

UNICA

PIZZERIA

BEVANDE

chi beve solo acqua ha
un segreto da nascondere
CHARLES BAUDELAIRE

PINK LIMONADE R\$ 15
REFRESCO DE CAJU COM CAJÁ R\$ 15
SUCO laranja/tangerina R\$ 10
REFRIGERANTE pepsi/guaraná R\$ 6,50
ÁGUA sem/com gás R\$ 5,50
CAFÉ ESPRESSO ILLY R\$ 5,50

BIRRA

CHOPP STELLA ARTOIS R\$ 9
COLORADO 600ML R\$ 26
appia, indica e calum
WALS 600ML R\$ 26
session e witte
BOHEMIA 14 WEISS 300ML R\$ 18
SERRAMALTE 300ML R\$ 11
ORIGINAL 300ML R\$ 11

VINI ITALIANI

BIANCHI

SARDEGNA Silenzi IGT *Pala* R\$ 85
ROMAGNA Le Coste Trebbiano DOC *Poderi dal Nespoli* R\$ 60 36 22
SICILIA Acquerello Pinot Grigio IGT *Barone Montalto* R\$ 68
PUGLIA Paiara IGT *Tormaresca* R\$ 68
UMBRIA Vitiano IGT *Falesco* R\$ 89

ROSSI

EMILIA ROMAGNA
Fico Grande Sangiovese DOC *Poderi dal Nespoli* R\$ 65
Sangiovese del Rubicone IGT *Villa Rossi* R\$ 60 36 22

PIEMONTE

Barolo DOCG *Giacomo Fenocchio* R\$ 340
Barbera d'Alba Superiore DOC *Giacomo Fenocchio* R\$ 150
Barbera d'Asti DOCG *Ricossa* R\$ 89

LAZIO

Tellus Syrah IGP *Falesco* R\$ 125

MARCHE

Rosso Piceno DOP *Andrea Ceci* R\$ 89

ROSATO

VENETO Pinot Grigio IGT *Nina* R\$ 69 41 25
SARDEGNA Silenzi IGT *Pala* R\$ 85

SPUMANTE

TREVISO Prosecco Brut DOC *Luna Argenta* R\$ 89

TOSCANA

Santa Cristina IGT *Marchesi Antinori* R\$ 95
Mongrana IGT Supertoscana *Querciabella* R\$ 175
Zirlo IGT *Talenti* R\$ 79
Terra *Mazzei* R\$ 79
Chianti Colli Senesi DOCG *Palagetto* R\$ 72
Rosso di Montalcino DOC *Talenti* R\$ 195

PUGLIA

Primitivo Salento IGT *Visconti della Rocca* R\$ 69 41 25
Primitivo Salento IGT Fichi d'India *Tormaresca* R\$ 72
Paiara IGT *Tormaresca* R\$ 75
Neprica IGT *Tormaresca* R\$ 85

Cocktails

NEGRONI

campari, vermute tinto e gin R\$ 25

GIN TÔNICA RICETTA UNICA

gin, tônica, anis, maçã verde, morango, tangerina e pimenta rosa R\$ 25

CLERICOT JARRA PARA COMPARTILHAR

maçã verde, uva, morango, abacaxi, laranja, espumante e vinho branco R\$ 70

FROSÈ

frozen de vinho rosê, purê de morango, suco de limão e vodka R\$ 19

HIBISCUS

hibisco, vodka, frangelico e limão siciliano R\$ 25

TONS DE UNICA

limoncello, gin, xarope de violeta e limão siciliano R\$ 29

APEROL SPRITZ

aperol, espumante e laranja R\$ 19

MOJITO SPRITZ

espumante, rum, licor st. germain, limão e hortelã R\$ 21

COLLINS

gin, uva roxa e limão R\$ 23

MOSCOW MULE

vodka, limão, ginger ale e espuma de gengibre R\$ 28

CAIPIRINHA

limão ou caju R\$ 18

COCONUT

vodka de coco, abacaxi e capim santo R\$ 23



ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARNE

finas fatias de carne bovina temperadas com molho da casa, rúcula e lascas de grana **R\$ 32**

BURRATA

servida com pomodorini, rúcula selvagem e pão italiano. Opcional Prosciutto Crudo (+R\$ 8) **R\$ 32**

ARANCINI

bolinhos crocantes de risotto recheados de linguíça e friarielli (*hortaliça importada de Napoli*) **R\$ 22**

BASTONCINI DI POLENTA TARAGNA AL PARMIGIANO

palitos fritos de polenta com parmesão acompanhados de ragu de linguíça **R\$ 24**

ANTIPASTI MISTI

quarteto de sardella de aliche, caponata siciliana, creme da burrata e fatias de pão italiano **R\$ 26**



PIZZA NAPOLETANA

tamanho individual - borda alta e aerada - assada a 480° em forno napolitano - massas feitas com farinhas Caputo de Napoli - fermentação natural

Classica

tradicional e macia

FEITA COM FARINHA 0 E 00
A MASSA DA CLÁSSICA
PIZZA NAPOLITANA

STORICA

rústica e levemente crocante

FEITA COM FARINHA TIPO 1
A MASSA DE QUANDO A PIZZA
NAPOLITANA FOI CRIADA

CEREALI

saudável e saborosa

FEITA COM SELEÇÃO DE 5 GRÃOS
A MASSA QUE UNE SAÚDE
E TRADIÇÃO

MARGHERITA molho de tomate, mozzarella di bufala e manjericão **R\$ 30**

MARINARA molho de tomate, alho fatiado, orégano e manjericão **R\$ 28**

CAPRICCIOSA molho de tomate, mozzarella fresca, funghi champignon, alcachofra, presunto cozido e azeitona preta **R\$ 34**

DIAVOLA molho de tomate, mozzarella fresca e salame piccante **R\$ 32**

ROMANA molho de tomate, mozzarella fresca, filês de aliche, orégano e azeitona preta **R\$ 38**

4 FORMAGGI mozzarella fresca, gorgonzola, provola defumada, parmesão e orégano **R\$ 34**

RUCOLA, CRUDO E GRANA mozzarella fresca, rúcula selvagem, presunto cru e lascas de grana (*finalizada com ingredientes frescos*) **R\$ 36**

SALSICCIA E FRIARIELLI provola defumada friarielli napolitano e linguíça fresca assada **R\$ 36**

SALSICCIA E FUNGHI molho de tomate, mozzarella fresca, funghi, linguíça fresca assada e manjericão **R\$ 34**

PORCINI E TARTUFO mozzarella fresca, funghi porcini, salsa de trufa negra e lascas de pecorino **R\$ 38**

TUTTOCARCIOFI creme de alcachofra, provola defumada, pancetta crocante e pimenta preta **R\$ 38**

CALABRESE molho de tomate, mozzarella fresca, linguíça calabresa, fatias de cebola e azeitona preta **R\$ 32**

BURRATA molho de tomate, tomatinhos vermelhos e amarelos, creme fresco da burrata, pesto e manjericão (*finalizada com ingredientes frescos*) **R\$ 38**

RICOTTA E SPINACI mozzarella fresca, ricotta di bufala artesanal temperada, espinafre e pancetta crocante **R\$ 32**

GRECA molho de tomate, abobrinha, berinjela, tomate, azeitona preta, cebola roxa, queijo feta e orégano **R\$ 32**
(*finalizada com ingredientes frescos*)

CAPRESE tomatinho vermelho, mini mozzarella di bufala, pesto genovese, lascas de grana e manjericão **R\$ 34**
(*finalizada com ingredientes frescos*)

BURRATA E ALICI molho de tomate, tomatinhos amarelos, creme fresco da burrata, filês de aliche, orégano e manjericão **R\$ 38**
(*finalizada com ingredientes frescos*)



DESSERT

TIRAMISÙ clássico **R\$ 22**

PANNA COTTA com calda de goiabada e toque de manjericão **R\$ 18**

CROSTOLI tirinhas de massa crocante com doce de leite **R\$ 18**

PIZZA ALLA NUTELLA com açúcar de confeiteiro e farelo de aveia **R\$ 32**

MOUSSE DE LIMÃO com cristal de caramelo **R\$ 20**

TORTA DI CIOCCOLATO com gelato de vanilla e calda de ganache **R\$ 24**

GELATO cioccolato / vanilla **R\$ 18**