

ENTRADAS



PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

CESTA DE PÃES

Uma seleção dos nossos pães de fermentação natural.

Acompanha: manteiga e pesto de manjerição.

R\$45

BRUSCHETTA CLÁSSICA

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

| 04 UNIDADES |

R\$45

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\$89



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\$75

PIRÂMIDE

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

R\$85

BURRATA

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

R\$89

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\$45

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\$79

ZUCCHINE E GORGONZOLA

Abobrinha e queijo gorgonzola.
| 05 UNIDADES |

R\$85

CAPONATA SICILIANA

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

R\$89

LINGUIÇA ARTESANAL

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

R\$79

ARANCINO

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

R\$49

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\$109

ITALY

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

R\$179

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\$89

SALADAS



SALADA BURRATA

Rúcula, tomatinho cereja, azeitona preta e burrata.

R\$89

CAPRESE

Rodela de tomate, mussarela de búfala e manjericão.

R\$95

BURRATA, RÚCULA, PESTO E CROSTINI

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

R\$139



RÚCULA COM PALMITO

Rúcula, cebola, palmito e tomate

R\$59

SALADA MISTA

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

R\$69

PASTA

Spaghetti | Talherini | Casereccia | Rigatoni



SUGO E BÚFALA

Molho de tomate finalizado com mussarela de búfala.

R\$89 R\$149

LASAGNA

ALLA BOLOGNESE

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

R\$89 R\$149

PESTO

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

R\$89 R\$149

BOLOGNESE

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

R\$89 R\$149

CARBONARA ITALY

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

R\$95 -

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\$99 -

LASAGNETTA

Revisitação da nossa classica lasagna com ragu de origem napolitana, extremamente saboroso e finalizado com molho branco

R\$95

CAPPELLETTI DE BÚFALA E MANJERICÃO

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

R\$99 -

ZUCCHINE E GAMBERI

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

R\$99 -

PISTACCHIO E GAMBERI

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

R\$99 -

AMATRICIANA ROMANA

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

R\$95 R\$145

RAGÚ ALLA BOLOGNESE

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

R\$95 -

GNOCCHI

Massa fresca feita na casa. Escolha sua combinação preferida:

ALLA BOLOGNESE

Tomates frescos e carne cortada à faca.

R\$89 R\$149

AI QUATTRO FORMAGGI

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

R\$89 R\$149

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\$89 R\$149
Trio delicioso: abóbora com carne seca e gorgonzola.

ALHO PORÓ E BACON R\$89 R\$149
Alho poró e bacon produzido na casa.

CAPRESE R\$89 R\$149
Preparado com tomate seco, tomate cereja e mussarela de búfala fresca, finalizado com rúcula.

AMATRICIANA R\$95 R\$149
Feito com nosso molho sugo e finalizado com guanciale crocante produzido na casa.

AI FUNGHI R\$99 -
Risoto de tradição italiana, feito com mix de cogumelos.

AL POMODORO R\$99 -
Preparado com pomodoro e ervilha, finalizado com creme de búfala, pesto, pancetta crocante da casa e tomatinhos confitados.

GAMBERI E LIMÃO SICILIANO R\$99 -
Preparado com limão siciliano e finalizado com camarão.

ABÓBORA, GORGONZOLA E GUANCIALE R\$99 -
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\$149 R\$249

PARMEGIANA DE MIGNON
| 180g in natura |

R\$145 R\$239

FILE MIGNON GRELHADO
| 180g in natura |

R\$135 R\$225

SALMÃO GRELHADO
| 180g in natura |

R\$149 R\$250

À LA CARTE *KIDS*

INDICADO PARA CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS

FILE MIGNON GRELHADO
Arroz e Fritas.
| 100g in natura |

R\$61

SPAGHETTI AO MOLHO SUGO OU BRANCO
| 150g |

R\$49

MIGNON COM SPAGHETTI AO SUGO
| 100g in natura |

R\$72

SPAGHETTI A BOLOGNESE
| 150g |

R\$65

PIZZA

4 FATIAS 8 FATIAS

4 FATIAS 8 FATIAS

À DEFUMADA

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

R\$77 R\$145

À MODA DA CASA

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

R\$77 R\$145

ATUM ESPECIAL

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

R\$77 R\$145

PARMEGIANA

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

R\$65 R\$125

BRIE, CRUDO E MEL

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

R\$75 R\$155

BRIE ABOBRINHA E SPECK

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

R\$89 R\$145

CRUDO DI PARMA

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

R\$77 R\$145

FRANGO COM CATUPIRY

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

R\$75 R\$135

PIZZA

4 FATIAS 8 FATIAS

4 FATIAS 8 FATIAS

CALABRESA

R\$65 R\$120

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

PORTUGUESA ESPECIAL

R\$69 R\$135

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

PHILADELPHIA

R\$75 R\$130

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

CAPRESE

R\$77 R\$149

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

LINGUIÇA ARTESANAL

R\$75 R\$135

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

MARGHERITA

R\$63 R\$110

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

BUFALINA

R\$70 R\$139

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

LOMBO COM CATUPIRY

R\$65 R\$125

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

ITALY

R\$77 R\$149

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

tradição  ITALY

TOMATI PELATI

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

PIZZA

4 FATIAS 8 FATIAS

4 FATIAS 8 FATIAS

MUSSARELA

Molho de tomate pelati, mussarela, orégano e azeitona.

R\$69 R\$110

NAPOLITANA

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

R\$75 R\$120

PALMITO

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

R\$75 R\$129

PANCETTA E GRANA PADANO

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

R\$76 R\$145

PEPERONE

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

R\$76 R\$145

PORTUGUESA

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

R\$65 R\$116

QUATTRO FORMAGGI

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

R\$77 R\$139

SICILIANA

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

R\$76 R\$145

VEGETARIANA

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

R\$75 R\$125

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\$45



TIRAMISÙ

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

R\$45



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\$65



CANNOLO SICILIANO

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

R\$29



BROWNIE DO TONY

Brownie de chocolate belga, gelato de creme e calda de chocolate ao leite belga. Tudo feito na casa.

R\$45



ENTREMET

Sobremesa francesa em camadas com sabores e texturas diferentes

ENTREMET DE FRUTAS VERMELHAS

Ganache de baunilha com recheio de geleia de frutas vermelhas feita na casa, com uma base de pão de ló de cacau.

R\$39



ENTREMET DE GIANDUIA

Base de pão de ló de cacau, avelã, caramelo cremoso salgado, ganache de avelã com chocolate e casquinha de chocolate belga e avelã.

R\$39



ENTREMET DE PISTACHE

Base de pão de ló de cacau, crocante de pistache, ganache de pistache e casquinha de pistache com pistache crocante.

R\$45



ENTREMET DE CAFÉ

Base de pão de ló de cacau, crocante de pistache, ganache de pistache e casquinha de pistache com pistache crocante.

R\$35



ENTREMET DE BROWNIE

Revisitação da famosa sobremesa em versão entremet, coberto com casca de chocolate ao leite e avelã crocante e ganache de chocolate em cima.

R\$29



Adicione uma bola de Gelato por R\$ 22

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).

BEBIDAS

sem álcool

ÁGUA SEM GÁS 300ml	R\$8	CITRUS, TÔNICA E TÔNICA ZERO 350ml	R\$12
ÁGUA COM GÁS 300ml	R\$9	REFRIGERANTES Coca-Cola (Normal e zero/KS), Soda, Guaraná (Normal e zero/Lata)	R\$12
CHÁ Limão ou Pêssego. 300ml	R\$9	SUCOS NATURAIS Laranja, abacaxi ou limão. 350ml	R\$15
H2O Limão e Limoneto. 500ml	R\$12	SUCOS NATURAIS Melancia, morango, maracujá ou frutas vermelhas. 350ml	R\$21
EXPRESSO ILLY	R\$10	ADICIONAL DE SUCO DE LARANJA	R\$3
		SODA ITALIANA	R\$25

DRINKS

APEROL SPRITZ R\$45

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

NEGRONI R\$49

Campari, vermute, gin e rodela de laranja.

CAIPIRINHA
Escolha o sabor: limão ou abacaxi.

ESPÍRITO DE MINAS SELETA R\$39
R\$39

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

SODA ITALIANA ALCOÓLICA R\$35

GIN TÔNICA R\$43

Gin e água tônica

SAQUEIRINHA R\$39

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

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

SMIRNOFF ABSOLUT R\$39
R\$49

LEMON SPRITZ R\$39

Limoncello, prosecco, água com gás e suco de limão siciliano.

CERVEJAS

ORIGINAL R\$25
600ml

HEINEKEN R\$25
600ml

HEINEKEN R\$16
330ml

AMSTEL R\$23
600ml

CERVEJA IPA R\$32
Calderreta | 300 ml

CHOPP PILSNER R\$12
Calderreta | 300 ml

CHOPP PILSNER R\$15
Caneca | 400 ml