

MENU



APERITIVOS

Azeitonas marinadas, mussarela de búfala, azeite e pão. <i>Tudo artesanal e nacional.</i>	R\$28
Stracciatella, azeite de limão siciliano e bottarga. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$46
Croqueta de linguiça artesanal.	R\$42
Parmigiano reggiano (100g) com mel trufado	R\$55

ENTRADAS

PARA COMPARTILHAR

Corniccione Molho de tomate, parmesão, azeite e ervas.	R\$36	Flores de abobrinha crocantes <i>(Verificar disponibilidade)</i> Recheadas com ricota e raspas de limão siciliano. Servidas com molho delicado de tomates frescos e bottarga em pó	R\$54
Corniccione Caprese	R\$68		
Queijo Camembert Empanado Servido com mel e macadâmias. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$62	Vitello Tonatto Acompanha pão caseiro	R\$72
Burrata da Casa Pesto de manjeriçao caseiro e tomatinhos cereja. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$68	FOCACCIAS RECHEADAS	
Burrata da Chef Presunto Serrano, figos caramelizados, mel e pistache. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$78	Focaccia crocante Trufada <i>(Verificar disponibilidade)</i> Focaccia crocante recheada com creme de trufas	R\$120
Prato de antepastos do dia Acompanha pão caseiro	R\$58	Focaccia crocante de Abobrinha Focaccia crocante recheada com creme de parmesão e abobrinha grelhada	R\$76
Fettunta Bruschetta típica da Toscana com creme de cabra e legumes grelhados	R\$48	Focaccia crocante de Alcachofra Focaccia crocante recheada com creme de limão siciliano, parmesão e coração de alcachofra	R\$90
Carpaccio rústico Com pesto de pistache. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$68		

SALADAS

Salada de Alcachofra Gratinadas Mix de folhas, tomatinhos confitados, corações de alcachofra gratinados com parmesão, croutons e molho pesto. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$48
Salada da Casa Mix de folhas, figos gratinados com gorgonzola doce, presunto cru, frutas vermelhas, nozes caramelizados e mel. <i>Acompanha pão caseiro</i>	R\$58

PRATOS

Rigatoni All'arrabiata Com ragu de linguiça artesanal	R\$73
Ravioli Caseiro de Queijo Boursin Com molho ao pesto de pistache	R\$79
Nhoque Caseiro Com molho de trufas	R\$145
Tagliatta de Fraldinha Com rúcula selvagem e queijo Granparma	R\$95
Bacalhau em Posta Cozido no Vapor Com nhoque caseiro ao pesto de salsinha	R\$105
Cotolettas di Vitello a Milanese Com salada Panzanella	R\$93

PIZZAS

Para pizzas de dois sabores, será cobrado a pizza de maior valor.
Pizzas Trufadas e Pizzas Bianca só fazemos inteiras.

PIZZAS CLÁSSICAS	
Margherita Molho de tomate, mussarela de búfala, tomates confitados e manjeriçao	R\$98
Marinara Molho de tomate, lâminas de alho confitado e manjeriçao (Vegana)	R\$88
Portuguesa Molho de tomate, mussarela, presunto, azeitona verde, cebola roxa, ovo caipira e manheriçao	R\$112
Escarola e Pinholes Molho de tomate, mussarela, azeitona Azapa e manjeriçao	R\$102
Aliche Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate assado e parmesão	R\$112
Quatro Queijos Molho de tomate, mussarela, ricota, parmesão e gorgonzola	R\$112
PIZZAS BIANCA	
Alcachofra Mussarela de búfala, mussarela caccio cavallo defumada, creme de alcachofra, aoraçao de alcachofra, pecorino	R\$138
Flor de Abobrinha <i>(Verificar disponibilidade)</i> Mussarela de búfala, creme de limão siciliano, parmesão e flor de abobrinha	R\$136
PIZZAS DA CASA	
Calabresa e alho Poró Molho de tomate, mussarela e manjeriçao	R\$115
Atum e Gorgonzola Molho de tomate, cebola roxa e manjeriçao	R\$115
Panceta e Parmesão Molho de tomate, mussarela, parmesão e ovo caipira cozido	R\$118
Linguiça Blumenau Molho de tomate, mussarela e mostarda caseira em grãos	R\$118
Parma e Rúcula Molho de tomate e mussarela	R\$120
Linguiça Artesanal Molho de tomate, mussarela de búfala, azeitona azapa, cebola roxa e manjeriçao	R\$122
Sopressata e Alcachofra Molho de tomate, mussarela, tapenade de azeitonas e manjeriçao	R\$125
Provençal Molho de tomate, queijo de cabra boursin, rodela de tomate assado e ervas de provance	R\$115
Mortadela Italiana e Burrata Molho de tomate, pistache e raspas de limão siciliano	R\$125
Cebola Caramelizada e Queijo de Cabra Molho de tomate e mussarela	R\$118
Abobrinha e Pesto Molho de tomate, mussarela de búfala, ricota, parmesão, pinholes e manjeriçao	R\$112

PIZZAS ESPECIAIS	
Mussarela Trufada <i>(Verificar disponibilidade)</i> Molho de tomate, mussarela, creme trufado e carpaccio de tartufo	R\$230
Parma Trufada <i>(Verificar Disponibilidade)</i> Molho de tomate, creme trufado, presunto cru, rúcula selvagem, queijo granparma	R\$230
Margherita Especial Molho de tomate, burrata, parmesão, pesto de manjeriçao e tomates assados	R\$123
Guanciale, Aspargos e Stracciatella Molho de tomate, mussarela caccio cavallo e pecorino	R\$132
Pepperoni Picante Molho de tomate, mussarela caccio cavallo defumado, pepperoni curado artesanal, pickles de erva doce, pickles de jalapeño, páprica picante e coentro	R\$128
Pastrami e Queijo Coalho Molho de tomate, queijo coalho, pickles de pepino, alho confit, cebola roxa, queijo granparma e salsinha	R\$126
Quatro Queijos Artesanais Molho de tomate, mussarela caccio cavallo, gorgonzola doce, granparma, ricota, nóz pecan agri-doce e alface romana	R\$132
Palmito e Creme de Parmesão Molho de tomate, mussarela, creme de parmesão, queijo granparma, pipoca de alcáparras e raspas de limão siciliano	R\$125
Figo e Gorgonzola Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, figo fresco, amêndoas laminadas e mel	R\$123

SOBREMESAS

Cheesecake de Pistache Com sorvete de fava de baunilha	R\$48
Cocada de Forno Caseira Com goiabada cremosa, sorvete de iogurte e lascas de côco queimado	R\$38
Brownie de Chocolate Com calda de chocolate quente e sorvete de fava de baunilha envolto no praliné de castanhas	R\$38
Mousse de Iogurte Grego Com calda de frutas amarelas e crocante de castanhas	R\$34
Mousse de Doce de Leite Carpaccio de banana caramelizada e praliné de castanhas	R\$38
Pain Perdu Rabanada de brioche caseiro, creme inglês e frutas vermelhas	R\$40
Tiramissu Receita clássica italiana, com biscoito caseiro	R\$38
Taça de Sorvete Artesanal Fava de baunilha, iogurte grego ou chocolate belga	R\$30
<i>Extra calda ou granola caseira R\$5</i>	
Fruta da Estação	R\$22