



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 straciatella, queijo cremoso derivado da mozzarella. Acompanha molho pesto de manjeriço e tomates confit. Guarnecida com fatias de focaccia.</i> | | | |
| 003 Mix di Antipasti | | _____ | 62,10 |
| <i>Caponata Siciliana, pimentões defumados e sardela. Guarnecido com fatias de focaccia.</i> | | | |
| 004 Carpaccio |  | _____ | 69,90 |
| <i>Carne crua (lagarto) regada ao molho de mostardas com alcaparras e rúcula, guarnecido de fatias de pão italiano.</i> | | | |
| 005 Insalata Verde |  | _____ | 39,90 |
| <i>Mix de folhas, cenoura, mozzarella de búfala, tomate sweet grape, manga, morango e molho de ervas.</i> | | | |
| 006 Salada Ceaser de Frango | | _____ | 49,90 |
| <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> | | | |

Antipasti



*Imagem meramente ilustrativa.

- | | | |
|--|---|--------------|
| 008 Bruschetta Caprese |  | 49,90 |
| <i>Pão italiano, tomate, mozzarella de búfala e molho pesto de manjeriço.</i> | | |
| 009 Bruschetta Dal Giardino | | 72,30 |
| <i>Pão italiano, brie, alho, parma crocante, tomate confit e redução de balsâmico.</i> | | |
| 010 Bruschetta de Brie com Parma | | 59,90 |
| <i>Pão italiano, queijo brie, presunto parma e rúcula.</i> | | |
| 011 Bruschetta de Brie, Figo e Mel | | 57,20 |
| <i>Pão italiano, queijo brie, figo em calda e mel.</i> | | |
| 012 Trio de Bruschettas | | 67,40 |
| <i>Trio contendo 3 bruschettas em 3 diferentes sabores: Bruschetta caprese, Bruschetta de brie, figo e mel e, por fim, Bruschetta de brie com parma.</i> | | |
| 013 Calda de Lagostim | | 89,90 |
| <i>05 pequenas caldas de lagostim servidas na manteiga de sálvia com coração de alcachofra.</i> | | |
| 014 Empanada di Brie con Miele ao Tartufo | | 99,90 |
| <i>Queijo brie empanado, finalizado com damasco, pistache e nozes, além de um equilibrado mel trufado. Servido com pão italiano e geleia de pimenta.</i> | | |
| 015 Verrine de Lagostim | | 57,30 |
| <i>Verrine de lagostim grelhado no azeite de limão siciliano, servido na taça com mousseline de couve-flor com toque de baunilha e crocante de arroz selvagem.</i> | | |
| 016 Porção extra de Pão |  | 15,70 |
| <i>Focaccia feita na casa.</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.

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  _____ **52,30**

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 | 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.

023 | Coxinha _____ **59,90**

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 crespa, 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 | 106,70 |
| <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 | 79,90 |
| <i>Massa grão duro integral com molho roti, cogumelos shimeji e paris frescos, finalizada com parmesão.</i> | |
| 102 Fettuccine Alfredo 🌿 | 69,90 |
| <i>Massa grão duro longa com molho bechamel e queijo.</i> | |
| 103 Spaghetti Alla Carbonara | 97,80 |
| <i>Massa grão duro, queijo parmesão, bacon e gemas de ovos.</i> | |
| 104 Tagliatelle ao Formaggio | 89,90 |
| <i>Massa longa grão 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 Lagosta com Redução de Champagne e Ervas Finas | 139,90 |
| <i>Massa recheada com lagosta e mascarpone, finalizada com molho branco leve a base de espumante e manteiga clarificada.</i> | |
| 108 Sorrentino de Cordeiro ao Vinho do Porto | 108,70 |
| <i>Sorrentino de cordeiro com redução de vinho do Porto e hortelã. Servido ao molho sugo.</i> | |
| 109 La Suprema Lasagna | 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 | 97,60 |
| <i>Arroz arbóreo com medalhão de mignon, queijo parmesão, manteiga e açafrão.</i> | |
| 1202 Risotto di 3 Cogumelos com Mignon | 99,30 |
| <i>Arroz arbóreo, queijo parmesão, cogumelos shitake, shimeji e paris, manteiga e filé mignon.</i> | |
| 203 Risotto Caprese 🌿 | 75,90 |
| <i>Arroz arbóreo, queijo parmesão, manteiga, mozzarella de búfala, tomate cereja e rúcula.</i> | |
| 1204 Risotto di Aspargos com Mignon | 97,60 |
| <i>Arroz arbóreo, queijo parmesão, manteiga, aspargos e medalhão de filet mignon.</i> | |
| 205 Risotto di Queijo Coalho | 87,30 |
| <i>Arroz arbóreo, bacon, queijo parmesão, manteiga e queijo coalho.</i> | |
| 206 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> | |
| 207 Risotto di Costela Bovina com Cebola Caramelizada e Queijo Coalho | 104,70 |

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.

Vegano



250 | Moqueca de Banana (vegana) _____ 83,20

Banana da Terra, farofa de dendê e arroz branco.

251 | Strogonoff de 3 cogumelos (vegano) _____ 87,20

Cogumelos shimeji, shitake e paris, molho de tomate, grão de bico e castanhas de caju. Servido com batata palha e arroz branco.

Carni



**Imagem meramente ilustrativa.*

300 | Ossobuco alla Milanese _____ 87,90

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 _____ 97,90

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

1302 | Ancho di Angus  _____ 112,90

Corte bovino de Angus certificado, guarnecido com farofa crocante de bacon, batatas rústicas e arroz branco.

303 | Filet à Parmegiana _____ 97,40

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

304 | Frango à Parmegiana _____ 69,99

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

1305 | Pollo Alla Senape _____ 78,30

Sobrecoxa de frango desossada na mostarda servida com mousseline de mandioquinha e tomates assados.

*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.*

1306 | Bife Wellington _____ 119,90

Típica receita inglesa preparada com filet mignon ao ponto menos, massa folha, prosciutto cruído, 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.

1307 | Wellington de Cordeiro _____ 127,80

Releitura da tradicional receita inglesa do bife wellington recheado com carne de cordeiro e duxelles de cogumelos, além de molho demi-glace de vinho tinto. Servido com batatas gratinadas.

1308 | Vitello al Crema di Carote _____ 159,90

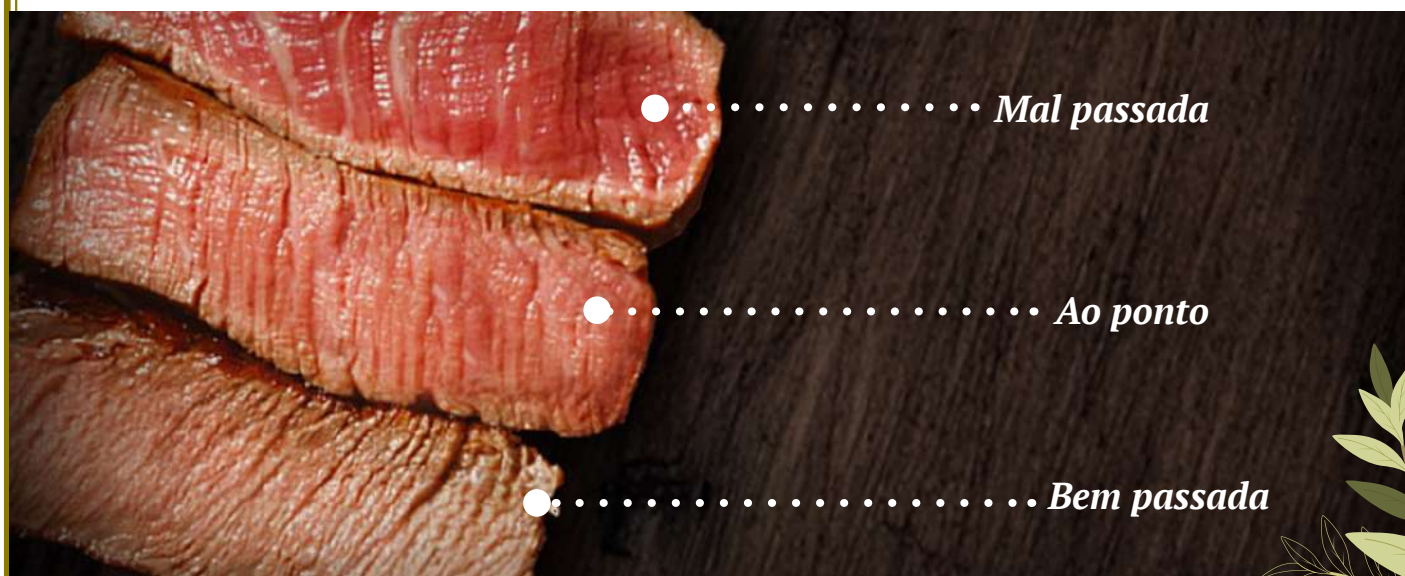
Corte de vitelo servido ao creme de cenouras e molho demi glasse.

1309 | Costelinha de Porco _____ 107,30

Costelinha de porco glaceada com barbecue de vinho tinto e páprica. Servido com risoto de queijo coalho e bacon.

.....
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 | 134,70 |
| <i>Posta de bacalhau Gadus Morhua, batata, pimentões vermelhos e amarelos, ovos, azeitonas chilenas, tomate confit e arroz branco.</i> | |
| 402 Bacalhau à Lagareiro | 137,80 |
| <i>Posta de bacalhau Gadus Morhua, batatas, tomate cereja e arroz de camarão.</i> | |
| 403 Camarão Aioli | 126,70 |
| <i>Camarões rosa grandes, arroz marroquino (damasco, nozes, uva passa, alho e amêndoas laminadas) e purê de mandioquinha.</i> | |
| 404 Moqueca de Camarão | 133,20 |
| <i>Camarões rosa grandes, molho de camarões, farofa de dendê e arroz branco.</i> | |
| 405 Moqueca de Robalo | 123,40 |
| <i>Robalo em cubos, molho de camarões, farofa de dendê e arroz branco.</i> | |
| 406 Salmão Grelhado com Risotto de Limão Siciliano | 94,70 |
| <i>Posta de salmão acompanhada de risotto de limão siciliano.</i> | |
| 407 Polvo à Lagareiro | 133,40 |
| <i>Tentáculos de polvo acompanhados de batatas ao murro, alho frito e tomate confit.</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.

Mare



**Imagem meramente ilustrativa.*

- 408 | 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.
- 409 | Abadejo à Caiçara** _____ **119,90**
Posta de abadejo, acompanhada de farofa de camarão ao molho de palmito e purê de banana da terra.
- 410 | Pescada Amarela aos Camarões** _____ **108,60**
Posta de pescada amarela, servida com purê de banana da terra, arroz com amêndoas, molho de alho e camarões pequenos.
- 411 | Bacalhau Tupinambá** _____ **142,99**
Posta de bacalhau Gadus Morhua, camarões pequenos, temperos da cozinha mediterrânea, leite de coco e Gnocchi de banana da terra.
- 412 | 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.
- 413 | Salmone con Frutto della Passione** _____ **109,90**
Salmão grelhado com crosta de gergilim, servido com molho de maracujá e risoto de espinafre.

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 | 45,90 |
| <i>Arroz com cubos de frango e fritas.</i> | |
| 502 Spaghetti ao Sugo com Mignon | 49,90 |
| <i>Spaghetti com molho de tomate ciao com cubos de mignon.</i> | |
| 503 Spaghetti ao Molho Branco com Mignon | 49,90 |
| <i>Spaghetti com molho bechamel e cubos de mignon.</i> | |
| 504 Mignon com Fritas | 49,90 |
| <i>Arroz com cubos de mignon e fritas.</i> | |

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.*

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 | Positano de Pavê de Chocolate _____ 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 pavê de chocolate. No prato acompanham raspas de chocolate e amêndoas. Usamos corante alimentício amarelo para produção.

Sugestão: com Vinho do Porto R\$ 54,90

602 | Sfera di Cioccolato e Frutta _____ 39,80

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

603 | Pan di Spagna _____ 39,90

Sobremesa redonda elaborada a partir de massa fofa, acrescida de doce de pitaya e frutas vermelhas.

Veja mais sobremesas!



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.*

- | | |
|--|--------------|
| 604 Panna Cotta | 31,40 |
| <i>Típica receita italiana à base de creme de leite, leite e baunilha, servida com calda de frutas vermelhas.</i> | |
| 605 Tiramisù | 32,10 |
| <i>Tradicional sobremesa italiana à base de café e cacau.</i> | |
| 606 Mousse de Chocolate | 29,90 |
| <i>Sobremesa cremosa à base de chocolate meio amargo.</i> | |
| 607 Petit Gâteau | 34,60 |
| <i>Bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete de vanilla.</i> | |
| 608 Brownie | 32,50 |
| <i>Massa de chocolate acompanhada de sorvete de creme.</i> | |
| 609 Pera ao Vinho | 34,70 |
| <i>Pera cozida ao vinho e servida com geleia de hortelã e sorvete de baunilha.</i> | |
| 610 Éclair de Pitaya | 37,60 |
| <i>Éclair recheada com doce de pitaya e frutas vermelhas. Cobertura formada por chocolate branco e corante alimentício vermelho.</i> | |

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

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

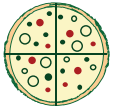


Pizzas

**Disponível apenas no jantar*



**Imagem meramente ilustrativa.*

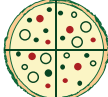
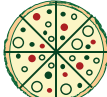
★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
700 3 Cogumelos ★ 			79,61	113,72
<i>Molho de tomate artesanal, cogumelos shitake, shimeji e paris salteados no azeite, tomate cereja confit e manjeriçao.</i>				
701 3 cogumelos & Formaggio			88,40	117,32
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, cogumelos shitake, shimeji e paris, cebola roxa, parmesão e orégano.</i>				
702 Aioli			49,21	75,26
<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 Arezzo			59,57	85,10
<i>Molho de tomate artesanal, creme de ricota trabalhado no forno a lenha, tomatinho italiano, pesto de rúcula, manjeriçao e orégano.</i>				
705 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>				
706 Alici ★			74,62	106,60
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, tomate caqui, parmesão, filés de alici e orégano.</i>				
707 Bacalhau ★			79,61	113,72
<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.*

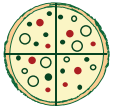
★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
708 Berinjela			59,12	87,46
<i>Molho de tomate artesanal, berinjela grelhada ao azeite e alho, mozzarella, parmesão ralado e orégano.</i>				
709 Biella			65,17	93,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, catupiry, presunto Royale, figo em calda, fio de mel e orégano.</i>				
710 Brócolis			64,18	91,69
<i>Molho de tomate artesanal, tomate seco, alho frito, mozzarella, brócolis, parmesão e orégano.</i>				
711 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 manjericão, tomate cereja confit e azeite de Tartufo Bianco.</i>				
712 Caprese Especial ★			67,74	96,77
<i>Base de mozzarella, tomate caqui, mozzarella de búfala artesanal, folhas de manjericão gigante e molho pesto de azeitonas pretas.</i>				
713 Calabresa			65,17	93,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, calabresa artesanal, cebola, azeitona e orégano.</i>				
714 Carne Seca ★			67,59	96,55
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, carne seca desfiada, catupiry, cebola, pimentões e orégano</i>				
715 Carpaccio ★			72,88	104,11
<i>Molho de tomate artesanal, rúcula, carne bovina crua (Red Angus), molho de alcaparras, parmesão e orégano.</i>				
716 Catupiry			59,57	85,10
<i>Molho de tomate artesanal, catupiry, azeitona e orégano.</i>				

Pizzas

**Disponível apenas no jantar*



**Imagem meramente ilustrativa.*

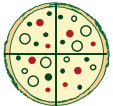
★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
717 Champignon	_____		58,06	82,94
<i>Molho de tomate artesanal, champignon, mozzarella, parmesão e orégano.</i>				
718 Camarão ★	_____		82,40	117,72
<i>Molho de tomate artesanal, camarões salteados em manteiga com ervas, catupiry, mozzarella e orégano.</i>				
719 Carbonara e Tartufo ★	_____		143,64	205,20
<i>Mozzarella, ovos, bacon crocante, queijo pecorino romano, trufa negra e azeite de Tartufo Bianco.</i>				
720 Carbonara ★	_____		70,38	100,55
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, pancetta artesanal, queijo pecorino, ovos e pimenta do reino ralada na hora.</i>				
721 Crosta Napolitana	_____		70,32	100,26
<i>Molho de tomate artesanal, tomates frescos, mozzarella, prosciutto cru assado no forno a lenha e queijo parmesão.</i>				
722 Dal Giardino	_____		64,18	91,69
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, presunto parma, rúcula, geleia de pimenta da casa.</i>				
723 Dallas	_____		62,30	89,10
<i>Molho de tomate artesanal, presunto, milho verde, ervilha fresca, ovo, mozzarella, palmito e orégano.</i>				
724 Frango com Catupiry	_____		65,17	93,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, frango desfiado, catupiry e orégano.</i>				
725 Gênova	_____		64,49	92,12
<i>Molho de tomate artesanal, creme de ricota trabalhado no forno a lenha, atum 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 ★			99,87	142,67
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, tomatinho italiano, ervas finas, parmesão, Grana Padano e orégano.</i>				
727 Livorno			64,03	91,48
<i>Molho de tomate artesanal, parmesão, tomate caqui, mozzarella de búfala, pesto de rúcula, manjeriço e orégano.</i>				
728 Lombinho			65,17	93,10
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, lombo canadense, catupiry e orégano.</i>				
729 Lombinho & Catupiry			67,24	96,18
<i>Molho de tomate artesanal, lombo canadense, cebola roxa, queijo catupiry, queijo parmesão e orégano.</i>				
730 Margherita			59,27	84,67
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala, parmesão, tomate, manjeriço e orégano.</i>				
731 Mortadella com Stracciatella ★			79,15	113,08
<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>				
732 Mozzarella			49,90	69,90
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella e orégano.</i>				
733 Mozzarella de Búfala			51,56	73,66
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella de búfala e orégano.</i>				
734 Palmito			65,70	93,85
<i>Molho de tomate artesanal, palmito salteado na manteiga, catupiry, mozzarella, tomate caqui, parmesão e orégano.</i>				

Pizzas

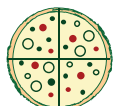
**Disponível apenas no jantar*



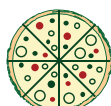
**Imagem meramente ilustrativa.*



**Sabores
Especiais**



**Gourmet
4 fatias**



**Grande
8 fatias**

**Gourmet
25cm**

**Grande
35cm**

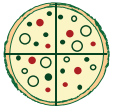
735 Peito de Peru ao Alho Poró	66,38	:	94,82
<i>Molho de tomate artesanal, peito de peru, alho poró, catupiry e orégano.</i>			
736 Pepperoni	69,48	:	99,25
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, pepperoni artesanal, parmesão e orégano.</i>			
737 Pepperoni & Pesto Agriolci	72,43	:	103,80
<i>Molho pesto de manjeriçã, mozzarella, parmesão, pepperoni e mel.</i>			
738 Pescara	69,02	:	98,60
<i>Molho de tomate artesanal, atum francês, gorgonzola dolce, mozzarella e orégano.</i>			
739 Pollo & Panceta	69,80	:	99,70
<i>Molho de tomate artesanal, frango desfiado, cream cheese, pancetas em cubos, orégano e azeitonas.</i>			
740 Portuguesa	63,73	:	91,04
<i>Molho de tomate artesanal, presunto, ovo cozido, cebola, mozzarella, azeitona preta e orégano.</i>			
741 Presunto	65,09	:	92,99
<i>Molho de tomate, presunto, azeitona verde, mozzarella e orégano.</i>			
742 Quatro-Queijos	64,03	:	91,48
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, catupiry, gorgonzola dolce, parmesão e orégano.</i>			
743 Ravena	67,51	:	96,44
<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.*

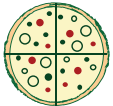
★ Sabores Especiais	 Gourmet 4 fatias	 Grande 8 fatias	Gourmet 25cm	Grande 35cm
744 Roma			63,73	91,04
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, lingüicinha suína, molho barbecue di gava e orégano.</i>				
745 Rúcula			66,68	95,26
<i>Molho de tomate artesanal, mozzarella, rúcula, tomate seco, parmesão e orégano.</i>				
746 Scarola			60,03	85,75
<i>Molho de tomate artesanal, Scarola fresca detalhada no azeite com pinoli, uva passa e azeitonas pretas.</i>				
747 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>				
748 Siena ★			69,48	99,25
<i>Molho de tomate, mozzarella, ragu de calabresa ao azeite tartufo, parmesão e orégano.</i>				
749 Toscana			65,32	93,31
<i>Molho de tomate artesanal, palmito salteado na manteiga, champignon, parmesão, mozzarella e orégano.</i>				
750 Veneza			62,22	88,88
<i>Finas fatias de tomate, fatias de peito de peru defumado, champignon, bacon, catupiry, molho de tomate e orégano.</i>				
751 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 _____			57,30	81,86
<i>Fatias de abacaxi, leite condensado, açúcar e canela em pó.</i>				
753 Banana _____			52,84	75,49
<i>Bananas fatiadas, leite condensado, açúcar e canela em pó.</i>				
754 Brigadeiro _____			55,49	79,27
<i>Chocolate cremoso e granulado.</i>				
755 Creme de Avelã com Amêndoas ★ _____			65,24	93,20
<i>Creme de avelã com amêndoas laminadas.</i>				
756 Chocolate com Banana _____			64,30	92,87
<i>Banana fatiada, mozzarella e ganache de chocolate meio amargo.</i>				
757 Dois Amores _____			66,30	95,82
<i>Ganache de chocolate meio amargo, ganache de chocolate branco e morangos frescos.</i>				
758 Ganache com Morango _____			65,70	93,85
<i>Ganache com pedaços de morango frescos selecionados.</i>				
759 Marshmallow ★ _____			72,70	105,30
<i>Ganache e marshmallow.</i>				
760 Petit Gâteau ★ _____			92,61	133,72
<i>Ganache com sorvete de baunilha.</i>				
761 Prestígio _____			62,43	89,70
<i>Ganache de chocolate meio amargo, coco ralado e leite condensado.</i>				
762 Romeu e Julieta _____			59,57	85,10
<i>Mozzarella e goiabada cremosa.</i>				

Drinks



**Imagem meramente ilustrativa.*

- | | |
|--|--------------|
| 800 Caipirinha Sagatiba | 36,40 |
| <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 | 38,40 |
| <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 | 46,90 |
| <i>Vodka, açúcar e fruta da estação, a escolher entre limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã/ frutas vermelhas.</i> | |
| 803 Saquerinha | 36,40 |
| <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 | 24,60 |
| <i>Manga, limão siciliano e hortelã.</i> | |
| 816 Coquetel de Frutas Vermelhas | 27,70 |
| <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** _____ **39,90**
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** _____ **39,90**
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)	31,30
833	Coca-Cola (lata 350ml)	9,80
834	Coca-Cola Zero Açúcar (lata 350ml)	9,80
835	Guaraná Antártica (lata 350ml)	9,80
832	Soda Limonada (lata 350ml)	9,80
837	Schweppes Citrus (lata 350ml)	9,80
838	Água Tônica (lata 350ml)	9,80
839	H2O Citrus com gás (lata 500ml)	11,40
840	H2O Limoneto (lata 500ml)	11,40
841	Suco de Laranja (400ml)	14,70
842	Sucos Naturais (400ml)	15,70
	<i>(limão/ abacaxi/ morango/ maracujá/ abacaxi com hortelã).</i>	
843	Limonada Suíça (400ml)	18,90
844	Suco de Uva Integral	14,90
845	Café Expresso	8,90
	<i>Sugestão: experimente café expresso com Licor 43 por R\$ 37,90</i>	
846	Taxa de Rolha (por garrafa de 750ml)	80,00

Carta de Cervejas



**Imagem meramente ilustrativa.*

Long Necks



- 847 | 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%



- 848 | 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.



- 849 | Stella Artois (Long Neck 330ml) 12,90**

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).

Carta de Cervejas



**Imagem meramente ilustrativa.*

Long Necks



851 | Budweiser (Long Neck 330ml) _____ 11,90

Só uma cervejaria como a Budweiser consegue manter os 143 anos de história e, ao mesmo tempo, ter a autenticidade e liberdade para ser o que quiser. Ela não muda sua fórmula e nunca perde sua essência. Só a Bud faz Bud. (IBU 10; T.A 5%; T.10 -4 C).



852 | Corona Extra (Long Neck 330ml) _____ 13,90

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).

Chopp



853 | Chopp Heineken (300ml)  _____ 14,90



854 Chopp Brahma (300ml) _____ 13,90

**Consulte disponibilidade.*



855 Chopp Colorado Apia (300ml) _____ 17,90

**Consulte disponibilidade.*

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%