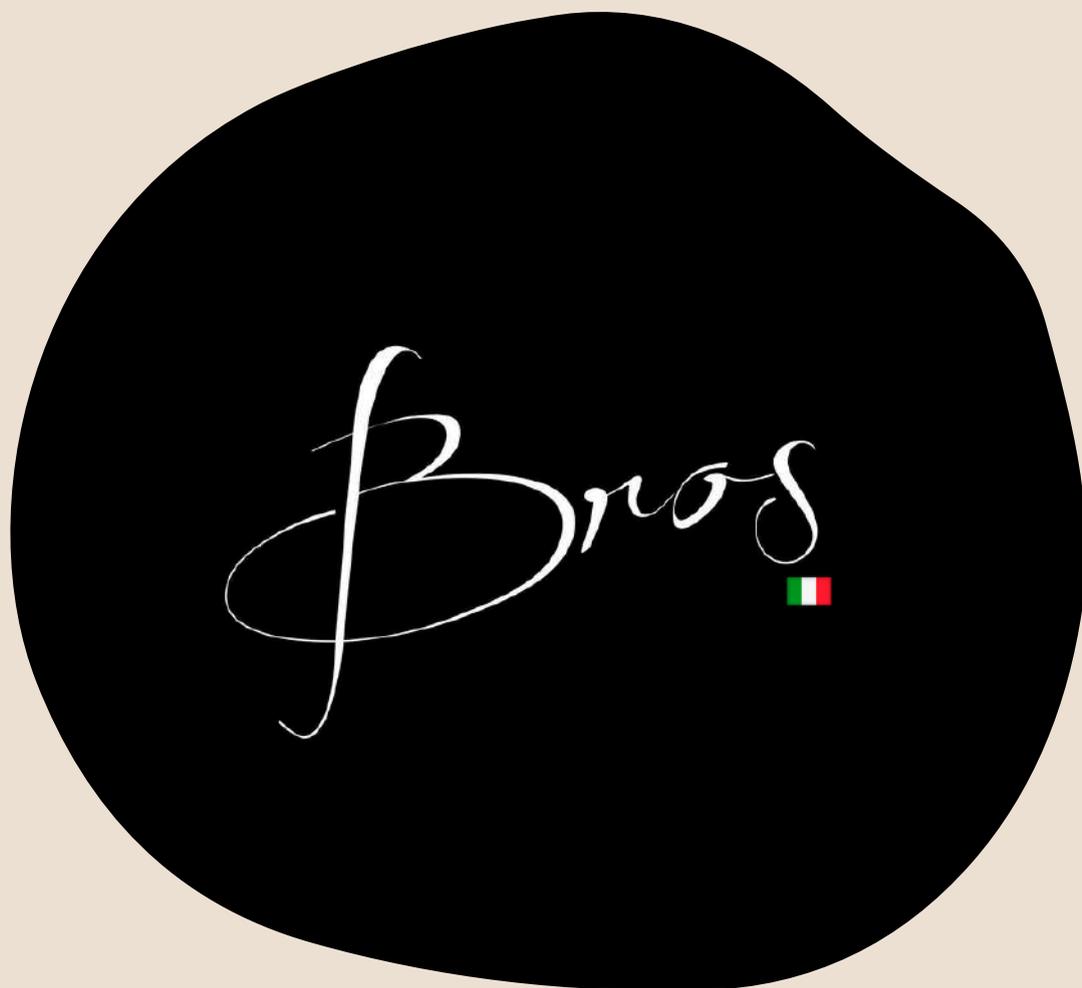


# MENU



**IL PIACERE DELLE COSE BUONE**

*Buon Appetito!*



# ENTRADAS

---



## FOCACCIA BIANCA

AZEITE EXTRA VIRGEM, SAL GROSSO E ALECRIM FRESCO.

R\$ 29

## FOCACCIA CAPRESE

MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE CEREJA E MANJERICÃO FRESCO.  
UMA COMBINAÇÃO CLÁSSICA DA CULINÁRIA ITALIANA, 100% VEGETARIANA E CHEIA DE SABOR.

R\$ 59

## FOCACCIA PARMA E RÚCULA

MOZZARELA DE BÚFALA, PRESUNTO DE PARMA E RÚCULA FRESCA.  
SABOR MARCANTE E EQUILIBRADO COM INGREDIENTES NOBRES E FRESCOS.

R\$ 59

## TÁBUA GURMERT

COMBINAÇÃO DE QUEIJOS ESPECIAIS E PRESUNTO DE PARMA, ACOMPANHADA DE FOCCACCIA.  
IDEAL PARA COMPARTILHAR. ACOMPANHAMENTO PERFEITO PARA VINHOS E MOMENTOS ESPECIAIS.

R\$ 79

# PIZZAS CLÁSSICAS

P. 59 G. 89

---

## CALABRESA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELA, CALABRESA E CEBOLA ROXA.

## CALABRESA COM GORGONZOLA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, GORGONZOLA, CEBOLA ROXA.

## COGUMELO

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, ESCAROLA, COGUMELO PARIS E PARMESÃO.

## FRANGO COM CATUPIRY

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, FRANGO DESFIADO, CATUPIRY E ORÉGANO.

## MARGUERITA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE EM RODELAS, PARMESÃO E MANJERICÃO.

## MOZZARELLA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA E ORÉGANO.

## PORTUGUESA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, PRESUNTO, OVO, CEBOLA ROXA, AZEITONA VERDE.

## QUATTRO FORMAGGI

MOZZARELLA, CATUPIRY, GORGONZOLA, PARMESÃO E ORÉGANO (SEM MOLHO).

# PIZZAS GOURMET

P. 65 G. 99



---

## BACON CATUPIRY

MOZZARELLA, BACON, CATUPIRY, ALHO PORÓ, PARMESÃO. (SEM MOLHO)

## BROS PEPE

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, LINGUIÇA CALABRESA, CATUPIRY E PIMENTA PRETA.

## CAPRESE

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE EM RODELAS, BÚFALA E PESTO DE AZEITONA PRETA.

## CALABRESA SECRETA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, BÚFALA, GELÉIA DE PIMENTA, PARMESÃO E ORÉGANO.

## CARBONARA

MOZZARELLA, BACON, OVO, PARMESÃO, PIMENTA PRETA (SEM MOLHO).

## PEPPERONI

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI, CEBOLA ROXA E ORÉGANO.

## SALSICIOTTA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, ESCAROLA, CALABRESA E COGUMELO PARIS.

# PIZZAS ESPECIAIS

P. 68 G. 109

---

## BRIE E PARMA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, QUEIJO BRIE, PRESUNTO DE PARMA E PARMESÃO.

## BRIE SUPREMO

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE CEREJA, QUEIJO BRIE E GELEIA DE PIMENTA.

## BUFALINA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE CEREJA, BÚFALA, PARMESÃO E MANJERICÃO.

## BÚFALA COM PESTO

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE CEREJA, BÚFALA, PESTO DE MANJERICÃO E PARMESÃO.

## PARMA E RÚCULA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, PRESUNTO DE PARMA, RÚCULA, TOMATE CEREJA, PARMESÃO.

## PARMA E BÚFALA

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, BÚFALA, PRESUNTO DE PARMA, TOMATE CEREJA E PARMESÃO.

---

---

# PIZZAS VEGANA E VEGETARIANA



**P. 59 G. 89**

---

## **PALMITO E ALHO PORÓ**

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, PALMITO, ALHO PORO E ORÉGANO.

## **PERA & GORGONZOLA**

MOZZARELLA, PERA, GORGONZOLA. FINALIZADA COM MEL.

## **TOMATE SECO & RÚCULA**

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA E TOMATE SECO.

## **QUATTRO FORMAGGI & MIELE**

MOZZARELLA, CATUPIRY, GORGONZOLA, PARMESÃO E MEL (SEM MOLHO).

## **GORGONZOLA E ZUCCHINE**

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, ABOBRINHA E GORGONZOLA.

## **VEGETARIANA ZUCCHINE**

MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, ABOBRINHA, TOMATE CEREJA E CEBOLA ROXA.

## **VEGAN**

MOLHO DE TOMATE, ABOBRINHA, ESCAROLA, CEBOLA ROXA, ALHO PORÓ E TOMATE CEREJA.

# **GNOCCHI ARTESANAL**

**R\$ 69**

---

## **GNOCCHI ALL'ALFREDO**

Molho branco cremoso com parmesão e toque final de pimenta preta

## **GNOCCHI ALLA BOLOGNESE**

Molho de tomate rústico com carne moída ao estilo bolonhesa.

## **GNOCCHI AL PESTO**

Molho clássico italiano feito com manjeriço fresco, parmesão, alho e azeite extravirgem

## **GNOCCHI AL GORGONZOLA**

Molho cremoso e encorpado, feito com gorgonzola e parmesão derretidos no ponto certo

# PASTAS

R\$ 59



**ESCOLHA SUA MASSA:**  
**SPAGHETTI - PENNE - LINGUINI -**  
**SPAGHETTI INTEGRAL - PENNE INTEGRAL**

**ESCOLHA SEU MOLHO:**

## **4 FORMAGGI**

Molho cremoso de quatro queijos: parmesão, gorgonzola, mozzarella e catupiry.

## **ALEGRO**

Molho branco cremoso com parmesão, gorgonzola, bacon crocante e toque de pimenta preta

## **AL CAMPO**

Molho pesto de manjeriço, cogumelos Paris salteados e tomate cereja fresco.

## **ALFREDO**

Molho branco cremoso com parmesão e toque final de pimenta preta

## **AMATRICIANA**

Molho de tomate rústico com bacon crocante, pimenta do reino e azeite temperado com ervas

## **BOLOGNESE**

Molho de tomate rústico com carne moída ao estilo bolonhesa.

## **CAPRESE**

Molho pesto de manjeriço fresco, tomate cereja e mozzarella de búfala fresca

## **CARBONARA**

Molho cremoso de ovos com bacon crocante, parmesão e toque delicado de pimenta preta.

## **FUNGHI**

Molho branco cremoso com cogumelos frescos

## **GORGONZOLA**

Molho cremoso e encorpado, feito com gorgonzola e parmesão derretidos no ponto certo

## **MEDITERRÂNEO**

Molho clássico italiano feito com manjeriço fresco, finalizado com azeitona preta, abobrinha e tomate seco

## **VEGAN**

Molho leve e saboroso no alho e óleo com abobrinha, tomate cereja e cebola roxa

## **PESTO GENOVESE**

Molho clássico italiano feito com manjeriço fresco, parmesão, alho e azeite extravirgem

## **GAMBERI**

Molho de tomate rústico com camarões salteados

## **SORRENTINA**

Molho rústico de tomates italianos, finalizado com mozzarella de búfala fresca e folhas de manjeriço

\* Todas as nossas pastas são feitas com farinha de grano duro 100% italiana.

# SOBREMESAS

---



## **DELICIA DE NUTELLA - R\$ 45**

NUTELLA, AMÊNDOAS E GOTAS DE CHOCOLATE

## **DELICIA DE LEITE - R\$ 45**

DOCE DE LEITE, AMÊNDOAS E GOTAS DE CHOCOLATE BRANCO

## **DELICIA DE NUTELLA E MORANGO - R\$ 45**

NUTELLA COM MORANGOS FRESCOS

## **BANANA SUPREMA - R\$ 45**

DOCE DE LEITE, BANANA E CANELA

## **BROWNIE DE CHOCOLATE OU DOCE DE LEITE COM BOLA DE SORVETE - R\$ 35**

## **CANOLLI DE NUTELLA OU DOCE DE LEITE - R\$ 19**

## *Bebidas*

**ÁGUA SEM GÁS R\$ 8.90**

**ÁGUA COM GÁS R\$ 8,90**

**ÁGUA TÔNICA R\$ 8,90**

**REFRIGERANTE R\$ 9,90**

**MATTE R\$ 8,90**

**SUCO DEL VALLE R\$ 8,90**

**CORONA LONG NECK R\$ 14,90**

**HEINEKEN LONG NECK R\$ 14,90**

**STELLA ARTOIS LONG NECK R\$ 14,90**

**CAFÉ NESPRESSO R\$ 8,90**

# Drinks



## CAIPIRINHA - 30

---

LIMÃO, MORANGO OU MARACUJÁ  
CACHAÇA, AÇÚCAR E GELO



## GIN TÔNICA - 35

---

GIN, TÔNICA E RODELA DE LIMÃO



## APEROL SPRITZ - 35

---

ESPUMANTE, APEROL, AGUA COM GÁS,  
RODELA DE LARANJA



## MOJITO - 35

---

LIMÃO, RUM, HORTELÃ, AGUÁ COM GÁS



## CAIPIVODKA - 35

---

LIMÃO, MORANGO OU MARACUJÁ  
VODKA, AÇÚCAR E GELO



## CARTA DE VINHOS

(Todos os vinhos são servidos em garrafa-750ml)

### TINTOS



ITÁLIA  
CAMPANIA



#### SANGIOVESE ROSSO BENEVENTANO BLACK LABEL IGP

CANTINADISOLOPACA

Tinto leve e frutado da Campânia, com notas de cereja madura e um toque sutil de especiarias. Ideal para acompanhar pizzas de calabresa, marguerita ou focaccias com ervas.

Uvas: 100% Sangiovese



R\$ 129



ITÁLIA  
CAMPANIA



#### AGLIANICO SOLOPACA ROSSO SANNIO ORIGINALE DOC

CANTINA DI SOLOPACA

Clássico de Sannio, apresenta corpo médio, boa acidez e aromas de frutas vermelhas. Excelente com massas ao molho de tomate, pizzas de linguça artesanal ou tábuas de frios.

Uvas: 75% Aglianico e 25% Sangiovese.



R\$ 139



ITÁLIA  
ABRUZZO



#### ROCCA DEL NIBBIO • MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

CASAL THAUERO

Tinto encorpado, com taninos macios e sabor marcante de frutas negras. Combina perfeitamente com pizzas de carne, embutidos ou focaccias com cogumelos e parmesão.

Uvas: 100% Montepulciano



R\$ 159



ITÁLIA  
TOSCANA



#### TOSCANA ROSSO IGT DI MONTEPULCIANO

VECCHIA CANTINA MONTEPULCIANO

Vinho versátil e equilibrado, com notas de frutas vermelhas maduras. Ótima pedida para harmonizar com pizzas tradicionais, como quatro queijos, ou tábuas de queijos curados.

Uvas: Sangiovese grosso, Merlot e Mammolo



R\$ 159



ITÁLIA  
TOSCANA



#### CHIANTI POGGIO TOSCO DOCG

VINICOLA UGGIANO

Elegante e estruturado, com aromas de ameixa, couro e um leve toque amadeirado. Um clássico da Toscana que harmoniza bem com pizzas intensas, como peperoni, ou queijos maturados.

Uvas: 90% Sangiovese e 10% Canaiolo.



R\$ 209

## BRANCOS



ITÁLIA  
CAMPANIA



### FALANGHINA BENEVENTANO BLACK LABEL IGP

CANTINA DI SOLOPACA

Branco aromático e fresco, com notas florais e cítricas. Perfeito para dias quentes, acompanha bem pizzas de vegetais, frutos do mar e focaccias com burrata. **Uvas: 100% Falanghina**



R\$ 129



ITÁLIA  
TOSCANA



### TOSCANA BIANCO DI MONTEPULCIANO

VECCHIA CANTINA MONTEPULCIANO

Refinado e equilibrado, com toques de maçã verde e ervas frescas. Ideal para saladas, entradas leves, pizzas brancas e bruschettas.

**Uvas: Trebbiano toscano.**



R\$ 139



ITÁLIA  
ABRUZZO



### ROCCA DEL NIBBIO • CHARDONNAY PECORINO D' ABRUZZO IGT

CASAL THAUERO

Branco envolvente, com acidez agradável, notas tropicais e final delicado. Ótima escolha para pizzas brancas, massas leves ou focaccias com queijo de cabra.

**Uvas: Chardonnay Pecorino**



R\$ 169



ITÁLIA  
CAMPANIA



### GRECO SANNIO DOP

CANTINA DI SOLOPACA

Branco expressivo e estruturado, com notas de pêsego, melão e mineralidade. Harmoniza com pizzas gourmet de queijo de cabra, camarões ou peixes leves.

**Uvas: 100% Greco.**



R\$ 169



### VINHO EM TAÇA (175 ML)

TINTO: Rosso Beneventano IGP Black Label R\$ 29

BRANCO: Falanghina IGT Black Label R\$ 29