

# 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

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

## SALADAS

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

## PRATOS

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

<b>Margherita</b> Molho de tomate, mussarela de búfala, tomates confitados e manjeriçao	R\$98
<b>Marinara</b> Molho de tomate, lâminas de alho confitado e manjeriçao (Vegana)	R\$88
<b>Portuguesa</b> Molho de tomate, mussarela, presunto, azeitona verde, cebola roxa, ovo caipira e manheriçao	R\$112
<b>Escarola e Pinholes</b> Molho de tomate, mussarela, azeitona Azapa e manjeriçao	R\$102
<b>Aliche</b> Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate assado e parmesão	R\$112
<b>Quatro Queijos</b> Molho de tomate, mussarela, ricota, parmesão e gorgonzola	R\$112

### · PIZZAS BIANCA

<b>Alcachofra</b> Mussarela de búfala, mussarela caccio cavallo defumada, creme de alcachofra, aoração de alcachofra, pecorino	R\$138
<b>Flor de Abobrinha</b> <i>(Verificar disponibilidade)</i> Mussarela de búfala, creme de limão siciliano, parmesão e flor de abobrinha	R\$136

### · PIZZAS DA CASA

<b>Calabresa e alho Poró</b> Molho de tomate, mussarela e manjeriçao	R\$115
<b>Atum e Gorgonzola</b> Molho de tomate, cebola roxa e manjeriçao	R\$115
<b>Panceta e Parmesão</b> Molho de tomate, mussarela, parmesão e ovo caipira cozido	R\$118
<b>Linguiça Blumenau</b> Molho de tomate, mussarela e mostarda caseira em grãos	R\$118
<b>Parma e Rúcula</b> Molho de tomate e mussarela	R\$120
<b>Linguiça Artesanal</b> Molho de tomate, mussarela de búfala, azeitona azapa, cebola roxa e manjeriçao	R\$122
<b>Sopressata e Alcachofra</b> Molho de tomate, mussarela, tapenade de azeitonas e manjeriçao	R\$125
<b>Provençal</b> Molho de tomate, queijo de cabra boursin, rodela de tomate assado e ervas de provance	R\$115
<b>Mortadela Italiana e Burrata</b> Molho de tomate, pistache e raspas de limão siciliano	R\$125
<b>Cebola Caramelizada e Queijo de Cabra</b> Molho de tomate e mussarela	R\$118
<b>Abobrinha e Pesto</b> Molho de tomate, mussarela de búfala, ricota, parmesão, pinholes e manjeriçao	R\$112

### · PIZZAS ESPECIAIS

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

## SOBREMESAS

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