ENTRADAS

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

CESTA DE PÃES — R$**49**
Uma seleção dos nossos pães de fermentação natural.
Acompanha: manteiga e pesto de majericão.

BRUSCHETTA CLÁSSICA — R$**49**
Tradicional pão italiano com cubos de tomate, temperado com alho e manjericão e gratinado com queijo Grana Padano.
| 04 UNIDADES |

BRUSCHETTA CRUDO E BÚFALA — R$**95**
Tradicional pão italiano com azeite, mussarel de búfala, crudo de parma, pesto de azeitona e pesto de manjericão.
| 04 UNIDADES |

CROSTINI — R$**49**
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.

MAIS PEDIDO

CARPACCIO DI FILETTO — R$**95**
Finas fatias de filé mignon cru, azeite, sal, pimenta do reino sobre leito de rúcula, grana padano e vinagre balsâmico (250g). Acompanha pão de fermentação natural da casa.

BERINJELA AO FORNO — R$**79**
Camadas de berinjela e abobrinha salteadas no alho e azeite, finalizados com tomates, mussarela e Grana Padano gratinados no forno a lenha.

PIRÂMIDE — R$**85**
Combinação de massa de pizza frita com presunto cru acompanhada de mussarela de Búfala e tomate cereja.

BURRATA — R$**89**
Queijo Cremoso de leite de Búfula acompanhado de crostini salpicados com queijo 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:

CALABRESA — R$**85**
Calabresa, queijo mussarela e cebola.
| 05 UNIDADES |

ZUCCHINE E GORGONZOLA — R$**89**
Abobrinha e queijo gorgonzola.
| 05 UNIDADES |

CAPONATA SICILIANA — R$**95**
Abobrinha, berinjela, cubos de tomate, ricota, queijo mussarela e Grana Padano.
| 05 UNIDADES |

LINGUIÇA ARTESANAL — R$**85**
Linguiça artesanal produzida na casa, mussarela e cebola roxa.
| 05 UNIDADES |

ARANCINO — R$**53**

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

CHARCUTARIA PRODUZIDA NA CASA

(Verificar itens disponiveis no dia).

PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA MESA

ITALY — R$**189**
4 tipos de frios, 3 tipos de queijos astesanais, conserva, geléia e pães da casa (350g).

DA CASA — R$**119**
2 tipos de conservas, 3 tipos de frios, 1 tipo de queijo artesanal e pães de fermentação natural.

SALADAS

SALADA BURRATA — R$**95**
Rúcula, tomatinho cereja, azeitona preta e burrata.

CAPRESE — R$**95**
Rodela de tomate, mussarela de búfala e manjericão.

RÚCULA COM PALMITO — R$**59**
Rúcula, cebola, palmito e tomate.

A ESTRELA DA HORTA

BURRATA, RÚCULA, PESTO E CROSTINI — R$**145**
Rúcula, tomatinho cereja, pesto de manjericão feito na casa e crostini de fermentação natural.

SALADA MISTA — R$**69**
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$**95**	R$**159**
LASAGNA ALLA BOLOGNESE Massa fresca, molho de tomate e carne cortada na ponta da faca.	R$**95**	R$**159**
PESTO Delicioso molho feito com manjericão fresco, nozes e grana padano, temperado com azeite e alho.	R$**95**	R$**159**
BOLOGNESE Molho italiano cozido lentamente por 3h feito com molho sugo da casa e carnes nobres cortadas manualmente.	R$**95**	R$**159**
CAPPELLETTI DE BÚFALA E MANJERICÃO Molho de tomate cereja. Finalizado com pesto de manjericão fresco.	R$**99**	-
SACCOTTINI DI PROSCIUTTO CRUDO E BÚFALA Delicioso "saquinhos" de massa recheados com presunto parma e mussarela de búfala ao molho de tomates, pesto de manjericão e finalizados com raspas de limão siciliano.	R$**99**	-
LASAGNETTA Revisitação da nossa classica lasagna com ragu de origem napolitana, extremamente saboroso e finalizado com molho branco	R$**99**	-
ZUCCHINE E GAMBERI Molho a base de camarão, abobrinha salteada no azeite e tomatinho cereja.	R$**99**	-

LA PIÙ AMATA DELLA CASA **CARBONARA ITALY** A verdadeira carbonara romana, feita com creme de gema de ovos e guanciale produzido na casa.	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$**95**	R$**155**
RAGÚ ALLA BOLOGNESE Pasta fresca feita na casa com misto de carnes cozidas por diversas horas como manda a tradição italiana	R$**99**	-
GNOCCHI Massa fresca feita na casa. Escolha sua combinação preferida:		-
ALLA BOLOGNESE Tomates frescos e carne cortada à faca.	R$**95**	R$**159**
AI QUATTRO FORMAGGI Gnocchi de batatas, com molho de queijo parmesão, gorgonzola, mussarela e Fontina.	R$**95**	R$**159**
LINGUIÇA ARTESANAL Gnocchi e linguiça artesanal produzidos na casa, servidos com Gorgonzola Dolce Serra das Antas.	R$**95**	-

COUVERT DELLA CASA

PÃO DE FERMENTAÇÃO DA CASA R$9

Assado aqui todos os dias, servido quentinho. Peça ao nosso time.

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 Trio delicioso: abóbora com carne seca e gorgonzola.	R$**95**	R$**159**
ALHO PORÓ E BACON Alho poró e bacon produzido na casa.	R$**95**	R$**159**
CAPRESE Preparado com tomate seco, tomate cereja e mussarela de búfula fresca, finalizado com rúcula.	R$**95**	R$**159**
GRANA PADANO O clássico cremoso também disponível como acompanhamento do à la carte.	R$**95**	-
AMATRICIANA Feito com nosso molho sugo e finalizado com guanciale crocante produzido na casa.	R$**95**	R$**149**

O MAIS PEDIDO GAMBERI E LIMÃO SICILIANO Preparado com limão siciliano e finalizado com camarão.	R$**99**	-
AI FUNGHI Risoto de tradição italiana, feito com mix de cogumelos.	R$**99**	
AL POMODORO Preparado com pomodoro e ervilha, finalizado com creme de búfala, pesto, pancetta crocante da casa e tomatinhos confitados.	R$**99**	-
ABÓBORA, GORGONZOLA E GUANCIALE Revisitação do nosso risotto best seller com um toque especial do nosso guanciale.	R$**99**	-

À LA CARTE

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO:
Risotto Grana Padano | Spaghetti ao sugo | Arroz e fritas ou legumes

BIFE CHORIZO ANGUS | 250g in natura |	R$**165**	R$**265**
FILÉ MIGNON GRELHADO | 180g in natura |	R$**139**	R$**265**
PARMEGIANA DE MIGNON | 180g in natura |	R$**151**	R$**279**
SALMÃO GRELHADO | 180g in natura |	R$**149**	R$**250**

GRELHADOS NO FORNO JOSPER

O Josper é um forno-grill fechado, a carvão, usado em steakhouses e restaurantes de alta gastronomia. Ele une a brasa da grelha ao calor envolvente do forno: sela o corte em altíssima temperatura, para que o bife — ou o salmão — fique dourado por fora, suculento por dentro, com o toque delicado de defumado que só o carvão traz. Algo que um fogão comum não reproduz.

À LA CARTE *KIDS*

INDICADO PARA CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS

FILÉ DE FRANGO KIDS Arroz e Fritas. | 100g in natura |	R$**61**
FILÉ MIGNON KIDS Arroz e Fritas. | 100g in natura |	R$**61**
MIGNON COM SPAGHETTI AO SUGO | 100g in natura |	R$**72**
SPAGHETTI AO MOLHO SUGO OU BRANCO | 100g |	R$**49**
SPAGHETTI A BOLOGNESA | 100g |	R$**65**

COUVERT DELLA CASA

PÃO DE FERMENTAÇÃO DA CASA R$**9** por pessoa

Assado aqui todos os dias, servido quentinho. Peça ao nosso time.

PIZZA

	4 FATIAS	8 FATIAS

LA PIZZA DELLA CASA

ITALY — R$79 R$149
Molho de tomate pelati,mussarela, abobrinha grelhada com toque de alho, rúcula, crudo de parma, grana padano em lascas e azeitona.

BRIE, CRUDO E MEL — R$79 R$159
Molho pelati, mussarela, presunto parma, brie da Serra da Mantiqueira, mel silvestre e azeitona.

BRIE ABOBRINHA E SPECK — R$89 R$155
Abobrinhas grelhadas no forno a lenha com alho, speck da casa e brie da Mantiqueira.

CRUDO DI PARMA — R$79 R$149
Molho pelati, mussarela, rodela de tomate, presunto cru, grana padano em lascas e azeitona.

À MODA DA CASA — R$79 R$149
Molho pelati, mussarela de búfala, presunto cotto artesanal, grana padano em lascas, tomate cereja, orégano e azeitona.

À DEFUMADA — R$79 R$149
Molho pelati, catupiry, fatias de speck, mussarela, orégano e azeitona.

	4 FATIAS	8 FATIAS

LA PIZZA DELLA CASA

LINGUIÇA ARTESANAL — R$77 R$139
Molho pelati, mussarela, linguiça artesanal levemente apimentada, cebola roxa, orégano e azeitona.

FRANGO COM CATUPIRY — R$79 R$139
Molho pelati, mussarela, frango desfiado, milho, catupiry, orégano e azeitona.

CAPRESE — R$79 R$149
Molho pelati, mussarela, mussarela de búfala, rodela de tomate, pesto de azeitona e manjericão.

ATUM ESPECIAL — R$77 R$145
Molho pelati, atum feito na casa, cebola roxa, orégano e azeitona (sem mussarela).

PANCETTA E GRANA PADANO — R$79 R$149
Molho pelati, mussarela, grana padano, pancetta da casa, orégano e azeitona.

QUATTRO FORMAGGI — R$79 R$145
Molho pelati, mussarela, parmesão, gorgonzola, catupiry, orégano e azeitona

SICILIANA — R$79 R$145
Molho de tomate, mussarela, bacon, calabresa, grana padano, orégano, azeitona e pimentão.

Pizzas produzidas com farinha italiana e fermentação natural, com mínimo de 48h de descanso a frio, para um produto leve e de fácil digestão.

PIZZA

	4 FATIAS	8 FATIAS
CALABRESA Molho de tomate pelati, mussarela, calabresa, cebola, orégano e azeitona.	R$**69**	R$**125**
PORTUGUESA ESPECIAL Molho de tomate pelati, mussarela, presunto, ovo, cebola, palmito, ervilha, calabresa, orégano e azeitona.	R$**73**	R$**139**
PHILADELPHIA Molho pelati, mussarela, abobrinha grelhada com alho, grana padano ralado, cream cheese, orégano e azeitona.	R$**77**	R$**135**
MUSSARELA Molho pelati, mussarela, orégano e azeitona.	R$**72**	R$**115**
PORTUGUESA Molho pelati, mussarela, presunto, ovo, cebola, orégano e azeitona.	R$**69**	R$**120**
PEPERONE Molho de tomate, mussarela, peperone, grana padano ralado, orégano e azeitona.	R$**79**	R$**149**

	4 FATIAS	8 FATIAS
MARGHERITA Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, manjericão, orégano e azeitona.	R$**65**	R$**115**
BUFALINA Molho de tomate pelati, mussarela de búfala, tomatinhos confitados, orégano e azeitona.	R$**73**	R$**139**
LOMBO COM CATUPIRY Molho de tomate pelati, mussarela, lombo defumado, catupiry, orégano e azeitona.	R$**69**	R$**129**
NAPOLITANA Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, alho frito, grana padano ralado, orégano e azeitona.	R$**77**	R$**125**
PALMITO Molho pelati, mussarela, palmito, catupiry, orégano e azeitona.	R$**77**	R$**135**
VEGETARIANA Molho pelati, mussarela, berinjela, abobrinha, pimentão, tomatinho, orégano e azeitona.	R$**77**	R$**129**

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

SOBREMESAS

CLÁSSICO DA CASA

TIRAMISÙ — R$49

Creme de ovos e queijo mascarpone, bolacha champagne embebida no café e polvilhada com cacau em pó.



BRIOCHE DE PISTACHE COM GELATO ITALIANO — R$69

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



GELATO ITALIANO ARTESANAL NO CROISSANT — R$47

Pistacchio ou creme.



CANNOLO SICILIANO — R$35

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



BROWNIE DO TONY — R$47

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



ENTREMET

Sobremesa francesa em camadas com sabores e texturas diferentes

ENTREMET DE FRUTAS VERMELHAS — R$44

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$44

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$51

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



ENTREMET DE CAFÉ — R$40

Ganache montada de café com recheio de avelã crocante, dupla cobertura de chocolate (branco e amargo), finalizado com cacau em pó.



ENTREMET DE BROWNIE — R$35

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

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

BEBIDAS
sem álcool

ÁGUA SEM GÁS — R$**8**
300ml

ÁGUA COM GÁS — R$**9**
300ml

CHÁ — R$**9**
Limão ou Pêssego.
300ml

H2O — R$**12**
Limão e Limoneto.
500ml

EXPRESSO ILLY — R$**10**

CITRUS, TÔNICA E TÔNICA ZERO — R$**12**
350ml

REFRIGERANTES — R$**12**
Coca-Cola (Normal e zero/KS), Soda, Guaraná (Normal e zero/Lata)

SUCOS NATURAIS — R$**15**
Laranja, abacaxi ou limão.
350ml

SUCOS NATURAIS — R$**21**
Melancia, morango, maracujá ou frutas vermelhas.
350ml

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 rodelas de laranja.

CAIPIRINHA
Escolha o sabor: limão ou abacaxi.

ESPÍRITO DE MINAS — R$**39**
SELETA — R$**39**

Sabores: Morango, maracuja, frutas vermelhas ou rúcula
+R$ 4

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 — R$**39**
ABSOLUT — R$**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$**15**
Calderreta | 300 ml