

M E N U

ENTRADAS

PIZZA DOG

\$ 28

Cachorro quente feito na massa de pizza com salsicha de carne bovina 100% artesanal da A Table Charcutaria e queijo Taleggio

TRADICIONAL - Finalizado com mostarda

COM MOLHO - Acompanhado de molho de tomate

TORTANO (SEXTA A DOMINGO)

\$ 20

Pão feito com massa de pizza e recheado com calabresa

Frigor Cinque e mozzarella artesanal Roni

TRADIZIONALE

Nossas pizzas são individuais e nossa massa é elaborada com 100% de farinha italiana e 48 horas de maturação para que fique mais leve e saborosa.

Utilizamos somente insumos selecionados para que você tenha uma experiência única.

MARGHERITA

\$ 40

Molho, mozzarella de búfala La Bufalina e basílico

TONNO

\$ 48

Molho, mozzarella artesanal Roni, atum, cebola roxa e alcaparras

MARINARA

\$ 30

Molho, alho laminado e orégano fresco

ADICIONAL ALICHE \$ 10

ADICIONAL QUEIJO TULHA \$ 6

QUATTRO FORMAGGI \$ 46

Molho, cacciocavallo, catupiry, provolone, gorgonzola doce e orégano fresco

CALABRESA

\$ 40

Molho, calabresa Cinque, cebola roxa e orégano fresco

ADICIONAL MOZZARELA RONI \$ 7

ARRABBIATA \$ 46

Molho, mozzarella artesanal Roni, salame Diavoletti e mel picante

ALICHE

\$ 46

Molho, mozzarella artesanal Roni, aliche e orégano fresco

PEPPERONI \$ 46

Molho, mozzarella artesanal Roni, pepperoni Pirineus e basílico

ADICIONAL QUEIJO TULHA \$ 6

MOZZARELA

\$ 36

Molho, mozzarella artesanal Roni e orégano fresco

MOZZARAGLIO \$ 40

Molho, mozzarella artesanal Roni, alho frito e Orégano fresco

M E N U

S P E C I A L E

FINOCCHIO	\$ 46
Molho, mozzarella Fior di Latte, linguiça fresca e erva doce assada	
MERGUEZ	\$ 46
Molho, cacciocavallo, merguez defumada, escarola e pinole	
ALGARVE	\$ 46
Molho, mozzarella artesanal Roni, copa defumada, cebola roxa, fio de gema, tapenade de azeitonas e orégano fresco	
TRE FUNGUI	\$ 48
Molho, queijo Taleggio, cogumelos Paris, Portobello, porcini secci e ciboulette	
MARGUERITA SPECIALE	\$ 42
Molho, mozzarella de búfala, tomatinhos sweet grape, ricota de búfala, azeite e basílico	
ZUCCHINI	\$ 44
Molho, abobrinha, burrata, hortelã e amêndoas torradas	
► TROQUE POR VEGANA POR MAIS \$ 5	
GREEN MAMMA	\$ 48
Molho, burrata, pesto de pistache e rúcula selvagem	
► TROQUE POR VEGANA POR MAIS \$ 5	
PUTANESCA	\$ 38
Molho, lâminas de alho, aliche, alcaparras, azeitona pretas e salsa	
LA BELLA	\$ 44
Molho, berinjela salteada, cogumelos Paris, tomates sweet grape, ricota de amêndoas e basílico	

DOLCI

PIZZA S'MORES \$ 38

Nutella e mashmallow

TIRAMISÙ \$ 26

TORTA DE

CHOCOLATE \$ 28

Sorvete de nata, ganache amargo e farofa de amendoim

BEBIDAS

ÁGUA COM GÁS / SEM GÁS / TÔNICA \$ 6

REFRIGERANTES \$ 7

GINGER ALE \$ 10

CHINOTTO \$ 8

BAER - MATE / BAER - MATCHÁ \$ 12

SUCO INTEGRAL (Maçã / Uva / Tangerina) \$ 12

DRINKS

DRINK BAKKO WHITE JULEP \$ 24

Gin, Abacaxi e soda de gengibre (Lata 269ml)

DRINK BAKKO NITECAP \$ 24

Vodka, chá natural de hibisco e morango (Lata 269 ml)

LICOR BARDÊRA \$ 88 garrafa \$ 12 dose

Licor de Doce de Leite

CERVEJAS

LAGUNITAS \$ 20

HEINEKEN \$ 12

BADEN BADEN AMERICAN IPA \$ 26

Cerveja com amargor intenso, aromas de maracujá e cítrico, provenientes dos lúpulos e da adição de suco da fruta

BADEN BADEN CRISTAL PILSEN \$ 26

Cerveja que possui um aroma de cereais levemente frutados. produzido com água, puro malte e lúpulo

BADEN BADEN GOLDEN \$ 26

Cerveja tipo Ale diferenciada, com sabor adocicado, coloração dourada e aroma marcante de canela e frutas vermelhas

BADEN BADEN WITBIER \$ 26

Produzida com maltes de trigo e cevada. Não é uma cerveja filtrada, traz o sabor refrescante e cítrico da laranja e o toque levemente picante da semente de coentro

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTE

ARYA PROSECCO BRUT 2020 LATA 250ML \$ 26

Ayra • Serra Gaúcha – Brasil | Uva: 100% Prosecco

BOSSA Nº1 BRUT \$ 75

Hermann • Serra do Sudeste – Brasil | Uva: 100% Chardonnay

BRANCO

ARYA BRANCO LATA 2020 269ML \$ 26

Ayra • Serra Gaúcha – Brasil | Uvas: Trebbiano, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Riesling

LAS MORAS SAUVIGNON BLANC 2020 375ML \$ 48

Finca Las Moras • San Juan – Argentina | Uva: 100% Sauvignon Blanc

TERRANOBLE CHARDONNAY ESTATE 2019 \$ 84

Terranoble • Maule – Chile | Uva: 100% Chardonnay

VILLA CARDETO PINOT GRIGIO \$ 96

Cardeto • Umbria – Itália | Uva: 100% Pinot Grigio

MATIZ ALVARINHO 2018 \$ 106

Hermann • Serra do Sudeste – Brasil | Uva: 100% Alvarinho

ROSÉ

ARYA ROSÉ LATA 2020 269ML \$ 26

Ayra • Serra Gaúcha – Brasil | Uvas: Pinot Noir, Sauvignon Blanc

CLAUDE VAL ROSÉ 2019 \$ 102

Domaine Paul Mas • Languedoc – França

Uvas: 50% Granache, 30% Cinault, 20% Syrah

ARROGANT FROG ROSÉ 2018 \$ 138

Domaine Paul Mas • Languedoc – França | Uva: 100% Syrah

CARTA DE VINHOS



TINTO

ARYA VINHO TINTO LATA 2020 269ML	\$ 26
<i>Ayra • Serra Gaúcha – Brasil Uvas: Pinot Noir, Merlot, Rebo</i>	
AMALAYA MALBEC 2020 375ML	\$ 48
<i>Colomé • Salta – Argentina Uvas: 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Syrah</i>	
TERRANOBLE CARMENERE ESTATE 2019	\$ 86
<i>Terranoble • Maule – Chile Uva: 100% Carmenera</i>	
MATIZ CABERNET SAUVIGNON 2018	\$ 82
<i>Hermann • Serra do Sudeste – Brasil Uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah</i>	
VILLA CARDÈTO SANGIOVESE 2017	\$ 104
<i>Cardèto • Umbria – Itália Uva: 100% Sangiovese</i>	
PINOT NOIR ILE DE BEAUTÉ 2018	\$ 164
<i>Domaine Pierre Labet • Borgonha – França Uva: 100% Pinot Noir</i>	
CHIANTI VERNAILOLO 2019	\$ 144
<i>Rocca delle Macie • Toscana – Itália Uvas: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo</i>	
PRIMITIVO DI MANDURIA 2019	\$ 160
<i>Fellini • Puglia – Itália Uva: 100% Primitivo</i>	
BORGO SELENE NERO D'AVOLA 2018	\$ 118
<i>Curatolo Arini • Sicília – Itália Uva: 100% Nero d'Avola</i>	

TAXA DE ROLHA \$ 40