



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. Guarnecida 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 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> | | | |
| 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> | | | |

Porções



**Imagem meramente ilustrativa.*

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

018 | Porção de Batata Frita Palito  _____ **64,30**

Porção de batata frita palito (400g) servida com molho barbecue e molho de ervas finas.

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.

Paste



**Imagem meramente ilustrativa.*

- | | |
|--|---------------|
| 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 Ravioli de Cordeiro ao Molho de Laranja | 119,60 |
| <i>Ravioli recheado com cordeiro confitado servido com redução de laranja de vinho tinto.</i> | |
| 107 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> | |

Risotti



**Imagem meramente ilustrativa.*

200 Risotto di Camarão	116,80
<i>Arroz arbóreo com camarões, queijo parmesão, finalizado com camarões rosa grandes.</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>	
206 Risotto de Camarão no Abacaxi	127,30
<i>Risotto de camarões e abacaxi, servido na própria fruta, com 3 camarões rosa grandes e 4 camarões médios.</i>	
207 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 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) _____ 87,30

Banana da Terra, farofa de dendê e arroz branco.

Carni



**Imagem meramente ilustrativa.*

301 | Tornado de Mignon ao Brie _____ 112,30

Medalhão de mignon envolto em parma ao molho de brie, servido com fettucine Alfredo.

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.

1306 | Bife Wellington _____ 119,90

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

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.

408 | Abadejo à Caiçara _____ 119,90

Posta de abadejo, acompanhada de farofa de camarão ao molho de palmito e purê de banana da terra.

410 | 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.

411 | Salmone con Frutto della Passione _____ 109,90

Salmão grelhado com crosta de gergilim, servido com molho de maracujá e risoto de espinafre.

412 | 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.

413 | Salmão Al Pistacchio _____ 128,90

Salmão em crosta de pistache, servido com purê de mandioquinha e molho cítrico.

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 |
| <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 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 _____ 39,80

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

604 | Panna Cotta _____ 33,60

Típica receita italiana à base de creme de leite, leite e baunilha, servida com calda de frutas vermelhas.

607 | Petit Gâteau _____ 34,60

Bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete de vanilla.

609 | Pera ao Vinho _____ 38,30

Pera cozida lentamente no vinho, servida com creme inglês e nutz de castanhas e chia douradas no caramelo..

610 | Pudim de Leite _____ 36,60

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

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.

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
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
844 Café Expresso	8,90
<i>Sugestão: experimente café expresso com Licor 43 por R\$ 39,90</i>	
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)

14,90

**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%