

HEAVEN

• CUCINA •

ÍNDICE

ENTRADAS	02
PIZZAS E SOBREMESAS	03
BEBIDAS	04
BEBIDAS	05
HAPPY HOUR	06
HAPPY HOUR	07

Nos baseamos na “Retro Inovação”

Uma busca pela essência, pela volta às origens e ao jeito certo de fazer as coisas.

Com respeito ao produto, às tradições, aos processos e dando tempo ao tempo. Todas as nossas massas frescas são feitas na casa com farinha 00 Italiana da região de Napoli e nossos pães são de fabricação própria.

COPERTO

GNOCCHI FRITTI R\$ 59

Tábua de Gnocchi frito com mix de geleias caseiras, goiabada picante, geleia de maçã e Salsa Picon.

ANTIPASTI

TARTARE DI SALMONE

R\$ 65

Sobre cama de creme de abacate, tomate uva, crocante de trigo Sarraceno brotos e flores orgânicas e Gel de Ponzu. Acompanha chips de Banana da Terra.

GIRELLA AL BRIE E ALBICOCCHE

R\$ 45

Massa de pizza feita de fermentação natural recheada de queijo Brie e damascos secos, acompanha geleia de damascos feita na casa e crocante de amêndoas douradas.

GIRELLA ALLA CAPRESE

R\$ 45

Massa de pizza feita de fermentação natural, recheada de mussarela e presunto, acompanha mini Mozzarella de Búfala, tomates uvas, molho pesto e basilíco fresco.

PARMIGIANA DI MELANZANE

R\$ 65

Berinjela à Parmegiana com mix de queijos, ricota fresca, creme de Parmesão, tomate ralado, bertalha e redução de vinho do Porto.

CREME DE BURRATA / PROSCIUTTO

R\$ 99

CRUDO / POMODORO [PARA COMPARTILHAR]

Tábua com creme de burrata fresca, lascas de presunto cru, tomate uva, rúcula selvagem, molho pesto e cestinha de pães artesanais feitos na casa.

BURRATA CROCCANTE / POMODORO / BASILICO

R\$ 95

[PARA COMPARTILHAR]

Burrata coberta por casca crocante de pão feito na casa, molho pomodoro, mix de tomates assados e molho pesto.

INDÍVIA RIPIENA

R\$ 45

Endívias recheadas de queijo Brie brulee, laranja bahia, nozes com especiarias, molho de vinho do Porto e brotos orgânicos.

PRANZO VELOCE

LASANHA DELLA NONNA

R\$ 67

Lasanha de massa fresca feita na casa com as bordas crocantes e recheada de costela Black Angus lentamente assada por 16 horas e desfiada, finalizada com mix de queijos e gratinada ao forno.

STELLA DI BRIE [PARA COMPARTILHAR]

R\$ 79

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso e gratinada com queijo Brie. Acompanha 4 molhos caseiros, maçã, goiabada picante, salsa picon e aioli de páprica.

STELLA DI CALABRESA ARTIGIANALE

R\$ 68

[PARA COMPARTILHAR]

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso, recheada com nosso molho de tomate, fatias de calabresa artesanal levemente picantes, cebolas roxas, azeitonas verdes fatiadas e orégano.

STELLA ALLA CARBONARA

R\$ 78

[PARA COMPARTILHAR]

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso, recheada com mix de queijo, Bacon, gema de ovo caipira e ramos de tomilho.

CARNE CRUDA / FOIE GRAS / CHAMPIGNON SHITAKE DEFUMADO

R\$ 86

Filé Mignon picado na ponta da faca com gema caipira marinada no shoyu, finalizado com raspas de Foie Gras, castanhas do Pará e avelãs. Acompanha pão de queijo prensado sobre creme de Burrata.

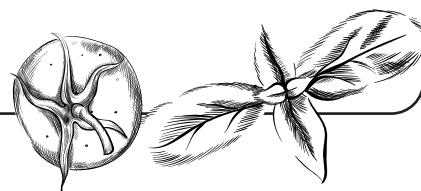
INSALATA

INSALATA DI BRIE/ MANDORLE / R\$ 65 PORTO

Salada de queijo Brie, mix de folhas, agrião e rúcula selvagem, amêndoas torradas em lascas e redução de vinho do Porto.

INSALATA CAPRESE R\$ 58

Mix de folhas, rúcula selvagem, mini Mozzarella de Búfala, tomates uvas, molho pesto e lascas de queijo Parmesão.



PIZZAS

TARTUFATA R\$ 79 / R\$ 59

Com creme de Grana Padano e Ementhal suíço, mozzarella di Búfala, Parmesão, salsa Tartufata e brotos orgânicos.

CALABRESA ARTIGIANALE R\$ 75 / R\$ 50

Com nosso molho de tomate, mozzarella fior di latte, fatias de calabresa artesanal levemente picantes, cebolas roxas, azeitonas verdes fatiadas e orégano.

PIZZA DI CHAMPIGNON R\$ 82 / R\$ 59

Com molho Grana Padano, mix de 3 champignons, shiitake, shimeji e champignon de Paris gratinados e brotos orgânicos.

LA MARGHERITA R\$ 71 / R\$ 50

Nosso molho de tomate, mozzarella fior di latte, folhas de manjeriço e um fio de azeite de oliva extra virgem.

SALSICCIA ARTIGIANALE / FIOR DI LATTE / PESTO R\$ 75 / R\$ 50

Base de molho Pesto, queijo fior di latte, linguiça artesanal de pernil suíno, Parmesão e finalizada com rúcula selvagem.

QUATTRO FORMAGGI R\$ 76 / R\$ 50

Fior di latte, Gorgonzola, Parmesão, scamorza.

MARGHERITA SENZA GLUTINE R\$ 88

Massa sem glúten com molho Pomodoro, mozzarella fior di latte, presunto de Parma, tomate uva e manjeriço.

PIZZA AGLIO E OLIO R\$ 72 / R\$ 50

Com tomate ralado, mix de queijos, finas lâminas de alho assado, azeite extra virgem e brotos orgânicos.

CALABRESA PICCANTE DIAVOLETI R\$ 59

Mix de queijos, calabresa artesanal picante, orégano seco e rúcula selvagem. [Versão única com massa crocante]

BRIE / ALBICOCHE / NOCI R\$ 85 / R\$ 55

Com molho de Grana Padano e Ementhal Suíço, fatias de queijo Brie, duo de damasco e spiced nuts.

PORTOGHESE DELLA NONNA R\$ 75 / R\$ 50

Molho de tomate, presunto em fatias bem finas, pétalas de cebola roxa, mix de queijos, tartar de azeitonas roxas, ovo cozido ralado e brotos orgânicos.

RACCHETTE

RACCHETTA DI BURRATA R\$ 135

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de queijo cremoso, finalizada com uma Burrata inteira, sobre mix de queijos, tomates uva assados, azeitonas e rúcula selvagem.

RACCHETTA ALLA CALABRESA PICCANTE DIAVOLETI R\$ 85

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de queijo cremoso. Mix de queijos, calabresa artesanal picante, orégano seco e rúcula selvagem.

RACCHETTA DI GAMBERI CON FORMAGGIO R\$ 187

Pizza em formato de raquete com o cabo recheado de queijo cremoso, camarão VM dourado no forno com manteiga de especiarias, tomates uva assados e queijo cremoso.

RACCHETTA ALLA CARBONARA R\$ 83

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de queijo cremoso. Mix de queijo, bacon, gema de ovo caipira e ramos de tomilho.

DOLCI

CANNOLI AL CARMELLO O NUTELLA R\$ 38

Tradicional massa crocante recheada com doce de leite ou Nutella. 2 unid por porção, podendo ser mista. Acompanha bola de sorvete de creme.

TIRAMISU CON CREMA DI CIOCCOLATO R\$ 42

Tradicional Tiramisú com creme de mascarpone alternado com biscoitos champagne embebidos em café, creme de chocolate amargo e brandy.

SFERA DI CIOCCOLATO R\$ 49

Esfera de chocolate amargo recheada de Duo de Mousses, de chocolate branco e de chocolate amargo, geleia caseira de morangos e sorvete de creme, coberta por algodão doce para trazer aquela memória de infância e regada a mesa com calda de chocolate amargo.

TORTA DI MELE R\$ 38

Torta de maçã com base crocante de massa folhada coberta por sorvete de creme. Acompanha jarrinha de creme anglaise.

TORTA AL CIOCCOLATO CREMOSO R\$ 42

Bolo de chocolate cremoso, coberto por cocada, crumble de amêndoas e sorvete de creme, embrulhado em Tuilles de chocolate amargo e de erva doce. Acompanha jarrinha de Ganache de chocolate amargo quente.

CIOCCOLATO BIANCO / FRAGOLA / CIOCCOLATO NERO R\$ 42

Mousse de chocolate branco, esponja de baunilha, morangos caramelizados e meia esfera de chocolate amargo, finalizado a mesa com calda quente de chocolate e Brandy.

PIZZAS DOLCI

CIOCCOLATO BIANCO / COCCO / MANDORLE R\$ 51 / R\$ 45

Pizza doce coberta por ganache de chocolate branco, coco, amêndoas em lascas e hortelã.

BANANE / MOU / SORBETTO R\$ 45 / R\$ 39

Pizza doce coberta por doce de leite, com bananas caramelizadas com especiarias, ganache de chocolate branco, amêndoas laminadas e sorvete de creme.

NUTELLA / FRAGOLE / MANDORLE R\$ 58 / R\$ 45

Pizza doce coberta por Nutella com morangos frescos, ganache de chocolate branco e lascas de amêndoas douradas.

COQUETÉIS AUTORAIS

JURAS DE AMOR R\$ 38

Jurupinga, syrup de goiabada e espumante.

MOJITO NAPOLI R\$ 38

Rum branco, tangerina, suco de limão, hortelã, e água com gás.

GAROTA CARIOCA R\$ 38

Saquê, gin, suco de lima da pérsia, suco de limão, syrup de amora, pétalas de rosas e espuma de gengibre.

BAGNO D'ANATRA R\$ 42

Vodka, soda de gengibre, syrup de amora, suco de limão e espuma cítrica.

NOSSOS CLÁSSICOS

FITZGERALD R\$ 38

Gin, angostura, sumo de limão e xarope de açúcar.

HONEY BUBBLE R\$ 38

Gin, água de mel e espumante.

MILANESE G&T R\$ 38

Gin, Campari e água tônica.

APEROL SPRITZ R\$ 38

Espumante prosecco, aperol, água com gás e rodela de laranja.

BLOODY CAESAR R\$ 34

Suco de tomate, vodka, gotas de molho inglês e de pimenta, rodela de limão.

MOJITO R\$ 34

Limão, açúcar, rum branco, hortelã e água com gás.

DAIQUIRI R\$ 34

Rum branco, suco de limão, xarope de açúcar e gelo.

NEGRONI R\$ 38

Campari, vermouth rosso e gin.

DIRTY MARTINI R\$ 36

Vodka, suco de azeitona, twist de limão e vermouth dry.

VODKA MULE R\$ 34

Vodka, soda de gengibre e espuma de gengibre.

KIR ROYAL R\$ 38

Licor de cassis e espumante prosecco.

MARGARITA R\$ 38

Tequila ouro, suco de limão e xarope de açúcar.

CAIPIRINHA NACIONAL R\$ 24

CAIPIRINHA IMPORTADA R\$ 34

CAIPIVODKA NACIONAL R\$ 32

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 42

[Consulte as frutas da estação com nossa equipe]

NOSSAS SANGRIAS / CLERICOT

FRUTAS:
MORANGO, ABACAXI, MAÇÃ

BASE ALCOÓLICA :
ESPUMANTE: BRUT OU DEMI SÉC
VINHO: BRANCO OU TINTO

500 ML : R\$ 90

1L : R\$ 180

TAÇA : R\$ 44

NOSSOS G&T REFRESCANTES

[GIN NACIONAL R\$ 36 | GIN IMPORTADO R\$ 54]

G&T NAPOLI

Gin, tônica, syrup de maracujá, suco de limão, rodela de laranja e espuma de gengibre.

G&T CAMPANA

Gin, tônica, syrup de capim limão, suco de limão, cubo de abacaxi, folhas de hortelã e espuma de gengibre.

G&T ROMA

Gin, tônica, tangerina, manjerição, licor de laranja, suco de limão e espuma de gengibre.

G&T SILVESTRE

Gin, tônica, chá de frutas silvestres, syrup de grenadine, morango, uva rosada e espuma de gengibre.

G&T ESPECIARIAS

Gin, tônica, zimbro, canela em pau, anis estrelado, pimenta do reino e hibisco.

G&T ESPECIAL

Gin, tônica, licor 43, tangerina importada, alecrim e limão siciliano e espuma de gengibre.

COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS / CHÁS

SODA DE GENGIBRE R\$ 25

Água com gás, syrup de gengibre e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

SODA DE MARACUJÁ R\$ 25

Água com gás, syrup de maracujá e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

SODA DE TANGERINA R\$ 25

Água com gás, syrup de tangerina e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

SODA DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 26

Água com gás, syrup de vermelhas e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

SODA DE CAPIM SANTO R\$ 25

Água com gás, syrup de capim santo e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

SODA DE ABACAXI R\$ 25

Água com gás, syrup de abacaxi e limão siciliano, espuma cítrica de gengibre.

PINK LEMONADE R\$ 22

Chá de hibisco, syrup de frutas vermelhas, suco de limão e morangos.

CERVEJAS

HEINEKEN R\$ 14

HEINEKEN SEM ÁLCOOL R\$ 13

STELLA ARTOIS R\$ 14

ANTUERPIA WITBIER 500ML R\$ 32

LICORES

43 R\$ 28

COINTREAU R\$ 28

BAILEYS R\$ 28

FRANGELICO R\$ 28

LIMONCELLO R\$ 28

AMARETTO R\$ 28

LICOR ARTESANAL R\$ 28

WHISKY

BLACK LABEL R\$ 34

RED LABEL R\$ 28

CHIVAS R\$ 32

JIM BEAM R\$ 30

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 20

CHÁ DE HIBISCO R\$ 20

CHÁ GELADO ERVA MATE COM LIMÃO R\$ 22

CHÁ GELADO ERVA MATE COM CAFÉ R\$ 20

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM MARACUJÁ R\$ 22

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM FRUTAS VERMELHAS R\$ 22

LEI SECA

COCA COLA NORMAL / ZERO R\$ 9

GUARANÁ NORMAL / ZERO R\$ 9

TÔNICA NORMAL / ZERO R\$ 9

CITRUS R\$ 9

ÁGUA COM GÁS R\$ 9

ÁGUA SEM GÁS R\$ 9

ÁGUA ITALIANA PANNA SEM GÁS R\$ 32

ÁGUA ITALIANA S.PELLEGRINO COM GÁS R\$ 32

CAFÉ EXPRESSO R\$ 9

DUPLO CAFÉ EXPRESSO R\$ 14

MACCHIATO DUPLO R\$ 22

CACHAÇAS

SAGATIBA R\$ 28

NEGA FULÔ R\$ 28

SELETA R\$ 28

SALINAS R\$ 28

SALINÍSSIMA R\$ 22

FORMAS DE PAGAMENTO (ALÉM DE DINHEIRO): AMERICAN EXPRESS, ELO, MASTE RCARD, VISA

[Não aceitamos cheques]

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR DA
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO
TEL.: 3814-1370 OU 3814-1361
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE
JANEIRO | TEL.: 1746
VIGILÂNCIA SANITÁRIA | TEL.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | LEI 5304/208

HAPPY HOUR

DRINKS COM 50% de desconto

Seg a qui 17h às 20h
Sex 17h às 19h

DRINKS EXCLUSIVOS POR R\$18 CADA

DAIQUIRI

Rum, suco de limão e açúcar.

PISCO SOUR

Pisco, suco de limão, syrup de açúcar e clara de ovo (opcional).

MARGARITA

Tequila ouro, suco de limão, licor fino e syrup de açúcar.

VODKA MULE

Vodka, soda de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.

TOM COLLINS

Gin, suco de limão siciliano, açúcar e água com gás.

DIRTY MARTINI

Vodka, suco de azeitona, twist de limão e vermute branco.

DAIQUIRI

Rum branco, suco de limão, xarope de açúcar e gelo.

MOJITO

Rum, suco de limão espremido na hora, xarope de açúcar, água com gás e gelo.

BELLINI

Suco de pêssego e espumante.

NEGRONI TÔNIC

Gin, campari, cynar, gelo e tônica.

BEE'S KNEES CACHAÇA

Cachaça, mel, suco limão siciliano, rodela de limão siciliano e gelo.

VODKA FRESH ROMA

Vodka, tônica, rodela de tangerina, folhas de manjericão, espuma de Gengibre e suco de limão.

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, água com gás e gelo.

G&T TRADICIONAL

Gin, tônica e rodela de limão.

JARRA DE VINHO 500ML

MANCURA ETNIA BRANCO R\$ 80
MANCURA ETNIA TINTO

SANGRIA E CLERICOT 500ML

FRUTAS DO DIA, CITRUS R\$ 70
E VINHO BRANCO OU TINTO

TAÇA DE VINHO R\$ 18

MANCURA ETNIA BRANCO
MANCURA ETNIA TINTO



"MANGIA CHE TI FA BENE"

COPERTO

GNOCCHI FRITTI R\$ 59

Tábua de Gnocchi frito com mix de geleias caseiras, goiabada picante, geleia de maçã e Salsa Picon.

ANTIPASTI

TARTARE DI SALMONE

R\$ 65

Sobre cama de creme de abacate, tomate uva, crocante de trigo Sarraceno brotos e flores orgânicas e Gel de Ponzu. Acompanha chips de Banana da Terra.

GIRELLA AL BRIE E ALBICOCHE

R\$ 45

Massa de pizza feita de fermentação natural recheada de queijo Brie e damascos secos, acompanha geleia de damascos feita na casa e crocante de amêndoas douradas.

GIRELLA ALLA CAPRESE

R\$ 45

Massa de pizza feita de fermentação natural, recheada de mussarela e presunto, acompanha mini Mozzarella de Búfala, tomates uvas, molho pesto e basilico fresco.

PARMIGIANA DI MELANZANE

R\$ 65

Berinjela à Parmegiana com mix de queijos, ricota fresca, creme de Parmesão, tomate ralado, bortalha e redução de vinho do Porto.

INDÍVIA RIPIENA

R\$ 45

Endívias recheadas de queijo Brie brulee, laranja bahia, nozes com especiarias, molho de vinho do Porto e brotos orgânicos.

CREME DE BURRATA / PROSCIUTTO

R\$ 99

CRUDO / POMODORO [PARA COMPARTILHAR]

Tábua com creme de burrata fresca, lascas de presunto cru, tomate uva, rúcula selvagem, molho pesto e cestinha de pães artesanais feitos na casa.

STELLA DI BRIE [PARA COMPARTILHAR]

R\$ 79

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso e gratinada com queijo Brie. Acompanha 4 molhos caseiros, maçã, goiabada picante, salsa picon e aioli de páprica.

STELLA DI CALABRESA ARTIGIANALE

R\$ 68

[PARA COMPARTILHAR]

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso, recheada com nosso molho de tomate, fatias de calabresa artesanal levemente picantes, cebolas roxas, azeitonas verdes fatiadas e orégano.

STELLA ALLA CARBONARA

R\$ 78

[PARA COMPARTILHAR]

Massa de pizza recheada nas 4 pontas com queijo cremoso, recheada com mix de queijo, Bacon, gema de ovo caipira e ramos de tomilho.

CARNE CRUDA / FOIE GRAS / CHAMPIGNON SHITAKE DEFUMADO

R\$ 86

Filé Mignon picado na ponta da faca com gema caipira marinada no shoyu, finalizado com raspas de Foie Gras, castanhas do Pará e avelãs. Acompanha pão de queijo prensado sobre creme de Burrata.

BURRATA CROCCANTE / POMODORO / BASILICO

R\$ 95

[PARA COMPARTILHAR]

Burrata coberta por casca crocante de pão feito na casa, molho pomodoro, mix de tomates assados e molho pesto.

