

ENTRADAS

apenas inteira.

pães 100% artesanais
Feitos na casa



Burrata

Burrata, tomates cereja confitados e finalizados com pesto de manjericão acompanhado de focaccia

Burrata empanada NEW

Burrata empanada na farinha panko, tomates cereja confitados e finalizada com redução de vinho acompanhado de pão de tomate

Casquinha de siri

Carne de siri temperada com cebola, pimentão verde, vermelho e amarelo, azeite de dendê. Finalizada com parmesão.

Corniccione (Tradicional ou integral)

Massa da pizza aberta bem fina coberta com um dos sabores: sal grosso com ervas finas, alho com alecrim ou lemon pepper.

Corniccione de anchovas

(Tradicional ou integral)

Massa da pizza aberta bem fina coberta com pasta de anchovas importadas e parmesão.

Bruschetta Italiana

Pão artesanal, coberto com mussarela, tomate cereja e manjericão.

Bruschetta caprese

Pão artesanal, coberto com molho de tomate, mussarela de búfala, pesto de manjericão e pesto de azeitona preta

Bruschetta pesto c/ parmesão

Pão artesanal coberto com pesto de manjericão e parmesão finalizado com pesto de azeitona preta

Bruschetta a moda Treviso

Pão artesanal, coberto com mussarela, finalizado com rúcula e presunto parma

Bruschetta de provolone e mel

Pão artesanal coberto com queijo provolone, finalizado com mel e laminas de amêndoas.

Tábua de frios NEW

Mlx de queijos e frios como (Meia cura, Minas padrão, Brie, Parmesão, Queijo fresco, Presunto parma e Damasco)

Focaccia da casa

Pão artesanal tradicional italiano coberto com mussarela, provolone, gorgonzola, cebola roxa e tomate cereja

Pão ao brie NEW

Pão artesanal coberto com queijo brie gratinado e fatias de presunto parma finalizado com mel

R\$74,90

R\$77,90

R\$18,90

R\$25,90

R\$32,50

R\$42,90

R\$42,90

R\$47,90

R\$52,90

R\$47,90

R\$84,90

R\$28,70

R\$56,90

Batata frita

Crocantes e irresistíveis, perfeitas para compartilhar!

Batata rústica c/parmesão

Batata rústica finalizada com queijo parmesão

Porção de parmegiana

Filé mignon em tiras empanado e frito finalizado com mussarela e molho sugo

Carpaccio de carne

Fatias de filé mignon marinadas em molho de mostarda, limão, azeite de oliva e alcaparras maceradas, finalizado com rúcula e lascas de queijo parmesão. Acompanhado de pão artesanal.

Camarão empanado

Camarões de tamanho médio/grande empanados na crocante farinha panko, acompanhados de nosso molho especial.

Porção de camarão

Camarões de tamanho médio/grande salteados com tomates cereja, alho laminado e um toque de cheiro-verde, dispostos sobre pétalas de cream cheese acompanhado de pão artesanal

Rolinhos de berinjela com creme de ricota NEW

Entrada vegetariana com rolinhos de berinjela marinados recheados de creme de ricota com tomate seco

Palmito gratinado ao brie NEW

Palmito grelhado e gratinado com queijo brie e mel, finalizado com pimenta calabresa

R\$27,90

R\$44,90

R\$88,70

R\$68,90

R\$178,90

R\$149,90

R\$54,90

R\$149,90



Pão ao brie

SALADAS

 Serve 2 pessoas.

Salada caesar R\$42,90

Folhas verdes, frango grelhado e parmesão regados com o autêntico molho Caesar.

Salada à caprese R\$49,00

Fatias de tomate maduro, queijo fresco e folhas de manjerição, regadas com azeite de oliva extra virgem, vinagre balsâmico e temperadas com sal e pimenta-do-reino.

Salada de rúcula e parmesão R\$49,80

Rúcula, lascas de parmesão e tomate cereja, temperados com azeite extra virgem, suco de limão, sal e pimenta-do-reino.

Salada de polvo R\$64,50

Polvo cozido, combinado com tomates frescos, cebola roxa, azeitonas e salsinha picada.

PALMITOS RECHEADOS

Base: mussarela, molho branco, palmito. Acompanha: arroz branco e batata rústica.

Serve até 3 pessoas.

Abruzzo R\$ 105,90

Base + champignon, alho poró, autêntico catupiry e orégano.

Camarão R\$ 149,80

Base + camarão com autêntico catupiry.

Naturela R\$ 104,90

Base + queijo fresco, peito de peru, champignon e azeitonas chilenas fatiadas.

4 Queijos R\$ 111,00

Base + autêntico catupiry, mussarela, provolone e gorgonzola.

Strogonoff de mignon R\$134,90

Base + strogonoff de filé mignon.

Mignon poró R\$136,90

Base + filé mignon em tiras grelhado, alho poró e autêntico catupiry.

Carne seca R\$115,90

Base + carne seca refogada com purê de mandioquinha e salsa.

Bacalhau R\$123,90

Base + bacalhau desfiado e azeitonas pretas

Alcachofra R\$119,90

Base + alcachofra refogada com limão siciliano e ervas

Cogumelo poró R\$132,90

Base + cogumelos e alho poro e catupiry

Ricota com espinafre R\$111,90

Base + ricota temperada com espinafre e nozes

KIDS

Massas Kids R\$36,90

Espaguete ao molho branco, ou sugo, ou bolonhesa.

Filé Mignon R\$44,90

Filé mignon grelhado, arroz branco e batata frita.

Filé de frango R\$37,90

Filé de frango grelhado, arroz branco e batata frita.

Frango à milanesa R\$39,90

Isca de frango à milanesa, acompanhado de arroz branco e batata frita.



Frango à milanesa

AVES

Individual

Frango à parmegiana com talharim R\$65,90

Filé de frango à parmegiana, acompanhado de talharim puxado no azeite e ervas.

Frango Supremo R\$64,80

Filé de frango grelhado, gratinado com catupiry e parmesão, acompanhado de um delicioso arroz com brócolis e batata rústica.

Frango Empanado com Nhoque ao Sugo R\$63,80

Filé de frango empanado em farinha panko acompanhado de nhoque ao molho sugo

Frango com Risoto de Limão Siciliano e Manjerição R\$69,90

Filé de frango grelhado acompanhado de risoto de limão siciliano e manjerição

MASSAS

Individual

massas frescas 100% produção própria

Ravioli de ricotta e espinafre

Ravioli recheados com ricota fresca e espinafre, servidos com um irresistível molho de queijo e pesto de manjericão.

R\$49,50

Ravioli de ragu ao Demi-Glace de

Vinho Tinto

NEW

Ravioli recheado com ossobuco desfiada, servido com molho demi-glace enriquecido com vinho tinto e cogumelos.

R\$53,90

Cappelletti de Bacalhau com Azeite aromatizado de Tomate Confitado

NEW

Massa recheada com bacalhau ao azeite aromatizado com tomate confitado

R\$80,40

Capeletti à caprese

R\$47,90

Capeletti recheado de catupiry, acompanhados de um delicioso molho sugo com queijo de búfala e manjericão.

Nhoque alla sorrentina

R\$48,90

Nhoque de batata ao molho artesanal de tomate, manjericão, mussarela de búfala e parmesão gratinado.

Nhoque ao Creme de Gorgonzola

NEW

R\$52,90

Nhoque de batata artesanal com creme de gorgonzola e nozes caramelizadas.

Espaguete à carbonara

R\$49,80

Espaguete ao molho de gemas de ovos, queijo parmesão, bacon e pimenta do reino.

Espaguete nero de sépia com camarão

NEW

(Massa seca)

R\$84,90

Espaguete escuro ao molho de camarão com camarões salteados e tomates cereja

Espaguete ao molho com camarão

NEW

R\$79,80

Espaguete ao molho de camarão, páprica e tomates cereja

Lasanha gratinada à bolonhesa

R\$75,80

Lasanha gratinada, à bolonhesa, preparada com massa fresca, molho bolonhesa artesanal.

Penne alla vodka

R\$44,90

Penne ao molho cremoso de tomate e vodka.

Pappardelle ragú de mignon

R\$68,90

Massa larga artesanal, ao ragu acompanhado de suculentos escalopes de mignon.

Pappardelle com Ragu de rabada

NEW

R\$69,70

Massa larga artesanal com ragu de rabada cozido lentamente e toque de tomates cereja frescos

Talharim de espinafre com molho de salmão

NEW

(Massa seca)

R\$79,80

Talharim de espinafre servidos com um incrível molho a base de lascas de salmão

Talharim ao pesto de manjericão

R\$55,90

Talharim ao pesto de manjericão, acompanhado de uma cremosa burrata.

Talharim alfredo

R\$63,90

Talharim ao molho Alfredo, com creme de leite, tiras de presunto Parma e parmesão.

Talharim nero de sépia com frutos do mar

(Massa seca)

R\$79,80

NEW

Talharim escuro servido com uma seleção de frutos do mar frescos, como camarões, mexilhões, polvo e anéis e tentáculos de lulas, ao molho sugo e vinho branco.

Talharim com brócolis

R\$43,90

Talharim puxado no azeite com brócolis e azeitonas pretas e verdes. Uma opção leve e cheia de frescor.

Talharim de espinafre com creme de queijo

NEW

(Massa seca)

R\$62,90

Talharim de espinafre com delicioso molho de queijo e finalizado com nozes



Espaguete negro com camarão

Tagliatelle ao ragu de ossobuco

R\$58,90

Tagliatelle servido com um rico ragu de ossobuco, preparado com carne bovina, tomate e vinho tinto.

Canelone de presunto e queijo

R\$48,50

Canelone recheados com presunto e queijo, regados com um autêntico molho sugo.

Conchiglione de Espinafre com Ricota

NEW

(Massa seca)

R\$75,80

Conchiglione recheado com espinafre e ricota, ao molho cremoso de parmesão.

Conchiglione de camarão com Fonduta de Parmesão

NEW

(Massa seca)

R\$83,90

Conchiglione recheada com camarão, finalizada com fonduta de parmesão trufado.

Conchiglione Recheado com Cordeiro e logurte de Hortelã

NEW

(Massa seca)

R\$80,90

Conchiglione recheada, servida com molho levemente ácido e refrescante.

Conchiglione Recheado com queijo brie e damascos

NEW

(Massa seca)

R\$78,90

Conchiglione recheada com queijo brie e damascos secos, finalizada com suave molho artesanal de tomate

Alterações serão cobrados adicionais.

RISOTOS

Individual

Risoto de abóbora cabotiá com carne seca



Camarão

Arroz arbóreo, champignon, parmesão e camarões médios e pequenos.

Cogumelos

Arroz arbóreo, cogumelos e parmesão.

Milanesa

Arroz arbóreo com açafrão e parmesão.

Parmesão

Arroz arbóreo e parmesão.

Piamontese

Arroz arbóreo, molho madeira, champignon e parmesão.

Italian

Arroz arbóreo, palmito, tomate seco, parmesão, brócolis e salsa.

Trastes

Arroz arbóreo, tomate seco, rúcula, mussarela de búfala e parmesão.

Perugia

Arroz arbóreo, parmesão e tiras de filé mignon.

Risoto de Tomate confitados e Burrata

Arroz arbóreo, tomates confitados e burrata

Pera com gorgonzola

Arroz arbóreo, gorgonzola e pera em cubos.

Risoto de palmito com Alho Negro

Arroz arbóreo, com palmitos salteados e finalizado com alho negro.

Al Mare

Arroz arbóreo, frutos do mar e tomate cereja.

Polvo

Arroz arbóreo, tentáculos de polvo, finalizado com pesto de manjeriço.

Risoto de limão com camarão

Arroz arbóreo, camarões, raspas frescas de limão siciliano e parmesão.

Risoto de Alho-Poró com Crocante de Parma

Arroz arbóreo alho poro e finalizado com presunto parma crocante

Risoto de Açafrão com Polvo Grelhado

Arroz arbóreo, açafrão e polvo grelhado

Risoto de Cogumelos com Queijo

R\$74,80 Arroz arbóreo, cogumelos, queijo meia cura

Risoto de Aspargos com Limão Siciliano

R\$64,80 Arroz arbóreo, aspargos, limão siciliano e parmesão

Risoto de Bacalhau com pimentão.

R\$55,90 Arroz arbóreo, bacalhau desfiado e pimentões refogados, finalizado com parmesão

Risoto de Abóbora Cabotiá com Carne Seca

R\$57,90 Arroz arbóreo, purê de cabotiá, finalizado com carne seca, .

Risoto de Limão Siciliano com Polvo

R\$56,80 Arroz arbóreo, limão siciliano, polvo grelhado e parmesão

Risoto de Parmesão com Redução de Balsâmico e crocante de Presunto parma

R\$58,70 Arroz arbóreo, redução de balsâmico, parmesão, presunto parma crocante



Conchiglione de camarão



Rabada ao vinho tinto com purê de mandioquinha

Alterações serão cobrados adicionais.

CARNES VERMELHAS

Individual

Filé mignon à moda da casa R\$86,80
Filé mignon grelhado, coberto com mussarela de búfala, tomate seco e orégano. Acompanhado de arroz branco, batata rústica.

Filé mignon Alfredo R\$86,50
Filé mignon grelhado ao molho de gorgonzola, acompanhado de talharim ao molho Alfredo.

Filé ao molho madeira R\$83,90
Filé mignon grelhado com molho madeira, acompanhado de risoto de parmesão.

Filé mignon com molho de pimenta verde R\$87,80
Filé mignon grelhado coberto com um delicioso molho à base de pimenta do reino verde, acompanhado de risoto de parmesão.

Filé mignon ao Funghi R\$88,90
Filé mignon grelhado coberto com molho de cogumelos funghi e redução de vinho tinto, acompanhado de risoto de parmesão.

Taglia de filé com rúcula R\$85,90
Filé mignon grelhado, servido com rúcula fresca e lascas de parmesão acompanhada de arroz branco.

Filé ao molho roti R\$86,80
Filé mignon ao molho roti, acompanhado de nhoque salteado na manteiga.

Filé mignon à Parmegiana R\$82,80
Filé mignon empanado e frito, coberto com molho de tomate, gratinado com queijo mussarela. Acompanhado de talharim com ervas ou arroz e batata frita.

Filé Mignon com Risoto de Espinafre e Nozes **NEW** R\$86,80
Filé mignon grelhado acompanhado de risoto de espinafre e nozes

Filé Mignon com Risoto pomodoro e burrata **NEW** R\$89,90
Filé mignon grelhado acompanhado de risoto pomodoro finalizado com creme da burrata

Ossobuco alla Milanese R\$78,90
Ossobuco lentamente cozido em molho de tomate, vinho branco e ervas aromáticas, servido com risoto à milanesa

Ossobuco ao Vinho Tinto com R\$74,90

Polenta Cremosa **NEW**
Ossobuco lentamente cozido em molho de tomate, vinho e ervas aromáticas, servido com polenta.

Ossobuco com Tagliatelle ao sugo R\$73,90
Ossobuco lentamente cozido em molho de tomate, vinho e ervas aromáticas, servido com tagliatelle ao sugo **NEW**

Bife ancho com Risoto de Limão Siciliano e Aspargos **NEW** R\$73,90

Bife de ancho grelhado acompanhado de risoto de limão siciliano e aspargos

Bife ancho com Risoto de Cebola Caramelizada e Gorgonzola **NEW** R\$74,90

Bife de ancho grelhado acompanhado de risoto de cebola caramelizada e gorgonzola

Bife Ancho ao Molho Mostarda R\$71,90

Bife ancho grelhado coberto com molho de mostarda, acompanhado de espaguete com ervas.

Bife ancho à Fiorentina R\$75,80

Bife ancho grelhado, servido com batatas rústicas assadas e legumes grelhados.

Polenta com Ragu de Carne R\$59,80

Polenta servida com ragu de carne lentamente cozido em molho de tomate, vinho tinto e ervas.

Polenta com Ragu di cogumelos **NEW** R\$62,90
Polenta servida com um delicioso ragu de cogumelos.

Polenta de milho com ragu de R\$57,90

calabresa **NEW**
Polenta de milho servida com ragu de calabresa lentamente cozido em molho de tomate, vinho tinto e ervas.

T-bone de Cordeiro com Massa ao Molho de Queijo e Pimenta Rosa **NEW** R\$85,90

T-bone de cordeiro grelhado, servido com talharim com molho de queijo e finalizado com pimenta rosa e raspas de limão-siciliano

T-bone de Cordeiro com Redução de Vinho **NEW** R\$88,90

T-bone de cordeiro assado lentamente, acompanhado de arroz de amêndoas douradas, rucula e finalizado com redução de vinho tinto

Rabada com polenta **NEW** R\$74,90

Rabada cozida lentamente com cebola, alho, tomate, cheiro-verde. Finalizada com rúcula fresca e servida com polenta.

Rabada ao Vinho Tinto com R\$79,90

Purê de Mandioquinha **NEW**
Rabada cozida em vinho tinto com especiarias, cenoura e salsão, resultando em um molho encorpado. Servida com purê de mandioquinha

Rabada tradicional **NEW** R\$74,90

Rabada cozida lentamente com cebola, alho, tomate, cheiro-verde. Finalizada com rúcula e servida com arroz branco

PEIXES

Individual

Salmão Grelhado com Risoto de Alho-Poró e Alho Negro R\$88,90

Salmão grelhado acompanhado de risoto de alho poro finalizado com alho negro

Salmão Grelhado com Risoto de Aspargos e Parmesão **NEW** R\$86,90

Salmão grelhado acompanhado de risoto de parmesão e aspargos

Salmão grelhado ao molho de ervas R\$89,50

Filé de salmão grelhado , acompanhado de molho de ervas frescas, alho e limão siciliano acompanhado de purê de mandioquinha salsa e tomates confitados.

Salmão ao Molho de Laranja e Mel com Talharim na Manteiga **NEW** R\$86,90

Salmão grelhado coberto com molho de laranja e mel acompanhado de talharim na manteiga

Salmão à moda da casa R\$88,40

Salmão grelhado coberto com um irresistível molho de alcaparras, acompanhado de risoto de ervas e farofa crocante. Finalizado com picles de cebola roxa para um toque de frescor.

Salmão à Vila Mogiana R\$84,50

Salmão grelhado na manteiga, acompanhado de molho de camarão com alcaparras maceradas e champignons. Servido com arroz branco.

Abadejo ao molho de cogumelos **NEW** R\$89,90

Abadejo grelhado com molho de cogumelos acompanhado de talharim ao pesto

Abadejo com tomates confitados R\$89,90

Abadejo grelhado, coberto com tomates confitados, acompanhado de um risoto cremoso de parmesão e uma farofa crocante.

Peixe à parmegiana(Abadejo) R\$84,90

Peixe à parmegiana, acompanhado de arroz branco e batatas fritas.

Abadejo com crosta de parmesão e panko R\$88,90

Filé de abadejo empanado em parmesão e panko, acompanhado de risoto de limão siciliano.

Abadejo com talharim ao Molho de Camarão **NEW** R\$88,90

Abadejo grelhado acompanhado de talharim ao molho de camarão

Camarão trançado R\$128,90

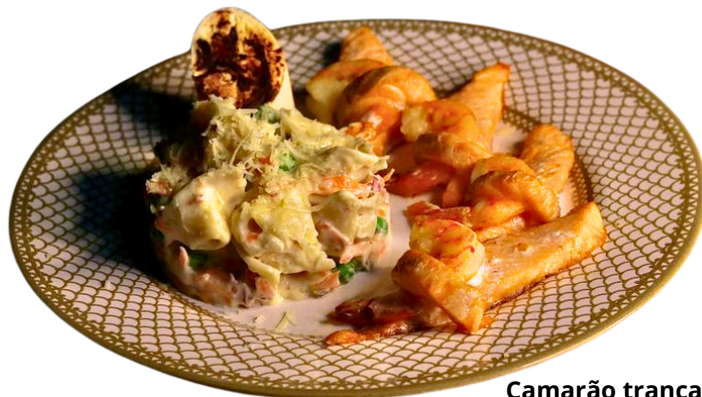
Filé de salmão trançado com camarão acompanhado de capeletti a parisiense

Camarão internacional **NEW** R\$117,90

Camarões empanados servidos sobre arroz cremoso com catupiry, presunto e cenoura ralada. Finalizado com queijo e gratinado

Camarão ao molho de ervas **NEW** R\$115,90

Camarões grelhados com molho de ervas frescas acompanhado de risoto de tomates confitados



Camarão trançado

Bacalhau Confitado **NEW** R\$88,90

Bacalhau confitado em azeite com alho e ervas, servido com espagete envolvido em um pesto de rúcula e nozes.

Bacalhau Grelhado com Purê de Mandioquinha salsa **NEW** R\$85,90

Bacalhau grelhado na manteiga de ervas, acompanhada de purê de mandioquinha cremoso e cebolas roxas caramelizadas

Bacalhau Grelhado com Risoto de Limão-Siciliano e Aspargos **NEW** R\$89,90

Bacalhau grelhado na manteiga de ervas, servido sobre um risoto de limão-siciliano e aspargos frescos.



Camarão empanado

PIZZAS

8 PEDAÇOS
(35cm) 2 sabores

4 PEDAÇOS (25cm)
1 sabor - 70% do valor

Alterações serão cobradas adicionais.

- Mussarela** R\$94,90
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos e azeitonas chilenas.
- Soleggiato** R\$110,90
Molho de tomate artesanal, catupiry, carne seca, queijo coalho e rúcula
- Napolitana** R\$99,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos, alho crocante, parmesão ralado e azeitonas chilenas.
- Marguerita** R\$99,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos, manjeriço, parmesão e azeitonas chilenas.
- Quatro queijos** R\$119,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, provolone, gorgonzola, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.
- Quatro carnes** **NEW** R\$119,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, catupiry, calabresa moída, presunto, lombo, bacon
- Caprese** R\$119,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, queijo fresco, rodela de tomates frescos, manjeriço e pesto de azeitonas chilenas.
- Brie** R\$122,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, queijo brie, champignon e azeitonas chilenas.
- Brie com mel** R\$124,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, queijo brie, mel e azeitonas chilenas.
- Rúcula com tomate seco** R\$122,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, tomate seco, folhas frescas de rúcula e azeitonas chilenas.
- Toscana** R\$124,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, calabresa artesanal pré-assada, tomate seco, folhas frescas de rúcula e azeitonas chilenas.
- Parma com rúcula** R\$127,90
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela coberta com rúcula e finalizado com fatias de presunto Parma, e azeitonas chilenas.
- Cogumelos com alho negro e azeite trufado** R\$124,90
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, mix de cogumelos, alho negro finalizado com azeite de trufas e azeitonas chilenas.
- Milho** R\$99,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, milho verde, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.
- Lombinho** R\$110,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, lombo canadense, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.
- Frango com catupiry** R\$112,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, frango desfiado, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.
- Frango Poró** R\$119,00
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, frango em cubos, alho poró, cream cheese e azeitonas chilenas.
- Treviso** R\$129,80
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, presunto parma, alcachofra, champignon e azeitonas chilenas.
- Parma** R\$129,90
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela coberta com fatias de presunto Parma, gorgonzola, tomates frescos em cubos e azeitonas chilenas.
- Vegetariana** **NEW** R\$119,70
Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, brócolis, champignon, palmito, tomate fatiado, cebola roxa

Molho de Tomate produzido na casa
100% artesanal



Caprese



Mignon poró

Alterações serão cobradas adicionais.

PIZZAS

8 PEDAÇOS
(35cm) 2 sabores

4 PEDAÇOS (25cm)
1 sabor - 70% do valor

Alterações serão cobradas adicionais.



Burrata com alho negro

R\$134,80

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, Burrata, alho negro, tomates confitados e azeitonas chilenas.

Burrata

R\$124,90

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, burrata, pesto de manjericão e azeitonas chilenas.

Calabresa com pistache

R\$123,90

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, calabresa, queijo fresco em pedaços, pistache e azeitonas chilenas.

Siena

R\$102,70

Molho de tomate artesanal, orégano, calabresa artesanal pré-assada, alho crocante, rodela de tomates frescos, cebolas roxas, manjericão e azeitonas chilenas.

Calabresa tradicional

R\$91,90

Molho de tomate artesanal, orégano, calabresa artesanal pré-assada, cebolas roxas e azeitonas chilenas.

Calabresa poró

R\$104,50

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, calabresa artesanal pré-assada, alho poró, cream cheese e azeitonas chilenas.

Calábria

R\$109,90

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, calabresa artesanal pré-assada, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.

Baiana

R\$110,90

Molho de tomate artesanal, orégano, calabresa artesanal pré-assada e moída salpicada com pimenta, mussarela, ovos cozidos picados, tomates frescos em cubos, cebolas roxas e azeitonas chilenas.

Portuguesa

R\$119,80

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, presunto, palmito, ovos, ervilhas frescas, cebolas roxas e azeitonas chilenas.

Catupiry

R\$110,90

Molho de tomate artesanal, mussarela, catupiry, tomate cereja e azeitonas pretas.

Escarola

R\$114,00

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, escarola ao alho, azeite extra virgem, bacon e azeitonas chilenas.

Escarola c/ 3 queijos

R\$119,80

Molho de tomate artesanal, orégano, escarola, mussarela coberta com molho de tomate artesanal, ricota, parmesão e azeitonas chilenas.

Palmito

R\$114,90

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, palmito e azeitonas chilenas.

Nordestina

R\$124,00

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, carne seca, autêntico catupiry, purê de mandioquinha salsa e azeitonas chilenas.

Strogonoff de Mignon

R\$128,80

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, strogonoff de filé mignon, champignon e azeitonas chilenas.

Mignon Poró

R\$126,80

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, filé mignon, alho poró, cream cheese e azeitonas chilenas.

Siciliana

R\$117,00

Molho de tomate artesanal, mussarela, bacon, champignon, rodela de tomates frescos e azeitonas chilenas.

Alichella

R\$129,00

Molho de tomate artesanal, orégano, tomate fresco em cubo, aliche (saboroso filé de anchova importado) parmesão ralado e azeitonas chilenas.

Camarão

R\$199,80

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, camarões médios, autêntico catupiry, finalizado com 8 camarões médio/grande em cada fatia e azeitonas chilenas.

Molho de Tomate produzido na casa
100% artesanal

Alterações serão cobradas adicionais.

PIZZAS

8 PEDAÇOS
(35cm) 2 sabores

4 PEDAÇOS (25cm)
1 sabor - 70% do valor

Alterações serão cobradas adicionais.

Pádua Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, lombo canadense, molho parisiense (presunto, ervilhas, bacon, champignon, creme de leite e catupiry) e azeitonas chilenas.	R\$117,80	Ao Pesto Molho de tomate artesanal, mussarela, pesto de manjerição, castanhas e azeitonas chilenas.	R\$114,80
Palermo Molho de tomate artesanal, orégano, peito de peru, autêntico catupiry, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	R\$110,80	Gratinata NEW Catupiry, provolone e parmesão	R\$103,90
Pepperoni Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, pepperoni, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	R\$114,00	Arrabiata NEW Molho de tomate artesanal, mussarela de búfala, provolone, folhas de hortelã e finalizada com geleia de pimenta	R\$119,80
Barra Speciale NEW Molho de tomate artesanal, mussarela, creme de burrata, tomate em cubos e lascas de azeitona preta	R\$115,90	Suprema Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, tomate seco, manjerição, queijo parmesão e azeitonas chilenas.	R\$123,00
Dr. Atum Molho de tomate artesanal, mussarela, atum sólido, gorgonzola, lâminas de alho e azeitonas chilenas.	R\$119,80	Provençal Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, berinjela, abobrinha e parmesão.	R\$110,80
Atum Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, atum sólido, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	R\$112,00	Turim Molho de tomate artesanal, orégano, abobrinha temperada, mussarela de búfala, queijo fresco, pesto de azeitonas chilenas.	R\$117,90
Peru Poró Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, peito de peru defumado, autêntico catupiry, alho poró e azeitonas chilenas.	R\$112,80	Venezia Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, abobrinha temperada, alcaparras, parmesão ralado e azeitonas chilenas.	R\$120,90
Pizza D'Italia Molho de tomate artesanal, orégano, peito de peru, autêntico catupiry, mussarela coberta com molho artesanal de tomate, ricota, ervilhas frescas, parmesão, manjerição e azeitonas chilenas.	R\$120,90	Shitake Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, cogumelos shitake, champignon e azeitonas chilenas.	R\$ 114,90
Verona Molho de tomate artesanal, mussarela, tomate cereja, orégano, brócolis, alho crocante e azeitonas chilenas.	R\$110,80	Porto Paris Molho de tomate artesanal, mussarela, cogumelos Portobello e Paris, salsinha, pickles de cebola roxa e azeitonas chilenas.	R\$117,90
		Picanha à moda Treviso Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, finas fatias de picanha, cebola empanada, tomate em cubos e azeitonas chilenas.	R\$138,80

BORDAS RECHEADAS

Catupiry	R\$21,00
Catupiry com alho	R\$22,00
Catupiry com bacon	R\$25,00
Cream cheese	R\$21,00
Mussarela	R\$25,00
Mussarela com bacon	R\$30,00
Escarola com ricota	R\$26,00
Abobrinha com tomate seco e parmesão	R\$26,00



PIZZAS DOCES

8 PEDAÇOS
(35cm) 2 sabores

4 PEDAÇOS (25cm)
1 sabor - 70% do valor

Alterações serão cobradas adicionais.

Banana Mussarela, banana fatiada, leite condensado, açúcar e canela em pó.	R\$88,00	Chocolate com morango Chocolate forneável coberto com morangos frescos.	R\$89,90
Brigadeiro Chocolate forneável e granulado.	R\$89,00	Nutella com morango Nutella coberta com morangos frescos.	R\$110,00
Chocolate especial Chocolate forneável, lâminas de amêndoas, damasco e morango.	R\$97,90	Banana com doce de leite Mussarela, banana fatiada e doce de leite.	R\$89,00
Frutas vermelhas Chocolate forneável branco com geleia de frutas vermelhas.	R\$97,90	Brownie Chocolate forneável branco e brownie.	R\$97,40
		Kit-Kat Chocolate forneável e Kit-Kat.	R\$92,70



Frutas vermelhas



Kit-Kat

FORNERIAS DOCES

Alterações serão cobradas adicionais.

Banana Mussarela, banana fatiada, ricota com canela e açúcar.	R\$70,90
Banana com doce de leite Mussarela, banana fatiada e doce de leite.	R\$77,90
Nutella com morango Nutella com morangos cortados	R\$87,90

Rótulas

Nosso grande sucesso está de volta ao cardápio

8 unidades

Portuguesa

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, presunto, palmito, ovos, ervilhas frescas, cebolas roxas e azeitonas chilenas.

R\$129,90

Strgonoff de mignon

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, strogonoff de filé mignon, champignon e azeitonas chilenas.

R\$133,90



Mignon poró

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, filé mignon, alho poró, cream cheese e azeitonas chilenas.

R\$131,90

Baiana

Molho de tomate artesanal, orégano, calabresa artesanal pré-assada e moída salpicada com pimenta, mussarela, ovos cozidos picados, tomates frescos em cubos, cebolas roxas e azeitonas chilenas.

R\$125,90

Nordetina

Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, carne seca, autêntico catupiry, purê de mandioquinha salsa e azeitonas chilenas.

R\$129,00

FORNERIAS

Alterações serão cobrados adicionais.

Calabresa Poró

Calabresa artesanal e pré-assada, mussarela, alho poró e cream cheese.

R\$74,90

Toscana

Calabresa artesanal e pré-assada, mussarela de búfala, tomate seco, rúcula e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$80,90

Baiana

Calabresa artesanal pré-assada, moída e salpicada com pimenta, mussarela, ovos cozidos picados, tomates em cubos, cebolas roxas e lâminas de azeitona.

R\$92,90

Mignon Poró

Filé mignon, mussarela, alho poró e cream cheese.

R\$82,50

Chieti

Filé mignon, queijo prato, provolone, azeitonas chilenas fatiadas e tomate.

R\$83,50

Cortona

Filé mignon, mussarela de búfala, champignon, cream cheese e tomate em cubos.

R\$88,80

Lombardia

Filé mignon, gorgonzola, queijo prato e tomate.

R\$82,80

Piemonte

Filé mignon, mussarela de búfala, tomate seco, rúcula e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$88,50

Fiorentina

Filé mignon, mussarela de búfala, brócolis, tomate seco e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$89,50



Águila

Filé mignon, queijo prato, presunto Parma e tomate.

R\$82,90

Roma

Filé mignon, queijo prato, palmito, tomate e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$81,70

Valle D'Aosta

Filé mignon, queijo prato e tomate.

R\$80,90

Pietra

Filé mignon, gorgonzola, queijo prato, provolone e tomate em cubos.

R\$81,70

Gubbio

Picanha, lâminas de alho, queijo prato, rúcula e tomate em cubos.

R\$84,90

Picanha Poró

Picanha, mussarela, alho poró e cream cheese.

R\$91,90

Vicenzo

Filé de frango, queijo prato e tomate.

R\$68,90

D'Italia

Peito de peru, autêntico catupiry, mussarela, ricota, ervilhas frescas, parmesão, manjeriço e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$81,90

Nordestina

Mussarela, carne seca, catupiry, purê de mandioquinha salsa e lâminas de azeitona.

R\$86,90

Portuguesa

Mussarela, presunto, palmito, ovo, ervilhas fresca, cebolas roxas e lâminas de azeitona.

R\$82,80

Palmito (Vegetariana)

Mussarela, palmito, lâminas de azeitonas e queijo brie.

R\$80,90

Lia (Vegetariana)

Mussarela, brócolis, palmito, azeitona, tomate

R\$86,50

NEW

Forneria Calabresa poró

BEBIDAS

Água com gás		R\$7,40
Água sem gás		R\$7,40
H2OH!		R\$9,50
Refrigerantes		R\$7,90
Pepsi Black		R\$7,90
Café Expresso		R\$8,90
Energético		R\$19,00
Soda Italiana (Consulte sabores disponíveis)		R\$23,90



SUCOS

Preparados com fruta natural congelada.

Abacaxi		R\$13,90
Abacaxi com Hortelã Acerola		R\$14,90
Detox		R\$13,90
Abacaxi, hortelã, limão e gengibre.		
Laranja		R\$13,90
Laranja cremosa		R\$28,90
com duas bolas de sorvete.		
Laranja especial		R\$19,90
Laranja, beterraba e cenoura.		
Limão		R\$13,90
Limonada suíça		R\$17,90
Limão e hortelã.		
Limonada suíça com leite condensado		R\$21,90
Limão, hortelã e leite condensado.		
Maracujá		R\$13,90
Maracujá especial		R\$21,90
Maracujá, laranja, hortelã e mel.		
Maracujá com Nutella		R\$31,90
Maracujá batido com leite, decorado com nutella.		
Morango		R\$13,90
Suco com duas frutas		R\$20,90
Suco com leite		R\$21,90
Suco com refrigerante		R\$23,90

CHOPP Brahma



CERVEJAS

Entregamos somente Long Neck por delivery

	• CHOPP •	
Chopp Brahma		R\$11,90
	• 600ml •	
Original 600ml		R\$19,00
Spaten 600ml		R\$19,00
Stella Artois 600ml		R\$19,80
	• LONG NECKS •	
Beck's		R\$12,90
Michelob Ultra		R\$12,90
Spaten		R\$12,90
Brahma Malzbier		R\$12,90
Stella Artois		R\$12,90
Corona zero álcool		R\$12,90
Corona		R\$12,90
	• LONG NECKS PREMIUM •	
Patagonia IPA 355ml		R\$17,90
Hoegaarden 330ml		R\$17,90



Moscow mule



Tóquio mule

DESTILADOS (DOSES)

Não entregamos este item por delivery.

Cachaça	R\$12,90
Campari	R\$19,50
Conhaque Importado	R\$26,00
Domeq	R\$18,00
Martini com cereja	R\$28,00
Rum Bacardi	R\$18,00
Steinhaeger Becosa	R\$18,00
Tequila Jose Cuervo	R\$25,00
Vodka Nacional	R\$20,00
Vodka Importada	R\$30,00
Red Label	R\$29,00
Black Label	R\$35,00
Old Parr	R\$38,00
Buchanan's	R\$38,00

COQUETÉIS S/ ÁLCOOL

Não entregamos este item por delivery.

Frutas vermelhas com laranja	R\$27,90
Frutas vermelhas com suco de laranja coquetelado.	
Italianinho	R\$29,90
Morango, leite de coco, abacaxi e leite condensado.	
Mojito de maracujá	R\$24,90
polpa de maracujá, suco de limão, xarope de açúcar, hortelã, agua com gás.	
Tropical Ginger Splash	R\$35,80
Abacaxi, maracujá, limão taiti, xarope de gengibre.	
Pink Lemonade	R\$15,00
Suco de limão siciliano, água com gás, grenadine e rodela de limão siciliano.	



Spaghet



Tropical spritz

Mojito de maracujá **NEW**

Caipirinha



Ice musse de limão



COQUETÉIS

Não entregamos este item por delivery.

Amarula Cream	R\$36,90
Amarula, vodka, sorvete de creme e licor de pêssego.	
Dry Martini	R\$24,90
Martini seco, gin, gelo e gotas de angostura.	
Espanhola	R\$32,50
Abacaxi, morango, vinho e leite condensado.	
Marguerita	R\$34,70
Frozen ou normal.	
Mojito	R\$22,90
Rum prata, hortelã, suco de limão, água com gás ou soda.	
Piña Colada	R\$33,50
Rum prata, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado.	
Sex on the Beach	R\$34,90
Suco de laranja, licor de pêssego, groselha e vodka.	
Aperol Spritz	R\$34,90
Aperol, prosecco, água com gás e laranja.	
Gin com frutas vermelhas	R\$35,90
Frutas vermelhas maceradas, gin e tônica.	
Ice musse de limão	R\$38,90
leite condensado, suco de limão, gelo, Smirnoffice	
Gin & tônica	R\$34,70
Gin, hibisco, tônica, zimbro e pimenta rosa.	
Coquetel de frutas vermelhas	R\$35,90
Vodka ou Saquê.	
Caipirinha	R\$24,90
Limão e cachaça.	
Caipirinha (1 fruta)	R\$29,80
Uma fruta (verificar com garçom frutas disponíveis) vodka ou saquê.	
Caipirinha (2 frutas)	R\$34,50
Duas frutas (verificar com garçom frutas disponíveis) vodka ou saquê.	
Caipiroska três limões	R\$34,90
Limão siciliano, taiti e lima-da-pérsia.	
Caipirinha importada	R\$35,90
Limão e vodka importada.	
Caipirinha importada com fruta	R\$39,90
Fruta (verificar com garçom frutas disponíveis) e vodka importada.	
Caipirinha de Vinho	R\$34,90
Caiporona	R\$38,90
Vodka, limão, gelo e coronita	

LICORES (DOSES)

Não entregamos este item por delivery.

Amarula	R\$30,00
Cointreau Licor fino de laranja.	R\$24,00
Vinho do Porto	R\$28,00
Cuarenta y três	R\$35,00



Clover Club

NEW



Italianinho

DRINKS AUTORAIS

Não entregamos este item por delivery.

Whisky Sour 43 Bourbon whisky, limão taiti, licor 43, abacaxi e xarope de maracujá.	R\$49,80
Tóquio Mule Saquê, água com gás, limão taiti, xarope de gengibre, espuma de gengibre.	R\$39,90
Rose Grape Martini Vodka, xarope de rosas, limão Taiti, uva roxa.	R\$35,80
Clover Club Gin, suco de limão, xarope de framboesa, clara de ovo	R\$37,90
Tropical spritz rum, suco de laranja, suco de limão, suco de abacaxi,, prosecco, gelo	R\$37,90
Ginger ale 43 com abacaxi abacaxi, suco de limão, licor 43 xarope de gengibre, agua tonica	R\$44,90
Citrus Royale Smirnoff ice, gin, laranja em rodela, limão siciliano em rodela, hortelã, gelo	R\$39,90
Caiperol Aperol, limão, xarope de açúcar e gelo	R\$39,90
Spaghett Aperol, limão, coronita e gelo	R\$39,90

DRINKS CLÁSSICOS

Não entregamos este item por delivery.

Negroni Gin, martini rosso, Campari.	R\$39,90
Moscow Mule Vodka, água com gás, limão taiti, xarope de gengibre, espuma de gengibre.	R\$42,90
Bramble Gin, limão taiti, xarope de açúcar, creme de amora.	R\$36,80

NEW

Caiperol



Citrus Royale NEW



Bramble



NEW

Ginger ale 43
com abacaxi



Aperol spritz

NEW



Negroni

