

# ENTRADAS

apenas inteira.

pães 100% artesanais  
Feitos na casa



## Burrata

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

NEW

## Burrata com camarão e pesto

Burrata, camarões grelhados e finalizado com pesto de manjerição, acompanhado de focaccia de casa

## 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 manjerição.

## Bruschetta caprese

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

## Bruschetta pesto c/ parmesão

Pão artesanal coberto com pesto de manjerição 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.

## Patê de presunto parma acompanhado de torradas

NEW

Patê de presunto parma com creamcheese, presunto parma, azeitonas preta e cheiro verde acompanhado de torradas

## Focaccia da casa

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

## Pão ao brie

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

R\$79,80

R\$129,00

R\$18,90

R\$27,90

R\$32,50

R\$42,90

R\$42,90

R\$47,90

R\$52,90

R\$47,90

R\$68,90

R\$32,90

R\$56,90

## Batata frita

Crocantes e irresistíveis, perfeitas para compartilhar!

R\$32,90

## Batata rústica c/parmesão

Batata rústica finalizada com queijo parmesão

R\$44,90

## Porção de parmegiana

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

R\$98,90

## 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.

R\$68,90

## Camarão empanado

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

R\$178,90

## 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

R\$149,90

## Palmito gratinado ao brie

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

R\$149,90

## Burrata com parma

Burrata com presunto de parma, rúcula e nozes acompanhada de pão branco

NEW

R\$89,90

## Carpaccio de abobrinha

Carpaccio de abobrinha, amendoas, mussarela de búfala cereja, raspas de limão e hortelã acompanhados de pão branco

NEW

R\$63,90



Pão ao brie

## SALADAS

 Serve 2 pessoas.

### Salada caesar

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

R\$42,90

### Salada à caprese

Tomate cerja, mussarela de bufala cerja, temperados com pesto de manjeriço e finalizado com folhas de manjeriço

R\$54,00

### Salada de rúcula e parmesão

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

R\$49,80

### Salada de polvo

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

R\$74,50

### Salada com Burrata

Mix de folhas temperadas com pesto de manjeriço, finalizado com nozes e burrata

R\$69,90

NEW

## PALMITOS RECHEADOS

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

Serve até 3 pessoas.

### Abruzzo

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

R\$ 119,90

### Camarão

Base + camarão com autêntico catupiry.

R\$ 179,80

### Naturela

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

R\$ 119,40

### 4 Queijos

Base + autêntico catupiry, mussarela, provolone e gorgonzola.

R\$ 125,00

### Strogonoff de mignon

Base + strogonoff de filé mignon.

R\$148,90

### Mignon poró

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

R\$151,00

### Carne seca

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

R\$129,90

### Bacalhau

Base + bacalhau desfiado e azeitonas pretas

R\$137,90

## KIDS

### Massas Kids

Espaguete ao molho branco, ou sugo, ou bolonhesa.

R\$36,90

### Filé Mignon

Filé mignon grelhado, arroz branco e batata frita.

R\$44,90

### Filé de frango

Filé de frango grelhado, arroz branco e batata frita.

R\$37,90

### Frango à milanesa

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

R\$39,90



Frango à milanesa

## AVES

Individual

### Frango à parmegiana com talharim

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

R\$69,90

### Frango Supremo

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

R\$68,80

### Frango Empanado com Nhoque ao Sugo

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

R\$68,90

### Frango com Risoto de Limão Siciliano e Manjeriço

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

R\$74,90

# 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 manjeriçãõ.

R\$54,50

## Ravioli de ragu ao Demi-Glace de

### Vinho Tinto

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

R\$64,90

## Caldo de camarão

NEW

Caldo de camarão preparado com legumes e camarão, finalizado com camarão e sour cream

R\$80,40

## Capeletti à caprese

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

R\$53,90

## Nhoque alla sorrentina

Nhoque de batata ao molho artesanal de tomate, manjeriçãõ, mussarela de búfala e parmesãõ gratinado. .

R\$54,90

## Nhoque ao Creme de Gorgonzola

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

R\$57,90

## Espaguete à carbonara

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

R\$54,80

## Espaguete nero de sépia com camarão

(Massa seca)

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

R\$84,90

## Espaguete ao molho com camarão

Espaguete ao molho de camarão, páprica e tomates cereja

R\$79,80

## Lasanha gratinada à bolonhesa

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

R\$75,80

## Penne alla vodka

Penne ao molho cremoso de tomate e vodka.

R\$49,80

## Pappardelle ragú de mignon

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

R\$74,90

## Pappardelle com Ragu de rabada

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

R\$74,90

## Talharim de espinafre com molho de salmão

(Massa seca)

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

R\$79,80

## Talharim ao pesto de manjeriçãõ

R\$59,80

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

## Talharim alfredo

R\$63,90

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

## Talharim nero de sépia com frutos do mar

(Massa seca)

R\$79,80

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\$49,70

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

(Massa seca)

R\$62,90

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

## Espaguete azeite e alho a moda

NEW

R\$55,90

### Treviso

Espaguete com alho laminado, pimenta calabresa, manjeriçãõ e finalizado com búfala cereja

NEW

## Paccheri ao molho de limão

R\$82,90

### siciliano e burrata

Penne ao molho de burrata com limão siciliano e aspargos

NEW

## Talharim alfredo com camarão

R\$79,80

Talharim ao molho alfredo, com cremde de leite, parmesãõ e camarão

## Tagliatelle ao ragu de ossobuco

R\$64,90

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

(Massa seca)

### recheado com espinafre e Ricota

R\$75,80

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

## Conchiglione de Espinafre recheado

### de camarão com Fonduta de Parmesãõ

(Massa seca)

R\$83,90

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

## Conchiglione de Espianfre

### Recheado com Cordeiro e logurte de

R\$80,90

### Hortelã

(Massa seca)

Conchiglione recheada, servida com molho levemente ácido e refrescante.

## Conchiglione de Espinafre recheado

### com queijo brie e damascos

(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.

## Camarão e açafrão

NEW

Arroz arbóreo com açafrão, camarão, e mussarela de búfala cerja finalizado com azeite.

## Parmesão

Arroz arbóreo e parmesão.

## Cebola caramelizada

NEW

Arroz arbóreo, cebola caramelizada com búfala cereja e redução vinho

## 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.

## Limão e Burrata

Arroz arbóreo, limão-siciliano e ervas finas com 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 manjeriçã.

## Risoto de limão com camarão

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

## Risoto de Alho-Poró com Crocante de Parma

R\$69,90

Arroz arbóreo alho poro e finalizado com presunto parma crocante

## Bacon e Burrata

NEW

R\$77,90

Arroz arbóreo, bacon, burrata e finalizado com pimenta rosa

## Risoto de Aspargos com Limão Siciliano

R\$62,90

Arroz arbóreo, aspargos, limão siciliano e parmesão

## Risoto de Bacalhau com pimentão.

R\$75,90

Arroz arbóreo, bacalhau desfiado e pimentões refogados, finalizado com parmesão

## Risoto de Abóbora Cabotiá com Carne Seca

R\$67,90

Arroz arbóreo, purê de cabotiá, finalizado com carne seca, .

## Risoto de Limão Siciliano com Polvo

R\$74,90

Arroz arbóreo, limão siciliano, polvo grelhado e parmesão

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

R\$54,90

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 R\$86,80

Filé mignon grelhado acompanhado de risoto de espinafre e nozes

## Filé Mignon com Risoto pomodoro e burrata 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  
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

## Bife ancho com Risoto de R\$73,90

### Limão Siciliano e Aspargos

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

## Bife ancho com Risoto de Cebola R\$74,90

### Caramelizada e Gorgonzola

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 R\$62,90

Polenta servida com um delicioso ragu de cogumelos.

## T-bone de Cordeiro com Massa ao Molho de Queijo e Pimenta Rosa 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 R\$88,90

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

## Rabada com polenta 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

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

## Rabada tradicional 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 Espargos e Parmesão 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 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 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 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 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 R\$115,90

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



Camarão trançado

## Bacalhau Confitado 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 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 Espargos 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.

- |  |                  |   |                  |
|--|------------------|---|------------------|
| <b>Mussarela</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos e azeitonas chilenas.   | <b>R\$104,90</b> | <b>Parma com rúcula</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela coberta com rúcula e finalizado com fatias de presunto Parma, e azeitonas chilenas.                          | <b>R\$137,90</b> |
| <b>Soleggiato</b><br>Molho de tomate artesanal, catupiry, carne seca, queijo coalho e rúcula   | <b>R\$120,90</b> | <b>Cogumelos com alho negro e azeite trufado</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, mix de cogumelos, alho negro finalizado com azeite de trufas e azeitonas chilenas. | <b>R\$134,90</b> |
| <b>Napolitana</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos, alho crocante, parmesão ralado e azeitonas chilenas.                    | <b>R\$109,80</b> | <b>Milho</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, milho verde, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.  | <b>R\$109,80</b> |
| <b>Marguerita</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, rodela de tomates frescos, manjeriço, parmesão e azeitonas chilenas.                               | <b>R\$109,80</b> | <b>Lombinho</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, lombo canadense, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.   | <b>R\$120,00</b> |
| <b>Quatro queijos</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, provolone, gorgonzola, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.                                | <b>R\$129,00</b> | <b>Frango com catupiry</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, frango desfiado, autêntico catupiry e azeitonas chilenas.  | <b>R\$122,00</b> |
| <b>Quatro carnes</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, catupiry, calabresa moída, presunto, lombo, bacon   | <b>R\$129,80</b> | <b>Frango Poró</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, frango em cubos, alho poró, cream cheese e azeitonas chilenas.   | <b>R\$129,00</b> |
| <b>Caprese</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, queijo fresco, rodela de tomates frescos, manjeriço e pesto de azeitonas chilenas.                    | <b>R\$129,80</b> | <b>Treviso</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, presunto parma, alcachofra, champignon e azeitonas chilenas.   | <b>R\$139,80</b> |
| <b>Brie</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, queijo brie, champignon e azeitonas chilenas.  | <b>R\$132,00</b> | <b>Parma</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela coberta com fatias de presunto Parma, gorgonzola, tomates frescos em cubos e azeitonas chilenas.                        | <b>R\$139,90</b> |
| <b>Brie com mel</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, queijo brie, mel e azeitonas chilenas.   | <b>R\$134,00</b> | <b>Vegetariana</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, brócolis, champignon, palmito, tomate fatiado, cebola roxa   | <b>R\$129,70</b> |
| <b>Rúcula com tomate seco</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, tomate seco, folhas frescas de rúcula e azeitonas chilenas.                  | <b>R\$132,00</b> |   |                  |
| <b>Toscana</b><br>Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, calabresa artesanal pré-assada, tomate seco, folhas frescas de rúcula e azeitonas chilenas. | <b>R\$134,00</b> |   |                  |

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\$144,80

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

## Burrata

R\$134,90

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

## Calabresa com pistache

R\$133,90

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

## Siena

R\$112,70

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

## Calabresa tradicional

R\$109,90

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

## Calabresa poró

R\$114,50

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

## Calábria

R\$119,90

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

## Baiana

R\$120,90

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\$129,80

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

## Catupiry

R\$120,90

Molho de tomate artesanal, catupiry, tomate em cubos e azeitonas pretas.

## Escarola

R\$124,00

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

## Escarola c/ 3 queijos

R\$129,80

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

## Palmito

R\$124,90

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

## Nordestina

R\$134,00

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

## Strogonoff de Mignon

R\$138,80

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

## Mignon Poró

R\$136,80

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

## Siciliana

R\$127,00

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

## Alichella

R\$139,00

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

## Camarão

R\$209,80

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.

<b>Pádua</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, lombo canadense, molho parisiense (presunto, ervilhas, bacon, champignon, creme de leite e catupiry) e azeitonas chilenas.	<b>R\$127,80</b>	<b>Ao Pesto</b> Molho de tomate artesanal, mussarela, pesto de manjerição, castanhas e azeitonas chilenas.	<b>R\$124,80</b>
<b>Palermo</b> Molho de tomate artesanal, orégano, peito de peru, autêntico catupiry, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	<b>R\$120,80</b>	<b>Gratinata</b> Catupiry, provolone e parmesão	<b>R\$123,90</b>
<b>Pepperoni</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, pepperoni, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	<b>R\$124,00</b>	<b>Arrabiata</b> Molho de tomate artesanal, mussarela de búfala, provolone, folhas de hortelã e finalizada com geleia de pimenta	<b>R\$129,80</b>
<b>Barra Speciale</b> Molho de tomate artesanal, mussarela, creme de burrata, tomate em cubos e lascas de azeitona preta	<b>R\$125,90</b>	<b>Suprema</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela de búfala, tomate seco, manjerição, queijo parmesão e azeitonas chilenas.	<b>R\$133,00</b>
<b>Dr. Atum</b> Molho de tomate artesanal, mussarela, atum sólido, gorgonzola, lâminas de alho e azeitonas chilenas.	<b>R\$129,80</b>	<b>Provençal</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, berinjela, abobrinha e parmesão.	<b>R\$120,80</b>
<b>Atum</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, atum sólido, cebolas roxas e azeitonas chilenas.	<b>R\$122,00</b>	<b>Turim</b> Molho de tomate artesanal, orégano, abobrinha temperada, mussarela de búfala, queijo fresco, pesto de azeitonas chilenas.	<b>R\$127,90</b>
<b>Peru Poró</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, peito de peru defumado, autêntico catupiry, alho poró e azeitonas chilenas.	<b>R\$122,80</b>	<b>Venezia</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, abobrinha temperada, alcaparras, parmesão ralado e azeitonas chilenas.	<b>R\$130,90</b>
<b>Pizza D'Italia</b> 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.	<b>R\$130,90</b>	<b>Shitake</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, cogumelos shitake, champignon e azeitonas chilenas.	<b>R\$ 124,90</b>
<b>Verona</b> Molho de tomate artesanal, mussarela, tomate cereja, orégano, brócolis, alho crocante e azeitonas chilenas.	<b>R\$120,80</b>	<b>Porto Paris</b> Molho de tomate artesanal, mussarela, cogumelos Portobello e Paris, salsinha, pickles de cebola roxa e azeitonas chilenas.	<b>R\$127,90</b>
		<b>Picanha à moda Treviso</b> Molho de tomate artesanal, orégano, mussarela, finas fatias de picanha, cebola empanada, tomate em cubos e azeitonas chilenas.	<b>R\$158,80</b>

## BORDAS RECHEADAS

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



## PIZZAS DOCES

8 PEDAÇOS  
(35cm) 2 sabores

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

Alterações serão cobradas adicionais.

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

Frutas vermelhas



Kit-Kat



## FORNERIAS DOCES

Alterações serão cobradas adicionais.

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

## 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\$139,00

### Strgonoff de mignon

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

R\$149,00



### Mignon poró

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

R\$145,90

### 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\$139,90

### Nordetina

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

R\$139,90

## 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

### 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



Forneria Calabresa poró

### Áquila

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, manjericão e azeitonas chilenas fatiadas.

R\$81,90

### 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

## BEBIDAS

Água com gás		R\$7,90
Água sem gás		R\$7,90
H2OH!		R\$9,80
Refrigerantes		R\$8,80
Pepsi Black		R\$8,80
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\$14,90
Abacaxi com Hortelã		R\$15,90
Acerola		R\$14,90
Detox		R\$15,90
Abacaxi, hortelã, limão e gengibre.		
Laranja		R\$14,90
Laranja cremosa		R\$28,90
com duas bolas de sorvete.		
Laranja especial		R\$19,90
Laranja, beterraba e cenoura.		
Limão		R\$14,90
Limonada suíça		R\$19,90
Limão e hortelã.		
Limonada suíça com		R\$23,90
leite condensado		
Limão, hortelã e leite condensado.		
Maracujá		R\$14,90
Maracujá especial		R\$22,90
Maracujá, laranja, hortelã e mel.		
Maracujá com Nutella		R\$31,90
Maracujá batido com leite, decorado com nutella.		
Morango		R\$14,90
Suco com duas frutas		R\$21,90
Suco com leite		R\$24,90
Suco com refrigerante		R\$25,90

# CHOPP Brahma



## CERVEJAS

Entregamos somente Long Neck por delivery

	• CHOPP •	
Chopp Brahma		R\$12,90
	• 600ml •	
Original 600ml		R\$19,90
Spaten 600ml		R\$19,90
Stella Artois 600ml		R\$19,90
	• LONG NECKS •	
Beck's		R\$14,90
Michelob Ultra		R\$14,90
Spaten		R\$14,90
Brahma Malzbier		R\$14,90
Stella Artois		R\$14,90
Corona zero álcool		R\$14,90
Corona		R\$14,90
	• 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.

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



Spaghatt



Tropical spritz

### Caipirinha



### Mojito de maracujá



### Ice musse de limão



## COQUETÉIS

Não entregamos este item por delivery.

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

## LICORES (DOSES)

Não entregamos este item por delivery.

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



Clover Club



Italianinho

## DRINKS AUTORAIS

Não entregamos este item por delivery.

<b>Whisky Sour 43</b> Bourbon whisky, limão taiti, licor 43, abacaxi e xarope de maracujá.	<b>R\$49,80</b>
<b>Tóquio Mule</b> Saquê, água com gás, limão taiti, xarope de gengibre, espuma de gengibre.	<b>R\$39,90</b>
<b>Rose Grape Martini</b> Vodka, xarope de rosas, limão Taiti, uva roxa.	<b>R\$35,80</b>
<b>Clover Club</b> Gin, suco de limão, xarope de framboesa, clara de ovo	<b>R\$37,90</b>
<b>Tropical spritz</b> rum, suco de laranja, suco de limão, suco de abacaxi,, prosecco, gelo	<b>R\$37,90</b>
<b>Ginger ale 43 com abacaxi</b> abacaxi, suco de limão,licor43 xarope de gengibre, agua tonica	<b>R\$44,90</b>
<b>Citrus Royale</b> Smirnoff ice, gin, laranja em rodela, limão siciliano em rodela, hortelã, gelo	<b>R\$39,90</b>
<b>Caiperol</b> Aperol, limão, xarope de açúcar e gelo	<b>R\$39,90</b>
<b>Spaghatt</b> Aperol, limão, coronita e gelo	<b>R\$39,90</b>

## DRINKS CLÁSSICOS

Não entregamos este item por delivery.

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

Citrus Royale



Caiperol



Bramble



Ginger ale 43  
com abacaxi



Aperol spritz



Negroni

