

PETISCOS / PORÇÕES	
Batata Frita.	R\$ 34,90
Polenta frita	R\$ 29,90
Aipim frito.	R\$ 29,90
(Turbine sua porção com queijo e bacon por apenas 14,90)	

Linguiça cuiabana com queijo coalho (acompanha farofa e vinagrete). .	R\$ 48,90
Linguiça de pernil com queijo colonial (acompanha farofa e vinagrete) .	R\$ 52,90
Pão de queijo com pasta de alho artesanal (6uni).	R\$ 29,90

ASSADOS / GRELHADOS	
Tabua livre (por pessoa)	R\$ 84,90
Peito de Frango Grelhado	R\$ 89,90
Costela na brasa	R\$ 149,90
Alcatra na brasa	R\$ 169,90
Bife ancho na brasa	R\$ 179,90
Costela de cordeiro.	R\$ 169,90
Tabua mix (costela/maminha e cupim).	R\$ 149,90
(Todos os pratos acompanham 600g de assados, 400g de arroz, feijão, saladas, 400g batata ou polenta frita e farofa) (Pratos de 2 a 3 pessoas)	

ENTRADAS	
Involtinni	R\$: 44,90 (6uni)
Nesta versão, o "embrulho" é feito com massa napolitana, combinando a intensidade da linguiça calabresa com a cremosidade marcante do queijo cheddar, servido com geleia de pimenta artesanal.	
Focaccia	R\$: 62,90 (6uni)
Servida com uma burrata gratinada e pesto de azeitona sendo uma combinação sofisticada que une o crocante do pão italiano ao frescor cremoso do queijo e ao sabor intenso e salgado das azeitonas.	

Crostini	R\$: 34,90 (porção 2 p)
O lemon pepper traz a acidez vibrante do limão e a picância leve da pimenta-do-reino, enquanto o alecrim adiciona um aroma terroso e levemente canforado que perfuma a massa durante o fornecimento.	

Brusqueta	R\$: 42,90 (5 uni)
Coberta com tomates frescos maduros cortados em cubos, manjeriçao fresco, azeite, sal e pimenta-do-reino.	

Burrata	R\$: 69,90 (uni)
Burrata cremosa com um molho pesto aromático e tomates confitados que derretem na boca.	



SABORES CLÁSSICOS	
Atum	M - R\$: 91,00
Atum cebola roxa e orégano	
G - R\$: 97,00	
Brócolis com bacon	M - R\$: 97,00
Brócolis, bacon, Catupiry® e orégano.	
G - R\$: 107,00	
Calabresa	M - R\$: 84,00
Calabresa Ceratti®, cebola roxa e orégano.	
G - R\$: 94,00	
Carne Seca	M - R\$: 91,00
Carne seca, Catupiry® e orégano.	
G - R\$: 97,00	
Cinco queijos	M - R\$: 97,00
Provolone, parmesão, queijo azul, Catupiry® e orégano.	
G - R\$: 109,90	
Da Carlitos	M - R\$: 94,00
Costela assada na brasa, cebola roxa e orégano.	
G - R\$: 105,00	
Frango e Bacon com Catupiry®	M - R\$: 90,00
Frango desfiado, bacon, Catupiry® e orégano.	
G - R\$: 96,00	
Linguiça Blumenau	M - R\$: 92,00
Linguiça Blumenau, cebola roxa, tomate cereja e orégano.	
G - R\$: 98,00	
Lombo Canadense. e Catupiry	M - R\$: 92,00
Lombo Ceratti®, Catupiry® e orégano.	
G - R\$: 98,00	
Marguerita	M - R\$: 84,00
Rodelas de tomate finalizada com folhas de manjeriçao fresco.	
G - R\$: 93,00	
Milho e bacon	M - R\$: 91,00
Milho, bacon, Catupiry® e orégano	
G - R\$: 97,00	
Mozzarella	M - R\$: 79,00
Mozzarella azeitona preta e orégano.	
G - R\$: 85,00	
Palmito	M - R\$: 91,00
Palmito, tomate cereja e orégano.	
G - R\$: 97,00	
Pepperoni	M - R\$: 94,00
Pepperoni Ceratti® e orégano.	
G - R\$: 104,00	
Peito de Peru	M - R\$: 84,00
Peito de peru Ceratti®, Catupiry®, finalizada com crispy de alho poró.	
G - R\$: 95,00	
Portuguesa	M - R\$: 94,00
Presunto, cebola, ovos, azeitonas e orégano. (Pimentões opcional)	
G - R\$: 100,00	
Quatro queijos	M - R\$:88,90
Provolone, parmesão, queijo azul e orégano.	
G - R\$: 96,90	
Tomate seco	M - R\$: 97,00
Tomate seco, mini rúcula e orégano.	
G - R\$: 105,00	

(Todos as pizzas clássicas acompanham, Molho de tomate pelati Pomita®, mozzarella)

(Transforme sua pizza em calzone , valor único de 119,00)

SABORES ESPECIAIS	
Aliche	M - R\$: 119,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella de búfala, aliche, rodela de tomate, mozzarella e orégano	
G - R\$: 125,00	
Camarão	M - R\$: 119,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, camarão, Catupiry®, finalizada com crispy de alho poró.	
G - R\$: 129,00	
Carne Seca Especial	M - R\$: 109,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, carne seca, Catupiry®, finalizada com geleia de pimenta artesanal.	
G - R\$: 129,00	
Caprese	M - R\$: 109,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella de búfala, tomate cereja, burrata em pedaços, finalizada com pesto de azeitona.	
G - R\$: 129,00	
Da Carlitos Especial	M - R\$: 109,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, costela assada na brasa, queijo coalho, finalizada com geleia de pimenta artesanal.	
G - R\$: 129,00	
Lombo Canadense especial	M - R\$: 107,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella de búfala, lombo Cerratti, abacaxi ou figo, mini rúcula e orégano com grana padano .	
G - R\$: 119,00	
Marguerita Especial	M - R\$: 97,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella de búfala, tomate cereja, folhas de manjeriçao, finalizada com queijo parmesão.	
G - R\$: 109,00	
Mignon Padano	M - R\$: 114,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, escalopes de mignon, mini rúcula finalizada com de grana padano.	
G - R\$: 129,00	
Presunto cru e Brie	M - R\$: 119,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, presunto Cru Ceratti®, tomate cereja, finalizada com mini rúcula e queijo brie.	
G - R\$: 129,00	
Pepperoni ao Balsamico	M - R\$: 109,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, pepperoni Ceratti®, finalizado com redução de aceto balsâmico e orégano.	
G - R\$: 119,00	
Blumenal com Pêra e queijo azul	M - R\$: 97,00
Mozzarella de búfala, linguiça blumenal, lâminas de pêra, queijo azul, finalizada com fios de mel.	
G - R\$: 109,00	
Friarielli alla Napoletana	M - R\$: 109,90
Mozzarella, salame italiano fatiado, friarielli alla Napoletana, queijo brie e geleia de pimenta artesanal.	
G - R\$: 129,90	
Mortadela Giovanni Ceratti®	M - R\$: 119,90
Mozzarella, mortadela Giovanni Ceratti,® e burrata, finalizada raspas de limão siciliano.	
G - R\$: 139,90	
Mignon no Queijo Azul	M - R\$: 114,00
Molho de tomate pelati Pomita, mozzarella, escalopes de mignon, queijo azul finalizada com crispy de alho poró.	
G - R\$: 129,00	

(Transforme sua pizza em calzone , valor único de 129,90)

DOCES

Banoffee	B - R\$: 72,00
Mozzarella, banana, chocolate branco, doce de leite, canela.	M - R\$: 78,90
Califórnia	B - R\$: 72,00
Mozzarella, lombo canadense abacaxi, pêssago, figo e leite condensado.	M - R\$: 78,90
Nutella® com morango	B - R\$: 109,90
Mozzarella, Nutella ®, morango e leite condensado Moça®.	M - R\$: 129,90
Pistache	B - R\$: 104,90
Mozzarella, creme de pistache, amêndoas e leite condensado moça®.	M - R\$: 129,00
Prestigio ®	B - R\$: 78,90
Mozzarella, chocolate prato, coco ralado, leite condensado Moça®, finalizada com Prestigio®.	M - R\$: 94,90
Charge®	B - R\$: 84,90
Mozzarella, chocolate preto, amendoim e doce de leite, finalizada com Charge®.	M - R\$: 98,90
Creme de avelã com cereja	B - R\$: 78,90
Mozzarella, creme de avelã, finalizado com cereja.	M - R\$: 89,90
Tudo de Brownie	B - R\$: 84,90
Mozzarella, creme de avelã, finalizado com brownie em pedaços.	M - R\$: 99,90
Romeu e julieta	B - R\$: 79,90
Mozzarella, cream cheese e goiabada.	M - R\$: 89,90

DRINKS

Mojito	R\$: 32,90
Feito com rum Bacardi Superior Carta Branca, garantindo um sabor leve e equilibrado, notas de hortelã fresca e alecrim com a acidez equilibrada do suco de limão.	
Moscow Mule	R\$: 34,90
Equilíbrio entre a acidez do limão taiti e o picante do gengibre, esta versão combina a base clássica da vodka Smirnoff com a textura cremosa de uma espuma de gengibre feito artesanalmente.	
Caipirinha	R\$: 29,90
Reconhecido por sua refrescância e simplicidade, feito com a combinação de cachaça, fruta, xarope de açúcar e gelo.	
Aperol Spritz	R\$: 28,90
Equilíbrio perfeito entre o cítrico da laranja, o levemente amargo do Aperol e o borbulhante da agua com gás.	
Aperona	R\$: 40,90
O Aperol com Corona, Combina o perfil doce-amargo do Aperol com a leveza refrescante da cerveja corona lager.	
Pinã Colada	R\$: 34,90
Uma mistura equilibrada do rum Bacardi Superior Carta Branca, a cremosidade do coco e a acidez doce do abacaxi.	

Gin Tonica	R\$: 32,90
A gin tônica é composta essencialmente por gin e água tônica, servido com bastante gelo, trazendo entre o amargor do quinino na tônica, o aroma herbal/apimentado do zimbro no gin e a acidez cítrica do limão, um coquetel clássico e refrescante.	
Gin Red Bull Tropical	R\$: 42,90
Composto por gin e energético Red Bull, servido com bastante gelo, trazendo uma opção refrescante e aromática. (Gordon's- Tanqueray- Bombay Sapphire- Beefeater) (Laranja- Frutas Vermelhas)	

Negroni	R\$: 32,90
Aperitivo de cor avermelhada, conhecido por seu sabor forte, equilibrando o amargor do bitter, o dulçor do vermute e as notas botânicas e alcoólicas do gin.	
Alexander	R\$: 38,90
Leva conhaque, licor de cacau branco e creme de leite, sendo uma bebida doce e achocolatada, finalizada com noz-moscada.	

DRINKS SEM ÁLCOOL

Pink Lemonade	R\$: 32,90
A Pink Lemonade sem álcool é uma bebida refrescante e charmosa, caracterizada pela cor rosa vibrante e sabor equilibrado entre o cítrico do limão e o doce de frutas vermelhas, finalizada com espuma de gengibre.	
Soda Italiana	R\$: 28,90
Coquetel não alcoólico refrescante, vibrante e gaseificado, feito com a Monin e água com gás, servido com bastante gelo. (Limão siciliano, maçã verde, morango e frutas vermelhas)	
Pinã Colada	R\$: 32,90
Uma mistura equilibrada da cremosidade do coco, do leite condensado e a acidez doce do abacaxi.	

Soda Curaçao Blue	R\$: 32,90
Refrescante e visualmente vibrante, feita pela mistura de xarope sabor curaçau blue (laranja cítrica), água com gás e bastante gelo. Caracteriza-se pela cor azul intensa, sabor doce e levemente cítrico, remetendo a climas tropicais.	

BEBIDAS

ÁGUA / REFRIGERANTES

Água c/ gás.	R\$ 8,00
Água s/ gás	R\$ 8,00
Refrigerante KS.	R\$ 8,00
Refrigerante lata.	R\$ 9,00
H2O.	R\$ 10,00

CERVEJA (long neck)

Budweiser. .R\$ 10,00
Corona. . .R\$ 12,00
Spaten. . . R\$ 10,00
Heineken. .R\$ 12,00

CERVEJA (600ML)

Brahma . . R\$ 17,00
Amstel . . R\$ 17,00
Original. . R\$ 20,00
Heineken .R\$ 22,00

DOSES

Vodka Smirnoff.	R\$ 10,00	Vodka Absolut.	R\$ 16,00
Dreher.	R\$ 10,00	Domeq / Underberg.	R\$ 16,00
Ypioca prata/ ouro	R\$ 10,00	Gin Tanqueray/ Beefeater. . . .	R\$ 18,00
Passport	R\$ 12,00	Jack Daniels (consultar sabores),	R\$ 20,00
Gin Gordons.	R\$ 14,00	Licor 43.	R\$ 22,00
Aperol.	R\$ 16,00	Old Par / Buchanan's 12 anos. .	R\$ 22,00
Johnnie Red / Ballantines 08 anos. .	R\$ 16,00	Jägermeister	R\$ 22,00



menu

