



DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA



Nossa casa trabalha com pratos elaborados a partir de ingredientes naturais e muito selecionados, trazendo à mesa o que o mundo nos deu de melhor.

Todos os nossos pratos são preparados com diversas iguarias, como as trufas italianas, o legítimo mascarpone italiano, cortes nobres de Angus (VPJ), legítimo bacalhau Gadus Morhua. Nossa focaccia e sardela são feitas de forma artesanal, garantindo produtos frescos e saborosos, dentre outros ingredientes escolhidos para chegarmos a um resultado único.

A Dal Giardino é uma casa tipicamente italiana criada do sonho de reunir, em um ambiente extremamente aconchegante, uma gastronomia bem elaborada e diversos rótulos de vinhos de todas as principais regiões produtoras de vinho do mundo.

Desejamos que sejam todos muito bem-vindos e que possam aproveitar ao máximo essa experiência gastronômica única.





Cardápio

Antipasti	03
Porções	05
Paste	06
Risotti	07
Vegani	08
Carni	09
Mare	10
Kids	12
Dolci	13
Pizzas*	15
Pizzas Dolces*	21
Drinks	22
Doses	24
Bebidas	25
Carta de Cervejas	26

Opções disponíveis somente no jantar

Antipasti



**Imagem meramente ilustrativa.*

- | | | |
|--|---|--------------|
| 001 Couvert 🌿 | | 29,90 |
| | <i>Molho pesto, azeitona azapa e patê de ervas. Guarnecido com fatias de focaccia.</i> | |
| 002 Burrata 🌿 | | 69,90 |
| | <i>Mozzarella de búfala recheada com stracciatella, queijo cremoso derivado da mozzarella. Acompanha molho pesto de manjeriço e tomates confit. Guarneceida com fatias de focaccia.</i> | |
| 003 Mix di Antipasti | | 65,70 |
| | <i>Caponata Siciliana, pimentões defumados e sardela. Guarneceida com fatias de focaccia.</i> | |
| 004 Carpaccio 🍷 | | 69,90 |
| | <i>Carne crua (lagarto) regada ao molho de mostardas com alcaparras e rúcula, guarneceida de fatias de pão italiano.</i> | |
| 005 Insalata de Fichi 🌿 | | 69,90 |
| | <i>Mix de folhas verdes, figos frescos, queijos mozzarella de búfala cereja, presunto parma e nozes.</i> | |
| 006 Salada Ceaser de Frango | | 54,30 |
| | <i>Frango grelhado, mix de folhas verdes, croutons, tomate cereja, azeite e parmesão.</i> | |
| 007 Sfogliata di Frutas Vermelhas | | 63,20 |
| | <i>Elaborada a partir de massa folhada, recheada com Mozzarella Fior de Latte e servida com geléia de frutas vermelhas e mel.</i> | |

*Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.*

Antipasti



**Imagem meramente ilustrativa.*

- | | |
|---|--------------|
| 008 Bruschetta Dal Giardino | 72,30 |
| <i>Pão italiano, brie, alho, parma crocante, tomate confit e redução de balsâmico.</i> | |
| 009 Bruschetta de Brie com Parma | 59,90 |
| <i>Pão italiano, queijo brie, presunto parma e rúcula.</i> | |
| 010 Bruschetta de Brie, Figo e Mel | 57,20 |
| <i>Pão italiano, queijo brie, figo em calda e mel.</i> | |
| 011 Trio de Bruschettas | 67,40 |
| <i>Trio contendo 3 bruschettas em 3 diferentes sabores: Bruschetta Dal Giardino, Bruschetta de brie, figo e mel e, por fim, Bruschetta de brie com parma.</i> | |
| 012 Lagostim ao Sauvignon Blanc | 89,90 |
| <i>Caldas de lagostim cozidas na manteiga ao molho de ervas e finalizadas com vinho branco sauvignon Blanc, realçando sua acidez. Servido com um coração de alcachofra.</i> | |
| 013 Porção extra de Pão 🌿 | 16,80 |
| <i>Focaccia feita na casa.</i> | |

Porções



*Imagem meramente ilustrativa.

***Válido de terça-feira a sábado, a partir das 18h30.**

- 017 | Crostata** 🌿 _____ **39,90**
*Fatias finas de massa de longa fermentação, assadas e acompanhadas de pesto de azeitona. *Assada no forno à lenha e disponível somente no período noturno.*
- 018 | Porção de Batata Frita Palito** 🌿 _____ **64,30**
Porção de batata frita palito (400g) servida com molho barbecue e molho de ervas finas.
- 019 | Arancini** 🌿 _____ **69,90**
8 unidades de um bolinho crocante elaborado a partir do risoto alla milanese. Servido com molho de 3 queijos.
- 020 | Queijo Gouda Empanado** 🌿 _____ **69,90**
Porção de 300g de queijo gouda empanado servido com molho rosé e molho barbecue.
- 021 | Tábua de Frios** _____ **129,90**
Montada com presunto de parma, salame, queijos provolone, gorgonzola e brie, mel, azeitona azapa, redução de molho balsâmico, nozes e damascos.
- 022 | Mini Porzione di Affettati** _____ **89,90**
Pequena porção de frios contendo: queijo mozzarella, queijo parmesão, mel, morangos, azeitonas azappas, salame e presunto parma.
- 023 | Bolinho de Abóbora com Carne Seca** _____ **69,90**
8 unidades de um bolinho crocante elaborado a partir de abóbora cabotiá e carne seca e servido com molho BBQ.
- 024 | Coxinha** _____ **69,90**
8 unidades da tradicional e crocante coxinha de frango, servido com maionese de alho.

Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa cressa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
 No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

Paste



*Imagem meramente ilustrativa.

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 100 | Conchiglie di Camarão Rosê | 109,70 |
| | <i>Massa curta em formato de pequenas conchas, salteada com camarões e molho rosê. Finalizada com camarões rosa grandes.</i> | |
| 101 | Fusilli Integral al Funghi | 89,90 |
| | <i>Massa grano duro integral com molho roti, cogumelos shimeji e paris frescos, finalizada com parmesão.</i> | |
| 102 | Fettuccine Alfredo  | 69,90 |
| | <i>Massa grano duro longa com molho bechamel e queijo.</i> | |
| 103 | Spaghetti Alla Carbonara | 103,40 |
| | <i>Massa grano duro, queijo parmesão, bacon e gemas de ovos.</i> | |
| 104 | Tagliatelle ao Formaggio | 89,90 |
| | <i>Massa longa grano duro servido no queijo parmesão, com presunto parma.</i> | |
| 105 | Ravioli de Grana Padano ao Tartufo Bianco | 113,70 |
| | <i>Massa fresca rechada com queijo Grana padano, queijo Fior di Latte e mascarpone. Servida Ao molho bechamel de salvia e azeite tartufo branco.</i> | |
| 106 | Sorrentino de Brie, Mel e queijo de Cabra | 129,60 |
| | <i>Massa fresca rechada com figo, mel e queijo de cabra. Servida ao molho bechamel e finalizada com amêndoas e damascos.</i> | |
| 107 | Ravioli de Lagostim com Redução de Champagne e Ervas Finas | 139,90 |
| | <i>Massa recheada com calda de lagostim e mascarpone, finalizada com molho branco leve a base de espumante e manteiga clarificada.</i> | |
| 108 | Lasagna all'Emiliana | 129,90 |
| | <i>Lasanha elaborada a partir de massa de espinafre, fonduta de queijo, molho bolonhesa, creme de leite, pequenas lascas de trufa negra italiana e azeite tartufo bianco.</i> | |

Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
 No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

Risotti



**Imagem meramente ilustrativa.*

200 Risotto di Camarão	116,80
<i>Arroz arbóreo com camarões, queijo parmesão, finalizado com camarões rosa grandes.</i>	
1201 Risotto alla Milanese com Mignon	99,30
<i>Arroz arbóreo com medalhão de mignon, queijo parmesão, manteiga e açafrão.</i>	
1202 Risotto di 3 Cogumelos com Mignon	104,60
<i>Arroz arbóreo, queijo parmesão, cogumelos shitake, shimeji e paris, manteiga e filé mignon.</i>	
1203 Risotto di Aspargos com Mignon	107,20
<i>Arroz arbóreo, queijo parmesão, manteiga, aspargos e medalhão de filet mignon.</i>	
204 Risotto di Mignon com Trufas Negras e Parmesão Curado	179,90
<i>Cubos de mignon grelhados, pequena quantidade de trufas fatiadas, azeite Tartufo Bianco e finalizado com queijo parmesão curado.</i>	
205 Risotto Brasile	104,70
<i>Risoto cremoso de costela bovina com cebola caramelizada e queijo coalho.</i>	
206 Risotto Blue Velvet	103,20
<i>Risotto cremoso de mirtilos frescos finalizado com mascarpone e parmesão servido com medalhão de mignon, revelando textura aveludada e delicado equilíbrio entre doçura e acidez.</i>	

*Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
 No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.*

Vegano



250 | Moqueca de Banana (vegana) _____ 87,30

Banana da Terra, farofa de dendê e arroz branco.

Indicação da Nutri @heloisalopesnutri

251 | Tilápia Dourada _____ 79,90

Filé de tilápia servido com mix de legumes (cenoura, brócolis e palmito) e purês de batata e mandioquinha. Uma escolha da nutri cheia de sabor e equilíbrio sem sair do seu plano alimentar!

252 | Pescada Cabotiá & Gengibre _____ 89,60

Posta de pescada amarela servida com creme de abóbora cabotia e gengibre.

253 | Frango Tropical _____ 78,30

Frango ao molho de manga e Lima, servido com batatas rústicas e legumes (brócolis, cenoura e tomates)

Carni



**Imagem meramente ilustrativa.*

300 | Ossobuco alla Milanese _____ 89,90

Corte bovino com osso, marinado ao vinho tinto e especiarias. Guarnecido com molho roti e Polenta Bergamasca (tradicional da região de Bergamo, na Itália).

301 | Ossobuco com Risotto de Funghi _____ 99,90

Corte bovino com osso, marinado ao vinho tinto e especiarias. Guarnecido com molho roti e risotto de funghi.

1302 | Tapa de Cuadril _____ 199,90

Picanha na brasa com creme de alho defumado e farofa crocante de castanha-do-pará.

303 | Filet à Parmegiana _____ 97,40

Filet mignon à parmegiana, acompanhado de arroz branco, batatas fritas e molho de tomate.

*Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
 No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.*

Carni



**Imagem meramente ilustrativa.*

304 | Frango à Parmegiana _____ **69,99**

Frango à parmegiana, acompanhado de arroz branco, batatas fritas e molho de tomate.

1305 | Bife Wellington _____ **119,90**

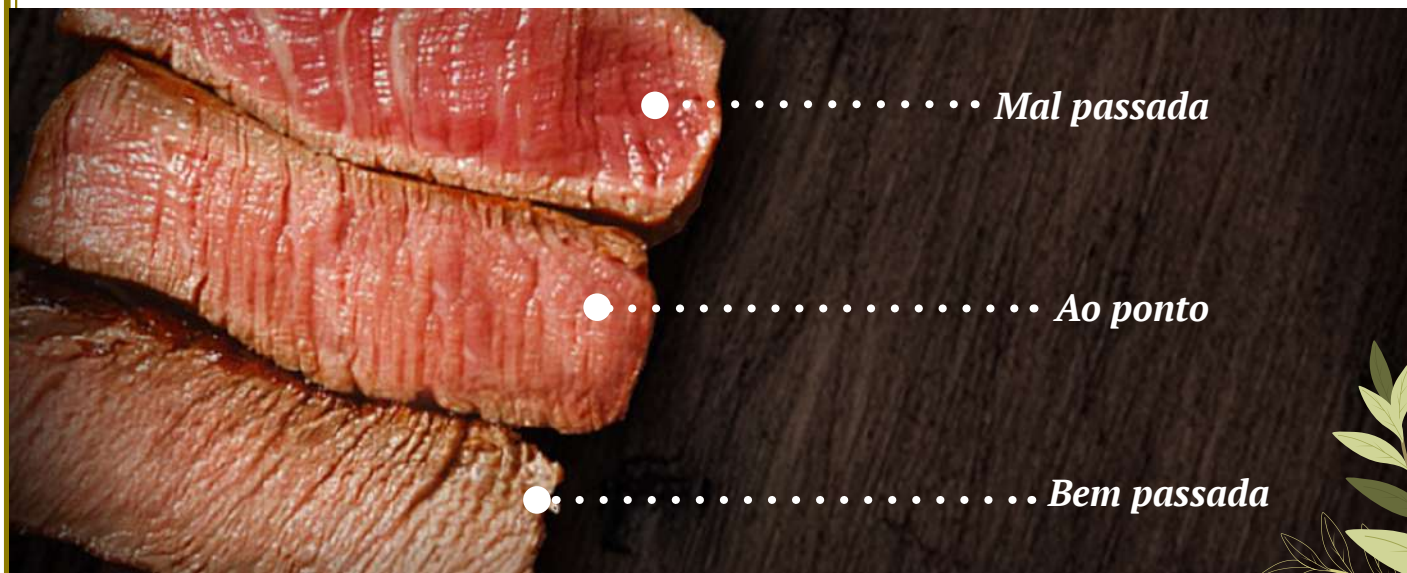
Típica receita inglesa preparada com filet mignon ao ponto menos, massa folha, prosciutto cruado, cogumelos frescos e mostarda. Servido com aspargos, molho de vinho tinto, cogumelos grelhados e batatas rústicas. Caso queira alterar o ponto da carne, por gentileza informe o garçom.

1306 | Filet de Boeuf en Croûte _____ **121,30**

Filé mignon envolto em massa folhada dourada e crocante, com recheio de parma e cogumelos, com risotto cremoso com radicchio (repolho roxo) levemente refogado, finalizado com queijo provolone.

.....
*Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
 No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.*

ESCOLHA PONTO DA SUA CARNE!



Mare



**Imagem meramente ilustrativa.*

- 400 | Bacalhau à Portuguesa** _____ **139,70**
Posta de bacalhau Gadus Morhua, batata, pimentões vermelhos e amarelos, ovos, azeitonas chilenas, tomate confit e arroz branco.
- 401 | Bacalhau Tupinambá** _____ **142,99**
Posta de bacalhau Gadus Morhua, camarões pequenos, temperos da cozinha mediterrânea, leite de coco e Gnocchi de banana da terra.
- 402 | Camarão Aioli** _____ **129,60**
Camarões rosa grandes, arroz marroquino (damasco, nozes, uva passa, alho e amêndoas laminadas) e purê de mandioquinha.
- 403 | Moqueca de Robalo** _____ **124,30**
Robalo em cubos, molho de camarões, farofa de dendê e arroz branco.
- 404 | Salmão Grelhado com Risotto de Limão Siciliano** _____ **94,70**
Posta de salmão acompanhada de risotto de limão siciliano.
- 405 | Polvo à Lagareiro** _____ **133,40**
Tentáculos de polvo acompanhados de batatas ao murro, alho frito e tomate confit.

Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa cressa, pimenta inteira, alecrim e tomilho. No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

Mare



**Imagem meramente ilustrativa.*

- 406 | Risotto de Camarão no Abacaxi** _____ **127,30**
Risotto de camarões e abacaxi, servido na própria fruta, com 3 camarões rosa grandes e 4 camarões médios.
- 407 | Abadejo à Caiçara** _____ **119,90**
Posta de abadejo, acompanhada de farofa de camarão ao molho de palmito e purê de banana da terra.
- 408 | Pescada Amarela a Belle Meuniere** _____ **108,60**
Filé de pescada amarela grelhado, servido com molho belle meunière (manteiga dourada, limão, alcaparras e salsa), acompanhado de arroz de legumes (brócolis, milho e cenoura) e batatas rústicas.
- 409 | Fettuccine al Nero di Seppia aos Camarões** _____ **159,90**
Massa grano duro elaborada com tinta de Lula e servida com camarões grandes, camarões pequenos, tomates confit, farofa crocante e molho de alho.
- 410 | Salmone con Frutto della Passione** _____ **109,90**
Salmão grelhado com crosta de gergilim, servido com molho de maracujá e risoto de espinafre.
- 411 | Salmão Solaris** _____ **116,60**
Um risotto cremoso de abóbora cabotiá, servido com posta de salmão grelhado e coberto por um delicado molho cítrico de laranja com espumante, mel e toque de orange pepper. Acompanhado de fatias de laranja caramelizadas e pimentas-roeira.

Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho. No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

Kids



**Imagem meramente ilustrativa.*

- 501 | Frango com Fritas** _____ **49,90**
Arroz com cubos de frango e fritas.
- 502 | Spaghetti ao Sugo com Mignon** _____ **49,90**
Spaghetti com molho de tomate ciao com cubos de mignon.
- 503 | Spaghetti ao Molho Branco com Mignon** _____ **49,90**
Spaghetti com molho bechamel e cubos de mignon.
- 504 | Mignon com Fritas** _____ **49,90**
Arroz com cubos de mignon e fritas.

*Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.
No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.*

Dolci



**Imagem meramente ilustrativa.*

600 | Positano de Ninho com Limão _____ 39,90

Sobremesa inspirada nos limões sicilianos da região de Positano, localizada no sul da Itália. É servida em formato de limão siciliano, recheada com creme de leite ninho e um toque de limão. No prato acompanham raspas de chocolate e amêndoas. Usamos corante alimentício amarelo para produção.

Sugestão: com Limoncello R\$ 59,90

601 | Sfera di Cioccolato e Frutta _____ 39,81

Esfera de chocolate flambada ao conhaque, recheada com uma tartelete de morango, manga, kiwi, banana e mirtilo.

602 | Pudim de Leite _____ 33,60

Clássico pudim brasileiro de leite condensado, textura cremosa e calda de caramelo dourado.

603 | Creme Papaya _____ 36,40

Creme de mamão papaya batido, leve e refrescante, servido com toque de licor de cassis.

Veja mais sobremesas!



Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa cressa, pimenta inteira, alecrim e tomilho. No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

Dolci



**Imagem meramente ilustrativa.*

- 604 | Panna Cotta** _____ **33,60**
Típica receita italiana à base de creme de leite, leite e baunilha, servida com calda de frutas vermelhas.
- 605 | Tiramisù** _____ **34,20**
Tradicional sobremesa italiana à base de café e cacau.
- 606 | Mousse de Chocolate** _____ **35,60**
Sobremesa cremosa à base de chocolate meio amargo coberta por geleia de frutas.
- 607 | Petit Gâteau** _____ **34,60**
Bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete de vanilla.
- 608 | Brownie** _____ **32,50**
Massa de chocolate acompanhada de sorvete de creme.
- 609 | Pera ao Vinho** _____ **38,30**
Pera cozida lentamente no vinho, servida com creme inglês e nutz de castanhas e chia douradas no caramelo..

Utilizamos em nossos pratos itens de decoração tais quais: salsinha, salsa crespa, pimenta inteira, alecrim e tomilho.

No momento do pagamento, por gentileza confira sua conta. Não serão aceitas reclamações posteriores.

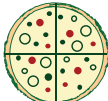
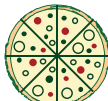



Pizzas

*Disponível apenas no jantar



*Imagem meramente ilustrativa.

★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
700 3 Cogumelos ★ 			79,61	113,72
<i>Molho de tomate artesanal, cogumelos shitake, shimeji e paris salteados no azeite, tomate cereja confit e manjeriço.</i>				
701 3 cogumelos & Formaggio			88,40	117,32
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, cogumelos shitake, shimeji e paris, cebola roxa, parmesão e orégano.</i>				
702 Aioli			53,21	80,16
<i>Molho de tomate artesanal, alho refogado em azeite de ervas, parmesão e orégano e mozzarella.</i>				
703 Alcachofra			62,37	89,10
<i>Molho ciao, mozzarella, alcachofra e presunto royale.</i>				
704 Alho Negro ★			79,53	113,62
<i>Molho de tomate Italiano Ciao, mozzarella de búfala, tomatinho sweetgrape, alho negro assado no forno a lenha, alho poró e uma fina camada de pesto de azeitona.</i>				
705 Alici ★			84,62	116,60
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, tomate caqui, parmesão, filés de alici e orégano.</i>				
706 Atum Mediterrané			78,49	107,12
<i>Molho ciao, mozzarella, atum e cebola.</i>				
707 Bacalhau ★			99,61	133,72
<i>Finas fatias de tomate italiano, mozzarella, lascas de bacalhau com natas, stracciatella, molho de tomate e um toque de noz-moscada.</i>				

Pizzas

**Disponível apenas no jantar*



**Imagem meramente ilustrativa.*

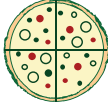
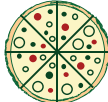
★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
708 Berinjela			64,12	93,46
<i>Molho de tomate artesanal, berinjela grelhada ao azeite e alho, mozzarella, parmesão ralado e orégano.</i>				
709 Berinjela Parmegiana			69,58	96,69
<i>Mozzarella, berinjela empanada, molho tomate e parmesão.</i>				
710 Biella			71,17	99,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, catupiry, presunto Royale, figo em calda, fio de mel e orégano.</i>				
711 Brie & Damasco ★			72,30	106,36
<i>ciao, base mozzarella, queijo brie, damasco e mel.</i>				
712 Brócolis			64,18	91,69
<i>Molho de tomate artesanal, tomate seco, alho frito, mozzarella, brócolis, parmesão e orégano.</i>				
713 Burrata regada ao Azeite Tartufo Bianco ★			100,03	142,89
<i>Molho ciao, mozzarella de búfala recheada com stracciatella (queijo cremoso derivado da mozzarella), pesto de manjeriço, tomate cereja confit e azeite de Tartufo Bianco.</i>				
714 Caprese Especial ★			73,40	107,20
<i>Base de mozzarella, tomate caqui, mozzarella de búfala artesanal, folhas de manjeriço gigante e molho pesto de azeitonas pretas.</i>				
715 Calabresa			71,17	99,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, calabresa artesanal, cebola, azeitona e orégano.</i>				
716 Carne Seca ★			73,59	104,55
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, carne seca desfiada, catupiry, cebola, pimentões e orégano</i>				

Pizzas

*Disponível apenas no jantar



*Imagem meramente ilustrativa.

★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
717 Catupiry	_____	_____	69,57	99,10
<i>Molho de tomate artesanal, catupiry, azeitona e orégano.</i>				
718 Camarão ★	_____	_____	104,60	149,72
<i>Molho de tomate artesanal, camarões salteados em manteiga com ervas, catupiry, mozzarella e orégano.</i>				
719 Camarão Siciliano ★	_____	_____	99,96	138,60
<i>Molho ciao, mozzarella, cream cheese, camarões pequenos e vinagrete de manga.</i>				
720 Carbonara e Tartufo ★	_____	_____	143,64	205,20
<i>Mozzarella, ovos, bacon crocante, queijo pecorino romano, trufa negra e azeite de Tartufo Bianco.</i>				
721 Carbonara ★	_____	_____	74,38	106,55
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, pancetta artesanal, queijo pecorino, ovos e pimenta do reino ralada na hora.</i>				
722 Crosta Napolitana	_____	_____	74,32	107,26
<i>Molho de tomate artesanal, tomates frescos, mozzarella, proscuitto cruado assado no forno a lenha e queijo parmesão.</i>				
723 Dal Giardino	_____	_____	69,18	99,69
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, presunto parma, rúcula, geleia de pimenta da casa.</i>				
724 Dallas	_____	_____	73,30	105,10
<i>Molho de tomate artesanal, presunto, milho verde, ervilha fresca, ovo, mozzarella, palmito e orégano.</i>				
725 Frango com Catupiry	_____	_____	72,17	103,32
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, frango desfiado, catupiry e orégano.</i>				

Pizzas

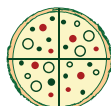
*Disponível apenas no jantar



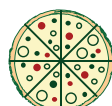
*Imagem meramente ilustrativa.



Sabores Especiais



Gourmet 4 fatias



Grande 8 fatias

Gourmet 25cm

Grande 35cm

726 Grana Padano ★	_____	114,87	∴	159,67
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, tomatinho italiano, ervas finas, parmesão, Grana Padano e orégano.</i>				
727 Livorno	_____	69,03	∴	99,48
<i>Molho de tomate artesanal, parmesão, tomate caqui, mozzarella de búfala, pesto de rúcula, manjeriço e orégano.</i>				
728 Lombinho	_____	71,17	∴	99,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, lombo canadense, catupiry e orégano.</i>				
729 Lombinho & Catupiry	_____	75,24	∴	104,18
<i>Molho de tomate artesanal, lombo canadense, cebola roxa, queijo catupiry, queijo parmesão e orégano.</i>				
730 Margherita	_____	64,01	∴	93,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala, parmesão, tomate, manjeriço e orégano.</i>				
731 Mignon Formaggio ★	_____	79,99	∴	119,60
<i>Fillet mignon em tiras, queijo mozzarella, molho de queijo, cebola roxa e brócolis.</i>				
732 Mortadella com Stracciatella ★	_____	84,15	∴	119,08
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, coberta com fatias de mortadela italiana trabalhada no forno a lenha, stracciatella, raspas de limão siciliano, pistache e rúcula.</i>				
733 Mozzarella	_____	59,27	∴	84,67
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella e orégano.</i>				
734 Mozzarella de Búfala	_____	64,03	∴	91,48
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala e orégano.</i>				

Pizzas

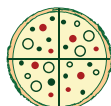
*Disponível apenas no jantar



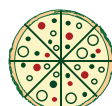
*Imagem meramente ilustrativa.



Sabores Especiais



Gourmet 4 fatias



Grande 8 fatias

Gourmet 25cm

Grande 35cm

735 Palmito	71,70	∴ 99,85
<i>Molho de tomate artesanal, palmito salteado na manteiga, catupiry, mozzarella, tomate caqui, parmesão e orégano.</i>		
736 Peito de Peru ao Alho Poró	73,38	∴ 99,99
<i>Molho de tomate artesanal, peito de peru, alho poró, catupiry e orégano.</i>		
737 Pepperoni	74,48	∴ 103,25
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, pepperoni artesanal, parmesão e orégano.</i>		
738 Pepperoni & Pesto Agridolci	75,43	∴ 104,80
<i>Molho pesto de manjeriçã, mozzarella, parmesão, pepperoni e mel.</i>		
739 Pescara	79,02	∴ 109,60
<i>Molho de tomate artesanal, atum francês, gorgonzola dolce, mozzarella e orégano.</i>		
740 Pollo & Panceta	72,17	∴ 103,22
<i>Molho de tomate artesanal, frango desfiado, cream cheese, pancetas em cubos, orégano e azeitonas.</i>		
741 Portuguesa	71,70	∴ 99,85
<i>Molho de tomate artesanal, presunto, ovo cozido, cebola, mozzarella, azeitona preta e orégano.</i>		
742 Quatro-Queijos	71,03	∴ 99,48
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, catupiry, gorgonzola dolce, parmesão e orégano.</i>		
743 Ravena	69,80	∴ 99,70
<i>Molho de tomate artesanal, tomate caqui, abobrinha e berinjela grelhada ao azeite e alho, mozzarella, parmesão e orégano.</i>		

Pizzas

*Disponível apenas no jantar



*Imagem meramente ilustrativa.

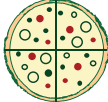
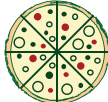
★ Sabores Especiais		Gourmet 4 fatias		Grande 8 fatias	Gourmet	Grande
					25cm	35cm
744 Roma					71,70	99,85
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, lingüicinha suína, molho barbecue di gava e orégano.</i>						
745 Rúcula e tomate seco					69,80	99,70
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, rúcula, tomate seco, parmesão e orégano.</i>						
746 Scarola com Mozzarella					67,44	96,34
<i>Molho de tomate artesanal, Scarola fresca detalhada no azeite com pinoli, mozzarella, bacon em tiras e azeitonas pretas.</i>						
747 Siena ★					75,24	104,18
<i>Molho de tomate, mozzarella, ragu de calabresa ao azeite tartufo, parmesão e orégano.</i>						
748 Toscana					71,70	99,85
<i>Molho de tomate artesanal, palmito salteado na manteiga, champignon, parmesão, mozzarella e orégano.</i>						
749 Veneza					73,22	99,88
<i>Finas fatias de tomate, fatias de peito de peru defumado, champignon, bacon, catupiry, molho de tomate e orégano.</i>						
750 Zucchini					67,06	95,80
<i>Molho de tomate artesanal, fatias de abobrinha assadas na lenha e regada com azeite extra virgem, mozzarella, parmesão e orégano.</i>						

Pizzas Dolces

*Disponível apenas no jantar



*Imagem meramente ilustrativa.

★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
752 Abacaxi _____			69,03	99,48
<i>Fatias de abacaxi, leite condensado, açúcar e canela em pó.</i>				
753 Banana _____			68,84	98,49
<i>Bananas fatiadas, leite condensado, açúcar e canela em pó.</i>				
754 Banofee _____			71,84	99,99
<i>Doce de leite, banana e chantilly.</i>				
755 Brigadeiro _____			62,49	91,27
<i>Chocolate cremoso e granulado.</i>				
756 Brownie ★ _____			92,61	133,72
<i>Brigadeiro, nozes e pedaços esfarelados de brownie.</i>				
757 Creme de Avelã com Amêndoas ★ _____			89,61	129,20
<i>Creme de avelã com amêndoas laminadas.</i>				
758 Dois Amores _____			68,30	98,02
<i>Ganache de chocolate meio amargo, ganache de chocolate branco e morangos frescos.</i>				
759 Frutas Vermelhas al Cioccolato ★ _____			74,60	107,90
<i>Massa de chocolate negro, chocolate branco, mirtilo, morango e calda de frutas vermelhas.</i>				
760 Ganache com Morango _____			65,70	93,85
<i>Ganache com pedaços de morango frescos selecionados.</i>				
761 Ninho com Morango _____			71,50	99,99
<i>Creme de chocolate branco com leite ninho e morango.</i>				
762 Paçoca Mineira _____			73,38	101,70
<i>Creme de leite, doce de leite e crispy de amendoim - paçoca.</i>				
763 Prestígio _____			69,87	94,60
<i>Ganache de chocolate meio amargo, coco ralado e leite condensado.</i>				
764 Romeu e Julieta _____			69,03	99,48
<i>Mozzarella e goiabada cremosa.</i>				

Drinks



**Imagem meramente ilustrativa.*

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 800 | Caipirinha Sagatiba | 37,90 |
| | <i>Cachaça Sagatiba, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.</i> | |
| 801 | Caipiroska de Smirnoff | 39,40 |
| | <i>Vodka, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.</i> | |
| 802 | Caipiroska de Vodka Absolut | 49,90 |
| | <i>Vodka, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.</i> | |
| 803 | Saquerinha | 37,90 |
| | <i>Saquê, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.</i> | |
| 804 | Gin Cítrico | 43,00 |
| | <i>Gin, rodela de limão tahiti, limão siciliano, laranja, alecrim, água tônica e gelo.</i> | |
| 805 | Gin Frutas Vermelhas | 41,00 |
| | <i>Gin, amora, framboesa, morango, água tônica e gelo.</i> | |
| 806 | Gin Maçã | 41,00 |
| | <i>Gin, hortelã, maçã verde, tônica e gelo.</i> | |
| 807 | Mojito | 39,80 |
| | <i>Rum, suco de limão, hortelã, água gaseificada e gelo.</i> | |

Drinks



*Imagem meramente ilustrativa.

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 808 Amarula Cream | _____ | 54,30 |
| <i>Amarula, sorvete de creme, vodka, chantilly e leite condensado.</i> | | |
| 809 Moscow Mule | _____ | 39,90 |
| <i>Schweppes de gengibre, vodka, suco de limão e espuma de gengibre.</i> | | |
| 810 Kir Royale | _____ | 32,00 |
| <i>Espumante Brut, licor de cassis e cereja.</i> | | |
| 811 Pinã Colada | _____ | 43,00 |
| <i>Rum Bacardi, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado.</i> | | |
| 812 Cosmopolitan | _____ | 38,90 |
| <i>Vodka, licor cointreau, limão e xarope de cranberry.</i> | | |
| 813 Negroni | _____ | 49,00 |
| <i>Vermouth, Campari, gin e laranja.</i> | | |
| 814 Aperol Spritz | _____ | 39,90 |
| <i>Aperol, espumante, laranja e água com gás.</i> | | |

Não-alcoólicos

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 815 Coquetel de Manga com Limão Siciliano | _____ | 29,60 |
| <i>Manga, limão siciliano e hortelã.</i> | | |
| 816 Coquetel de Frutas Vermelhas | _____ | 34,70 |
| <i>Amora, mirtilo, framboesa e morango.</i> | | |

Doses



*Imagem meramente ilustrativa.

- 817 | Licor Cointreau** _____ **39,90**
Licor fino destilado na França, elaborado a partir de um blend único de cascas de laranjas doces e amargas, em um processo controlado. Produto de reconhecimento mundial.
- 818 | Licor 43** _____ **39,90**
O licor espanhol número 01 do mundo! Produzido na Espanha pela Diego Zamora, este famoso licor é o resultado de uma receita secreta familiar. Licor 43 é elaborado com frutas cítricas mediterrâneas, ingredientes botânicos selecionados e baunilha, garantindo a ele um sabor único!
- 819 | Whisky White Horse** _____ **39,90**
Composto por mais de 35 maltes, uma das mais elevadas proporções de malte nos scotch whiskies.
- 820 | Whisky Escocês Chivas Regal (12 anos)** _____ **44,00**
O produto tem como diferencial conter na sua fórmula ingredientes como água, malte e grãos, o que garante um sabor único a cada gole.
- 821 | Whisky Jack Daniel's Old N°7 Tennessee** _____ **44,00**
Seu diferencial é conter na fórmula ingredientes como centeio, milho e malte de cevada.
- 822 | Whisky Jhonnie Walker Red Label** _____ **39,00**
É uma combinação de sabores vibrantes, doces e frescos, derivados de uma mescla única de bebidas de malte e grãos.
- 823 | Whisky Jhonnie Walker Black Label (12 anos)** _____ **47,00**
É um blend de caráter profundo, suave e complexo. Um Whisky impressionante para compartilhar em qualquer ocasião.
- 824 | Amarula** _____ **41,00**
O único licor do mundo produzido com a fruta marula, típica da região da savana sul-africana.
- 825 | Frangélico** _____ **39,90**
De coloração dourada, o Frangélico é um licor com intenso aroma de avelãs. No paladar é suave e com textura rica, o sabor das avelãs é pronunciado, porém delicado.
- 826 | Steinhaeger** _____ **29,00**
Steinhaeger é um tipo de Gin oriundo da pequena região da Alemanha chamada Steinhaeger. É uma bebida aromática destilada a base de grãos e zimbro.
- 827 | Tequila José Cuervo Ouro** _____ **41,00**
A tequila nasceu do encontro do processo de destilação introduzido pelos espanhóis na época colonial, somado a uma planta muito antiga das terras mexicanas: o Agave Azul.

Bebidas



**Imagem meramente ilustrativa.*

828 Água Mineral (310ml)	7,90
829 Água Mineral com gás (310ml)	7,90
830 Acqua Panna sem gás (505ml)	28,70
831 Água Perrier com gás (330ml)	26,20
832 Água San Pellegrino com gás (505ml)	33,30
833 Coca-Cola (lata 350ml)	9,80
834 Coca-Cola Zero Açúcar (lata 350ml)	9,80
835 Guaraná Antártica (lata 350ml)	9,80
836 Guaraná Itubaína (lata 350ml)	9,80
837 Soda Limonada (lata 350ml)	9,80
838 Schweppes Citrus (lata 350ml)	9,80
839 Água Tônica (lata 350ml)	9,80
<hr/>	
840 Suco de Laranja (400ml)	14,70
841 Sucos Naturais (400ml)	15,90
<i>(limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã).</i>	
842 Limonada Suíça (400ml)	19,90
843 Suco de Uva Integral (tinto)	16,90
<hr/>	
844 Café Expresso	8,90
<i>Sugestão: experimente café expresso com Licor 43 por R\$ 39,90</i>	
<hr/>	
845 Taxa de Rolha (por garrafa de 750ml)	80,00

Carta de Cervejas



*Imagem meramente ilustrativa.

Long Necks



848 | Heineken (Long Neck 330ml)  Heineken _____ 14,90

É uma cerveja Pale Lager com 5% de álcool por volume, produzido pela cervejaria holandesa Heineken Internacional. Tem como destaque a garrafinha verde e sua fórmula simplificada com: puro malte, lúpulo e água cristalina. O resultado é um sabor bem característico, leveza e refrescância. IBU 18, TA 5%



849 | Heineken Zero (Long Neck 330ml)  Heineken _____ 14,90

A Heineken zero traz o sabor da Heineken que você já conhece e agora sem álcool!! Feita com ingredientes naturais apresenta notas frutadas e suavemente maltada.



850 | Stella Artois (Long Neck 330ml) _____ 13,90

A experiência e tradição cervejeira de mais de 600 anos resultam em uma lager muito bem equilibrada. Uma cerveja de sabor intenso e com final suave. Stella Artois foi criada para ser saboreada. (IBU 16; T.A 5%; T.10 -4 C).



851 | Corona Extra (Long Neck 330ml) _____ 14,90

A Corona clássica: perfeita para saborear na praia com os amigos, gelada e com uma fatia de limão.(IBU 18; T.A 4,6%; T.10 -4 C).



852 | Cerveja Praya (Long Neck 330ml) _____ 13,90

Carta de Cervejas



**Imagem meramente ilustrativa.*

Chopp



853 | Chopp Heineken (300ml)



14,90



854 | Chopp Brahma (300ml)

**Consulte disponibilidade.*

14,90

Carta de Cervejas



*Imagem meramente ilustrativa.

Artesanais



856 | Baden Baden Pilsen Cristal (600ml)  **29,90**

Uma das primeiras cervejas Pilsen artesanais do Brasil. Equilibrada e acompanha perfeitamente qualquer ocasião. IBU 10, T.A. 5%



857 | Baden Baden Golden Ale (600ml)  **29,90**

A combinação perfeita entre cerveja, canela e frutas vermelhas. O resultado? Uma cerveja marcante como nunca, com aromas e sabores inesquecíveis. IBU 10, T.A. 4,5%



858 | Baden Baden American IPA (600ml)  **29,90**

Essa proposta diferenciada de IPA com maracujá nos proporciona uma experiência aromática como nunca. Uma cerveja deliciosa, com sabor intenso e notas cítricas, provenientes do suco da fruta na receita. IBU 40 e T.A. 6,4%



859 | Baden Baden Witbier (600ml)  **29,90**

Uma cerveja de trigo com aroma de laranja e semente de coentro que vai elevar sua experiência cervejeira a cada gole. Não à toa, foi eleita a melhor cerveja do mundo em sua categoria pelo Internacional Beer Challenger de 2015. IBU 11 e TA 4,9%