

ENTRADAS



PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

CESTA DE PÃES

Uma seleção dos nossos pães de fermentação natural.

Acompanha: manteiga e pesto de manjericão.

R\$39

BRUSCHETTA CLÁSSICA

Tradicional pão italiano com cubos de tomate, temperado com alho e manjericão e gratinado com queijo Grana Padano.

| 04 UNIDADES |

R\$39

BRUSCHETTA CRUDO E BÚFALA

Tradicional pão italiano com azeite, mussarel de búfala, cruudo de parma, pesto de azeitone e pesto de manjericão.

| 04 UNIDADES |

R\$69



BERINJELA AO FORNO

R\$55

Camadas de berinjela e abobrinha salteadas no alho e azeite, finalizados com tomates, mussarela e Grana Padano gratinados no forno a lenha.

PIRÂMIDE

R\$69

Combinação de massa de pizza frita com presunto cru acompanhada de mussarela de Búfala e tomate cereja.

BURRATA

R\$75

Queijo Cremoso de leite de Búfala acompanhado de crostini salpicados com queijo Grana Padano.

CROSTINI

R\$39

Uma massa deliciosa e crocante de pizza, assada no forno a lenha. Escolha:

- Queijo Grana Padano
- Sal grosso e alecrim
- Entrada Italy (molho de tomate, alho e grana padano).

tradição  ITALY

CHARCUTARIA

Todos os ingredientes de charcutaria (bacon, linguíças, pancetas e presuntos) utilizados nos pratos são produzidos artesanalmente aqui.

ENTRADAS



ROTOLINO

Nossa famosa massa de pizza enrolada, escolha uma opção de recheio:

R\$65

CALABRESA

Calabresa, queijo mussarela e cebola.
| 05 UNIDADES |

ZUCCHINE E GORGONZOLA

Abobrinha e queijo gorgonzola.
| 05 UNIDADES |

CAPONATA SICILIANA

Abobrinha, berinjela, cubos de tomate, ricota, queijo mussarela e Grana Padano.
| 05 UNIDADES |

ARANCINO

Iguaria Italiana, feita com arroz de risoto ao molho sugo, recheado com mussarela, empanado e frito. Finalizado com pesto de manjeriçao. (200g)

R\$39



CHARCUTARIA PRODUZIDA NA CASA

(Verificar itens disponiveis no dia)

DA CASA

2 tipos de conservas, 3 tipos de frios, 1 tipo de queijo artesanal e pães de fermentação natural.

R\$89

ITALY

4 tipos de frios, 3 tipos de queijos astesanais, conserva, geléia e pães da casa (350g)

R\$150

CARPACCIO DI FILETTO

Finas fatias de filé mignon cru, temperado com azeite, sal, pimenta do reino sobre leite de rúcula.

Finalizado com grana padano e vinagre balsâmico. (250g)

R\$69

PASTA

Spaghetti | Talherini | Casereccia | Rigatoni



SUGO E BÚFALA

Molho de tomate finalizado com mussarela de búfala.

R\$65 R\$120

LASAGNA

ALLA BOLOGNESE

Massa fresca, molho de tomate e carne cortada na ponta da faca.

R\$65 R\$120

PESTO

Delicioso molho feito com manjericão fresco, nozes e grana padano, temperado com azeite e alho.

R\$65 R\$120

BOLOGNESE

Molho italiano cozido lentamente por 3h feito com molho sugo da casa e carnes nobres cortadas manualmente.

R\$65 R\$120

CARBONARA ITALY

A verdadeira carbonara romana, feita com creme de gema de ovos e guanciale produzido na casa.

R\$75 -

SACCOTTINI DI PROSCIUTTO CRUDO E BÚFALA

Delicioso "saquinhos" de massa recheados com presunto parma e mussarela de búfala ao molho de tomates, pesto de manjericão e finalizados com raspas de limão siciliano.

R\$75 -

CAPPELETTI DE BÚFALA E MANJERICÃO

Molho de tomate cereja. Finalizado com pesto de manjericão fresco.

R\$75 -

ZUCCHINE E GAMBERI

Molho a base de camarão, abobrinha salteada no azeite e tomatinho cereja.

R\$85 -

PISTACCHIO E GAMBERI

Pesto de pistache e camarões salteados no azeite, finalizada com raspas de limão siciliano.

R\$85 -

AMATRICIANA ROMANA

Feito com nosso molho sugo e finalizado com guanciale crocante produzido na casa.

R\$65 R\$120

GNOCCHI

Massa fresca feita na casa. Escolha sua combinação preferida:

R\$65 R\$120

ALLA BOLOGNESE

Tomates frescos e carne cortada à faca.

AI QUATTRO FORMAGGI

Gnocchi de batatas, com molho de queijo parmesão, gorgonzola, mussarela e Fontina.

RISOTTO

Nossos risotos são produzidos com arroz italiano Carnaroli, o ponto é sempre "al dente" caso prefira mais cozido, comunique aos nossos garçons.



ABÓBORA COM CARNE SECA E GORGONZOLA R\$65 R\$120
Trio delicioso: abóbora com carne seca e gorgonzola.

ALHO PORÓ E BACON R\$65 R\$120
Alho poró e bacon produzido na casa.

CAPRESE R\$65 R\$120
Preparado com tomate seco, tomate cereja e mussaela de búfala fresca, finalizado com rúcula.

AMATRICIANA R\$75 R\$125
Feito com nosso molho sugo e finalizado com guanciale crocante produzido na casa.

AI FUNGHI R\$69 -
Risoto de tradição italiana, feito com mix de cogumelos.

AL POMODORO R\$85 -
Preparado com pomodoro e ervilha, finalizado com creme de búfala, pesto, pancetta crocante da casa e tomatinhos confitados.

GAMBERI E LIMÃO SICILIANO R\$85 -
Preparado com limão siciliano e finalizado com camarão.

À LA CARTE

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO:

Risotto Grana Padano | Spaghetti ao sugo | Arroz e fritas ou legumes



BIFE ANCHO ANGUS

| 250g in natura |

R\$120 R\$198

**FILE MIGNON
GRELHADO**

| 180g in natura |

R\$110 R\$185

**PARMEGIANA DE
MIGNON**

| 180g in natura |

R\$110 R\$185

SALMÃO GRELHADO

| 180g in natura |

R\$120 R\$198

À LA CARTE *KIDS*

INDICADO PARA CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS

**FILE MIGNON
GRELHADO**

Arroz e Fritas.

| 100g in natura |

R\$55

**MIGNON COM
SPAGHETTI AO SUGO**

| 100g in natura |

R\$65

**SPAGHETTI AO MOLHO
SUGO OU BRANCO**

| 150g |

R\$45

**SPAGHETTI A
BOLOGNESA**

| 150g |

R\$59

PIZZA



CALABRESA

Molho de tomate pelati, mussarela, calabresa, cebola, orégano e azeitona.

R\$58 R\$89

PORTUGUESA ESPECIAL

Molho de tomate pelati, mussarela, presunto, ovo, cebola, palmito, ervilha, calabresa, orégano e azeitona.

R\$58 R\$109

PHILADELPHIA

Molho de tomate pelati, mussarela, abobrinha grelhada com um toque de alho, grana padano ralado, cream cheese, orégano e azeitona

R\$68 R\$105

CAPRESE

Molho de tomate pelati, mussarela, mussarela de búfala, rodela de tomate, pesto de azeitona e manjericão.

R\$70 R\$119

LINGUIÇA ARTESANAL

Molho de tomate pelati, mussarela, linguiça artesanal levemente apimentada, cebola roxa, orégano e azeitona.

R\$65 R\$109

MARGHERITA

Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, manjericão, orégano e azeitona.

R\$70 R\$85

BUFALINA

Molho de tomate pelati, mussarela de búfala, tomatinhos confitados, orégano e azeitona.

R\$58 R\$110

LOMBO COM CATUPIRY

Molho de tomate pelati, mussarela, lombo defumado, catupiry, orégano e azeitona.

R\$58 R\$99

ITALY

Molho de tomate pelati, mussarela, abobrinha grelhada com um toque de alho, rúcula, cruudo de parma, grana padano em lascas e azeitona

R\$70 R\$119

tradição  ITALY

TOMATI PELATI

Nossos tomates vem da Itália, batidos apenas com azeite, sal e manjericão para mantermos o frescor e qualidade.

PIZZA



À DEFUMADA

Molho de tomate pelati, catupiry, fatias de speck, mussarela, orégano e azeitona.

R\$65 R\$115

À MODA DA CASA

Molho de tomate pelati, mussarela de búfala, presunto cotto artesanal, Grana Padano em lascas, tomate cereja, orégano e azeitona.

R\$65 R\$105

ATUM ESPECIAL

Molho de tomate pelati, atum feito na casa, cebola roxa, orégano e azeitona. (Sem mussarela)

R\$65 R\$130

PARMEGIANA

Molho de tomate pelati, mussarela, presunto, Grana Padano, bacon produzido na casa, orégano e azeitona.

R\$58 R\$99

BRIE, CRUDO E MEL

Molho de tomate pelati, mussarela, Presunto Parma, queijo brie da Serra da Mantiqueira, mel silvestre, orégano e azeitona.

R\$75 R\$125

BRIE ABOBRINHA E SPECK

Deliciosas abobrinhas grelhadas no forno à lenha com alho, speck da casa e brie da mantiqueira.

R\$75 R\$115

CRUDO DI PARMA

Molho de tomate pelati, mussarela, rodela de tomate, presunto crú, Grana Padano em lascas, orégano e azeitona.

R\$70 R\$119

FRANGO COM CATUPIRY

Molho de tomate pelati, mussarela, frango desfiado, milho, catupiry, orégano e azeitona.

R\$68 R\$99

PIZZA



MUSSARELA

Molho de tomate pelati, mussarela, orégano e azeitona.

R\$49 R\$85

NAPOLITANA

molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, alho frito, grana padano ralado, orégano e azeitona.

R\$58 R\$99

PALMITO

Molho de tomate pelati, mussarela, palmito, catupiry, orégano e azeitona.

R\$58 R\$105

PANCETTA E GRANA PADANO

Molho de tomate pelati, mussarela, Grana Padano, pancetta da casa, orégano e azeitona.

R\$58 R\$109

PEPERONE

molho de tomate, mozzarella, peperone, grana padano ralado, orégano e azeitona.

R\$58 R\$109

PORTUGUESA

Molho de tomate pelati, mussarela, presunto, ovo, cebola, orégano e azeitona.

R\$58 R\$89

QUATTRO FORMAGGI

Molho de tomate pelati, mussarela, parmesão, gorgonzola, catupiry, orégano e azeitona.

R\$58 R\$115

SICILIANA

Molho de tomate, mussarela, presunto, bacon, calabresa, grana padano, orégano, azeitona e pimentão.

R\$58 R\$109

VEGETARIANA

Molho de tomate pelati, mussarela, berinjela, abobrinha, pimentão, tomatinho, orégano e azeitona.

R\$58 R\$89

tradição  ITALY

PIZZAS

Pizzas produzidas com farinha italiana e de fermentação natural com mínimo de 48h de descanso a frio para oferecer um produto leve e de fácil digestão. Grande parte dos frios servidos são de produção da casa e os queijos de produção artesanal de regiões brasileiras renomadas..

SOBREMESAS

GELATO ITALIANO ARTESANAL NO CROISSANT

Pistacchio ou creme.

R\$39

TIRAMISÙ

Preparada com creme de ovos e
queijo Mascarpone, bolacha
champagne embebida no café e
polvilhada com cacau em pó.

R\$35

BRIOCHE DE PISTACHE COM GELATO ITALIANO

Brioche de pistache folhado e
recheado com granola de
pistache e chocolate belga e
finalizado com gelato italiano.

R\$49

CANNOLO SICILIANO

Preparado com uma massa doce
crocante em formato de canudo e
recheada com creme de ricota,
finalizado com pistache ou

R\$25

tradição  ITALY

TIRAMISÙ

Graças à combinação harmoniosa e deliciosa de café e
cacau, o tiramisù é uma das nossas sobremesas mais
clássicas (e do mundo também).

DRINKS

APEROL SPRITZ R\$35

Aperol, prosecco, água com gás e 2 fatias de laranja.

NEGRONI R\$38

Campari, vermute, gin e rodela de laranja.

CAIPIRINHA

Escolha o sabor: limão, abacaxi, morango ou rúcula.

ESPÍRITO DE MINAS R\$27
SELETA R\$27

GIN TÔNICA R\$35

Gin e água tônica

SAQUEIRINHA R\$29

Saquê
Escolha o sabor: limão, abacaxi, morango ou rúcula

CAIPIROSKA

Escolha o sabor: limão, abacaxi, morango ou rúcula.

SMIRNOFF R\$32
ABSOLUT R\$39

CERVEJAS

ORIGINAL R\$21
600ml

HEINEKEN R\$21
600ml

HEINEKEN R\$13
330ml

CERVEJA IPA R\$32
Calderreta | 300 ml

CHOPP PILSNER R\$12
Calderreta | 300 ml

CHOPP PILSNER R\$15
Caneca | 400 ml

BEBIDAS

sem álcool

ÁGUA SEM GÁS
300ml

R\$7

ÁGUA COM GÁS
300ml

R\$8

CHÁ
Limão ou Pêssego.
300ml

R\$8

H2O
Limão e Limoneto.
500ml

R\$10

EXPRESSO ILLY

R\$9

**CITRUS, TÔNICA E
TÔNICA ZERO**
350ml

R\$10

REFRIGERANTES
Coca-Cola (Normal e zero/KS),
Soda, Guaraná (Normal e
zero/Lata)

R\$10

SUCOS NATURAIS
Laranja, abacaxi ou limão.
350ml

R\$13

SUCOS NATURAIS
Melancia, morango, maracujá ou
frutas vermelhas.
350ml

R\$19