrees

BIFE DE OVOS R\$113

## Bottled Beer

LOIRA R\$27

## All Day

KALE BRUSSELS SPROUTS  
SALAD R\$64

## Savory

PIZZA DE CAFÉ DA MANHÃ R\$64

## Specialty Pies

O RIO GRANDE R\$59

## Breakfast Sandwich

PARFAIT DE FRUTAS GRANOLA R\$43

## Amuse

HOUSE MADE SMOKED TROUT FILLED  
GOUGERES

## Red Wine By The Glass

PEDRONCELLI CABERNET  
SAUVIGNON R\$54

## Featured Cocktails

OS JOELHOS DA ABELHA R\$54

## Soups, Salads

SALADA SIMPLES R\$59

## Wine Selections

EDMEADES ZINFANDEL R\$64

## Sharing Boards

PRATO DO LAVRADOR R\$86

# Cardápio Do Peninha



## Whites & Rosés

PATZ HALL, CHARDONNAY R\$456

## White Chardonnay

BÜHLER CHARDONNAY R\$59

## Cichetti

BOLINHOS DE BACALHAU R\$32

## Specialty Enchiladas

AO SUL DA FRONTEIRA R\$27

## Barth's Pick

BOCK R\$27

## Whiskey Drinks

TUDO DE BOM R\$54

## Swizzle & Swirl

SELECIONE CERVEJAS

## Brick Oven Pizzette

PIZZA MARGUERITA CLÁSSICA R\$59

## Bagel Flavors

TRIGO R\$27

## Cozinha Contemporânea

PRATO DE SALMÃO FUMADO R\$75

## Não Categorizado

FONTANAFREDDA BARBERA R\$59

## Saladas

SALADA DE ALFACE MANTEIGA R\$70

SALADA DE RÚCULA

## Pizza

PIZZA BRANCA R\$64

PIZZA DE CORDEIRO R\$70

## Bebidas

CIDRA R\$27

ALL CRAFT COCKTAILS

## Principal

GRILLED PIZZAS R\$38

WARM HERBED GOAT CHEESE  
HEIRLOOM TOMATO TART R\$64

## Sopa & Salada

HOUSEMADE GOUGERES R\$27

SEASONAL HOUSEMADE SOUP R\$54

## Featured Drinks

SUNDAY MIMOSA BOTTLE SERVICE

BOTTLE OF BUBBLES SERVED WITH  
SEASONAL FRUIT JUICES

## 1st Course

TRUFFLED WILD MUSHROOM CREAM  
SOUP

GRILLED SHRIMP PIRI PIRI

## 2nd Course

NEW ENGLAND SCALLOPS CRAB  
RISOTTO

# Cardápio Do Peninha



## RABBIT CADEAUX

### Select Beer

BELGIAN STYLE R\$48

AMBER, BROWN R\$27

### Birre Maisel

PALE ALE R\$27

IPA R\$27

### Estes Tipos De Pratos São Servidos

SOPA R\$32

CARNE

### Sobremesa

COCONUT BANANA UPSIDE DOWN CAKE

HOUSE MADE PROFITEROLES

CARDAMOM ORANGE BLOSSOM CREME BRULEE

### Prato Principal

FRANGO DEBAIXO DE UM TIJOLO R\$129

SHAKSHUKA R\$64

FILETE MIGNON ANGUS PRETO

### Pop-Over Eggs Benny

HOUSE MADE POP-OVERS R\$70

CHIPOTLE-LIME CHICKEN HASH R\$75

LAMB PASTRAMI REUBEN R\$64

HOUSE MADE NUTELLA CREPES R\$64

### Um Pouco De Algo Extra

HOUSE-MADE PECAN STICKY BUNS R\$21

THE BEST BLUEBERRY MUFFIN YOU'VE EVER EATEN R\$21

MINI POP-OVERS R\$21

BACON TATER-TOTS R\$21

HO-MADE POP TARTS R\$11

### Sparkling Wines

CLOS LA SOLEYA BRUT CAVA- SPAIN R\$48

VALDO, BRUT PROSECCO, VALDOBBIADENE, IT, NV R\$54

COTE MAS, CREMANT ROSE, LIMOUX, FR, NV R\$59

RODERER ESTATES SPARKLING- ANDERSON VALLEY R\$263

SCHARFFENBERGER, BRUT EXCELLENCE, MENDOCINO, NV R\$343

JOSE DHONT, BLANC DE BLANC BRUT, OGER, FR R\$536

### White

LES JAMELLES CINSAULT ROSÉ R\$54

KEN FORESTER PETIT CHENIN BLANC R\$54

CHATEAU PILET, SAUVIGNON BLANC R\$54

ANCIEN, CHARDONNAY, CARNEROS R\$75

VINCENT GIRARDIN RUILLY 1ERE CRU R\$370

LAURENZ SINGING GRÜNER VELTLINER R\$59

PACO LOLA ALBARINO R\$70

# Cardápio Do Peninha



## Craft Cocktails

THE BONNEVILLE	R\$54
CLASSIC VESPER	R\$64
QUIXOTIC QUINQUINA	R\$59
VELVET DAQUIRI	R\$54
MAPLE DERBY	R\$59
PEPINO FRESCO	R\$48
THE OLD FRIEND	R\$59
RICK'S AMERICANO	R\$54
PEAR GINGER FIZZ	R\$59

## Entradas



BAKED GOUDA FONDUTA	R\$64
MEXILHÕES DA ILHA DO PRÍNCIPE EDUARDO	R\$70
CRISPY SALT COD FRITTERS*	R\$59
CREAMY BACON EGG RAVIOLI*	R\$70
IO RANCH KOREAN LAMB RIBS	R\$64
P.E.I. MUSSELS IN A SPICY RED CURRY COCONUT BROTH	R\$32
SEARED NEW ENGLAND SCALLOPS*	R\$150
LOCAL RANGER CATTLE WAGYU BEEF RIB-EYE*	R\$225
GRILLED IO RANCH LAMB SIRLOIN*	R\$171

BRAISED WAGYU BEEF STROGANOFF R\$118

HALIBUTE TOSTADO R\$155

GRILLED HERITAGE DUROC PORK CHOP\* R\$145

## Red



LA MERICA PINOT NOIR R\$54

LINCOURT, PINOT NOIR R\$332

ST. INNOCENT, TEMPERANCE HILL PINOT NOIR, WILLAMETTE R\$525

BANROCK STATION SHIRAZ R\$48

PAUL MAS MALBEC R\$59

DONATI CABERNET SAUVIGNON R\$257

HOGUE GENESIS MERLOT R\$54

PEDERNALES TEMPRANILLO R\$257

DOMAINE FAIVELY BOURGOGNE ROUGE R\$305

PERRIN COUDOULET DE BEAUCASTEL R\$332

STAGS LEAP HANDS OF TIME CABERNET SAUVIGNON R\$466

KAMEN, CABERNET SAUVIGNON, SONOMA VALLEY R\$723

NICKEL NICKEL, QUARRY VINEYARD CABERNET SAUVIGNON, NAPA R\$836

# Cardápio Do Peninha



## Do Peninha

R. Luís Ribeiro Filho, 461  
Itaunense II, Itaúna MG, 35681  
087, Brazil

**Horário de abertura:**  
Domingo 10:30-14:30 16:30-  
21:00  
Terça-feira 16:30-22:00  
Quarta-feira 16:30-22:00  
Quinta-feira 16:30-22:00  
Sexta-feira 16:30-23:00  
Sábado 16:30-23:00

Feito com [Cardapio](#)

