

# ENTRADAS



## PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

### CESTA DE PÃES

Uma seleção dos nossos pães de fermentação natural.

Acompanha: manteiga e pesto de manjerição.

R\$39

### BRUSCHETTA CLÁSSICA

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

| 04 UNIDADES |

R\$39

### BRUSCHETTA CRUDO E BÚFALA

Tradicional pão italiano com azeite, mussarela de búfala, cru de parma, pesto de azeitona e pesto de manjerição.

| 04 UNIDADES |

R\$75

## BERINJELA AO FORNO

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

R\$65

## PIRÂMIDE

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

R\$75

## BURRATA

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

R\$79

## CROSTINI

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).

R\$39

*tradição* ITALY

CHARCUTARIA

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

# ENTRADAS



## ROTOLINO

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

### *CALABRESA*

Calabresa, queijo mussarela e cebola.  
| 05 UNIDADES |

R\$69

### *ZUCCHINE E GORGONZOLA*

Abobrinha e queijo gorgonzola.  
| 05 UNIDADES |

R\$69

### *CAPONATA SICILIANA*

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

R\$69

### *LINGUIÇA ARTESANAL*

Linguiça artesanal produzida na casa, mussarela e cebola roxa.  
| 05 UNIDADES |

R\$75

## ARANCINO

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

R\$39

## CHARCUTARIA PRODUZIDA NA CASA

(Verificar itens disponíveis no dia)

### *DA CASA*

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

R\$98

### *ITALY*

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

R\$165

## 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). Acompanha uma porção de pão italiano de fermentação natural feito na casa.

R\$76

# SALADAS



## SALADA BURRATA

R\$79

Rúcula, pesto de manjericão e tomatinhos confitado no forno a lenha, pesto de manjericão e crostini de parmesão de fermentação natural.

## CAPRESE

R\$89

Rodela de tomate, mussarela de búfala e manjericão.

## BURRATA, RÚCULA, PESTO E CROSTINI

R\$135

Rúcula, tomatinho cereja, pesto de manjericão feito na casa e crostini de fermentação natural.



## RÚCULA COM PALMITO

R\$55

Rúcula, cebola, palmito e tomate

## SALADA MISTA

R\$65

Alface, rúcula, tomate, tomatinho cereja, palmito e cebola.

# PASTA

Spaghetti | Talherini | Casereccia | Rigatoni



## SUGO E BÚFALA

Molho de tomate finalizado com mussarela de búfala.

R\$75 R\$135

## LASAGNA

### ALLA BOLOGNESE

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

R\$75 R\$135

## PESTO

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

R\$75 R\$135

## BOLOGNESE

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

R\$75 R\$135

## CARBONARA ITALY

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

R\$85 -

## SACCOTTINI DI PROSCIUTTO CRUDO E BÚFALA

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

R\$89 -

## CAPPELLETTI DE BÚFALA E MANJERICÃO

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

R\$89 -

## ZUCCHINE E GAMBERI

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

R\$95 -

## PISTACCHIO E GAMBERI

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

R\$95 -

## AMATRICIANA ROMANA

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

R\$75 R\$135

## RAGÚ ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca feita na casa com misto de carnes cozidas por diversas horas como manda a tradição italiana

R\$85 -

## GNOCCHI

Massa fresca feita na casa. Escolha sua combinação preferida:

### ALLA BOLOGNESE

Tomates frescos e carne cortada à faca.

R\$75 R\$135

### AI QUATTRO FORMAGGI

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

R\$75 R\$135

# 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\$75 R\$135  
Trio delicioso: abóbora com carne seca e gorgonzola.

**ALHO PORÓ E BACON** R\$75 R\$135  
Alho poró e bacon produzido na casa.

**CAPRESE** R\$75 R\$135  
Preparado com tomate seco, tomate cereja e mussarela de búfala fresca, finalizado com rúcula.

**AMATRICIANA** R\$85 R\$139  
Feito com nosso molho sugo e finalizado com guanciale crocante produzido na casa.

---

**AI FUNGHI** R\$85 -  
Risoto de tradição italiana, feito com mix de cogumelos.

**AL POMODORO** R\$95 -  
Preparado com pomodoro e ervilha, finalizado com creme de búfala, pesto, pancetta crocante da casa e tomatinhos confitados.

**GAMBERI E LIMÃO SICILIANO** R\$95 -  
Preparado com limão siciliano e finalizado com camarão.

**ABÓBORA, GORGONZOLA E GUANCIALE** R\$95 -  
Revisitação do nosso risotto best seller com um toque especial do nosso guanciale.

# À LA CARTE

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO:

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



**BIFE ANCHO ANGUS**

| 250g in natura |

**R\$135 R\$220**

**FILÉ MIGNON  
GRELHADO**

| 180g in natura |

**R\$120 R\$205**

**PARMEGIANA DE  
MIGNON**

| 180g in natura |

**R\$120 R\$205**

**SALMÃO GRELHADO**

| 180g in natura |

**R\$135 R\$220**

## À LA CARTE *KIDS*

INDICADO PARA CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS

**FILÉ MIGNON  
GRELHADO**

Arroz e Fritas.

| 100g in natura |

**R\$61**

**MIGNON COM  
SPAGHETTI AO SUGO**

| 100g in natura |

**R\$72**

**SPAGHETTI AO MOLHO  
SUGO OU BRANCO**

| 150g |

**R\$49**

**SPAGHETTI A  
BOLOGNESA**

| 150g |

**R\$65**

# PIZZA



## À DEFUMADA

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

R\$70 R\$130

## À MODA DA CASA

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

R\$70 R\$130

## ATUM ESPECIAL

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

R\$70 R\$130

## PARMEGIANA

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

R\$58 R\$110

## BRIE, CRUDO E MEL

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

R\$75 R\$139

## BRIE ABOBRINHA E SPECK

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

R\$75 R\$129

## CRUDO DI PARMA

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

R\$70 R\$129

## FRANGO COM CATUPIRY

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

R\$68 R\$120

# PIZZA



## CALABRESA

R\$58 R\$105

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

## PORTUGUESA ESPECIAL

R\$58 R\$120

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

## PHILADELPHIA

R\$68 R\$115

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

## CAPRESE

R\$70 R\$135

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

## LINGUIÇA ARTESANAL

R\$65 R\$120

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

## MARGHERITA

R\$55 R\$99

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

## BUFALINA

R\$63 R\$125

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

## LOMBO COM CATUPIRY

R\$58 R\$110

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

## ITALY

R\$70 R\$135

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

*tradição*  ITALY

TOMATI PELATI

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



# PIZZA



## MUSSARELA

Molho de tomate pelati, mussarela, orégano e azeitona.

R\$52 R\$99

## NAPOLITANA

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

R\$67 R\$109

## PALMITO

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

R\$67 R\$115

## PANCETTA E GRANA PADANO

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

R\$69 R\$130

## PEPERONE

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

R\$69 R\$130

## PORTUGUESA

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

R\$59 R\$105

## QUATTRO FORMAGGI

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

R\$70 R\$125

## SICILIANA

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

R\$69 R\$130

## VEGETARIANA

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

R\$65 R\$110

*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** R\$39  
Pistacchio ou creme.

**TIRAMISÙ** R\$41  
Preparada com creme de ovos e  
queijo Mascarpone, bolacha  
champagne embebida no café e  
polvilhada com cacau em pó.

**BRIOCHE DE PISTACHE  
COM GELATO ITALIANO** R\$59  
Brioche de pistache folhado e  
recheado com granola de  
pistache e chocolate belga e  
finalizado com gelato italiano. R\$25

**CANNOLO SICILIANO**  
Preparado com uma massa  
doce crocante em formato de  
canudo e recheada com creme  
de ricota., finalizado com  
pistache ou chocolate.

*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).

**ENTREMET**  
Sobremesa francesa em  
camadas com sabores e texturas  
diferentes

**ENTREMET DE FRUTAS  
VERMELHAS** R\$35  
Ganache de baunilha com  
recheio de geleia de frutas  
vermelhas feita na casa, com  
uma base de pão de ló de cacau.

**ENTREMET DE GIANDUIA** R\$35  
Base de pão de ló de cacau,  
avelã, caramelo cremoso  
salgado, ganache de avelã com  
chocolate e casquinha de  
chocolate belga e avelã.

**ENTREMET DE PISTACHE** R\$39  
Base de pão de ló de cacau,  
crocante de pistache, ganache  
de pistache e casquinha de  
pistache com pistache crocante.

**BROWNIE** R\$23  
Revisitação da famosa  
sobremesa em versão entremet,  
coberto com casca de chocolate  
ao leite e avelã crocante e  
ganache de chocolate em cima.  
*Adicione uma bola de gelato  
por R\$17.*

# BEBIDAS

*sem álcool*

**ÁGUA SEM GÁS**  
300ml

R\$8

**ÁGUA COM GÁS**  
300ml

R\$9

**CHÁ**  
Limão ou Pêssego.  
300ml

R\$9

**H2O**  
Limão e Limoneto.  
500ml

R\$12

**EXPRESSO ILLY**

R\$10

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

R\$12

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

R\$12

**SUCOS NATURAIS**  
Laranja, abacaxi ou limão.  
350ml

R\$15

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

R\$21

**ADICIONAL DE SUCO DE  
LARANJA**

R\$3

# DRINKS

**APEROL SPRITZ** R\$39  
Aperol, prosecco, água com gás e 2 fatias de laranja.

**NEGRONI** R\$45  
Campari, vermute, gin e rodela de laranja.

**CAIPIRINHA**  
*Escolha o sabor:* limão ou abacaxi.

**ESPÍRITO DE MINAS SELETA** R\$35 R\$35

*Sabores:* maracujá, frutas vermelhas, rúcula ou maracujá + R\$5

**GIN TÔNICA** R\$37  
Gin e água tônica

**SAQUEIRINHA** R\$35  
Saque  
*Escolha o sabor:* limão, abacaxi, morango ou rúcula

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

**SMIRNOFF ABSOLUT** R\$35 R\$45

**LEMON SPRITZ** R\$35  
Limoncello, prosecco, água com gás e suco de limão siciliano.

# CERVEJAS

**ORIGINAL** R\$23  
600ml

**HEINEKEN** R\$23  
600ml

**HEINEKEN** R\$15  
330ml

**CERVEJA IPA** R\$32  
Calderreta | 300 ml

**CHOPP PILSNER** R\$12  
Calderreta | 300 ml

**CHOPP PILSNER** R\$15  
Caneca | 400 ml