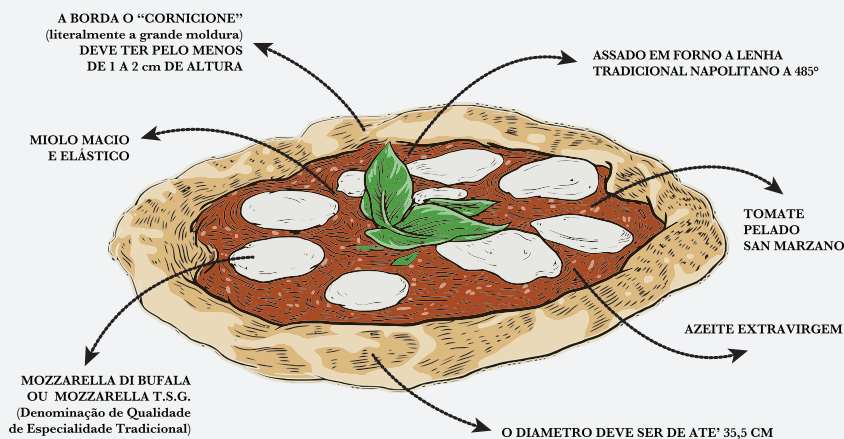


PIZZE



Margherita Verace T.S.G. / 42,00

ELEITA A MELHOR MARGHERITA DE SÃO PAULO
PELO CADERNO "PALADAR DO ESTADÃO"

Molho de tomate, mozzarella de búfala la Bufalina, manjericão fresco e azeite de oliva extravirgem

Salsicciotta / 44,00

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos e a nossa linguiça da casa

Peperoni / 38,00

Molho de tomate, mozzarella e salame picante

Capricciosa / 40,00

Molho de tomate, mozzarella, presunto cozido, cogumelos, alcachofras e azeitonas

La Parma / 46,00

Mozzarella, rúcula, presunto de Parma e lascas de parmesão

Porcini e Tartufo / 54,00

Molho de tomate, mozzarella e cogumelos porcini finalizada com trufa preta, manjericão e azeite de oliva extravirgem

Calzone / 44,00

Pizza fechada com molho de tomate, presunto cozido, ricota de búfala, mozzarella e manjericão

Bufalotta / 49,00

Molho de tomate, tomate cereja, mozzarella de búfala, presunto de Parma, manjericão e azeite de oliva extravirgem

La Ripiena (borda recheada) / 48,00

Pizza de molho de tomate, mozzarella e calabresa com borda recheada de ricota de búfala, presunto cozido e mozzarella

Salsiccia e Friarielli / 50,00

Uma das mais tradicionais pizzas napolitanas "à sassic" e friarielli com mozzarella, linguiça, brócolis napolitanos

5 Formaggi / 46,00

Molho de tomate, mozzarella, queijo pecorino, parmesão, scamorza de búfala, queijo gorgonzola

Verduretta (vega) / 45,00

Molho de tomate, abobrinha, berinjela, tomate cereja, finalizada com pesto de manjericão da casa

O preparo da pizza napolitana é uma arte antiga, preservada pela paixão dos nossos pizzaiolos. Eles seguem a escola napolitana e têm uma longa história para contar: todos pertencem a gerações de pizzaiolos e só podem iniciar a carreira quando são capazes de "roubar" os segredos dos seus pais ou dos seus mestres. Mantendo a tradição, eles preparam a massa artesanalmente todos os dias, dando tempo para que ela fermente e amadureça por, no mínimo, 24 horas. Essa longa espera é fundamental para que os amidos se transformem em açúcares simples, facilitando a digestão. Com isso a pizza assa bem e se mantém macia, com uma borda alta, suave e perfumada.

PIZZE FRITTE

Cafuncella / 42,00

Calzone recheado com mozzarella, ricota e salame

Veracella / 40,00

Calzone recheado com molho de tomate e mozzarella de búfala

Montanarona / 38,00

Massa de pizza frita com molho de tomate, parmesão e manjericão

PIZZE SPECIALI

2 Pomodori / 48,00

CRIADA ESPECIALMENTE PARA A FEIRA
"COMER E BEBER" DE VEJA SÃO PAULO

Molho de tomate cereja vermelho e amarelo, mozzarella de búfala, parmesão e azeite de oliva extravirgem

Burrata / 52,00

Molho de tomate, burrata fresca, presunto de Parma, tomate cereja, azeite de oliva extravirgem e manjericão

Fantasia dello Chef / 54,00

Pizza com 4 sabores separados: margherita / linguiça e gorgonzola / presunto cozido e cogumelos / mozzarella, mini rúcula, tomate cereja e parmesão

Gamberetti / 50,00

Creme de abobrinha, mozzarella, camarão, parmesão

Pomodorosa / 48,00

Pizza oval com mozzarella de búfala e 4 tipos de tomate: molho de tomate San Marzano, tomate seco, cereja vermelho e amarelo

Pancetta, Pere e Gorgonzola / 50,00

Mozzarella, pancetta artesanal italiana, pêra, queijo gorgonzola

Pizza Dolce / 34,00

Massa de pizza, doce de leite ou Nutella

SPECIALITA' DEL NOSTRO FORNO

Fru-Fru / 46,00

Pizza oval com 3 sabores: molho de tomate e mozzarella / mozzarella, presunto de Parma, rúcula e grana padano / mozzarella, ricota e presunto cozido

La Tricolore / 46,00

Pizza oval com 3 sabores com as cores da bandeira italiana: margherita / 4 queijos / pesto de manjericão