

HEAVEN

· CUCINA ·

ÍNDICE

MENU EXECUTIVO - PRATOS	_____	02
MENU EXECUTIVO - BEBIDAS	_____	03
ENTRADAS	_____	04
PRINCIPAIS E SOBREMESAS	_____	05
BEBIDAS	_____	06
BEBIDAS	_____	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.

MENU EXECUTIVO

SEGUNDA À SEXTA DE 12H ÀS 17H,
EXCETO FERIADOS

PRATO PRINCIPAL

+ ENTRADA

+ SOBREMESA

R\$ **69**

[ANTIPASTI]

BOLINHO DO DIA

Com alioli de páprica.

ZUPPA DI POMODORO

Com leite de coco e tuile de parmegiano

MINI HAMBÚGUER DE COSTELA

Com pão brioche feito na casa, tomate seco e alioli de páprica

BERINJELA ALLA PARMEGIANA

Sobre molho pomodoro

ROAST BEEF

Com seu próprio jus e torrada de fermentação natural

[PRANZO VELOCE]

LASANHA DI NONNA ALLA BOLONHESA

Lasanha de massa fresca recheada alla bolonhesa com molho de tomate e gratinada com mix de queijos ao estilo della Nonna.

PESCE / BATATA / VERDURE

Peixe do dia grelhado servido sobre molho romesco com mini batatas douradas, legumes assados e molho pesto.

PORCHETTA / BATATA

Barriga de porco enrolada com formato porchetta bem crocante com mousseline de batata, azedinha de couve e molho roti.

RISOTTO DE CUPIM

Ao molho demi glace, cebola frita crocante, crocante de manjerição e espuma de queijo parmesão.

COSTELA PENSADA COM GNOCCHI

Costela lentamente assada por 22 horas, desfiada e pensada, servido com seu jus, gnocchis frescos feitos na casa, molho pesto cremoso e folhas de agrião.

COSTELA / BATATA / LEGUMES

Costela lentamente assada servida com seu jus sobre mousseline de batata, cenouras e abóboras assadas no missô e mini cebolas douradas.

[DOLCI]

CREME BRÛLÉE

Tradicional creme brûlée com um toque de brasilidade, o leite de coco e algodão doce queimado à mesa.

COPINHOS DE CHOCOLATE BRANCO E LIMÃO

Recheados de mousse de chocolate branco, biscoite champanhe e curd de limão. Finalizado com meia esfera de chocolate branco e creme de chocolate.

TARTE TATIN

Tradicional torta de maçã francesa com sorvete de creme.

CANNOLI DE DOCE DE LEITE

Com sorvete de creme e crumble de paçoca.

BROWNIE CHEESECAKE

Com mousse de chocolate e tuile de especiarias.

NOSSAS SANGRIAS/ CLERICOT & COQUETÉIS PARA COMPARTILHAR

FRUTAS: 500ML : R\$ 70
MORANGO, ABACAXI, MAÇÃ 1L : R\$ 140
TAÇA : R\$ 44

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

JARRA DE VINHO TINTO R\$ 70
OU BRANCO 500 ML TAÇA: R\$ 32

COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS / CHÁS

SODAS HEAVEN CUCINA R\$ 24

Maravilhosas sodas artesanais em vários sabores.
Consulte nossos atendentes!

[Água com gás, xarope, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre]

CHÁ MATE GELADO COM LIMÃO R\$ 20

CHÁ MATE GELADO COM CAFÉ R\$ 20

CHÁ GELADO MATE COM MARACUJÁ R\$ 20

CHÁ GELADO MATE COM HIBISCO R\$ 20

CHÁ GELADO MATE COM FRUTAS VERMELHAS R\$ 24

SHIRLEY TEMPLE R\$ 24

PINK LEMONADE R\$ 19

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

SUCOS

ABACAXI R\$ 14

LARANJA R\$ 12

LIMÃO R\$ 12

LIMONADA SUÍÇA R\$ 12

MARACUJÁ R\$ 14

LICORES

LIMONCELLO R\$ 27

COINTREAU R\$ 27

LICOR 43 R\$ 27

LICOR ARTESANAL R\$ 27

COQUETÉIS AUTORAIS

GAROTA CARIOCA R\$ 36

Saquê, gin Becosa, lima da pérsia, suco de limão e syrup de amora.

BAGNO D'ANATRA R\$ 38

Vodka, syrup de capim limão, syrup de tangerina, soda de capim limão e espuma de gengibre.

COQUETÉIS CLÁSSICOS

TINTO DE VERANO R\$ 29

Soda artesanal e vinho tinto.

GIN TÔNICA R\$ 32

Gin, água tônica e especiarias.

VODKA MULE R\$ 32

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

APEROL SPRITZ R\$ 32

Aperol, espumante e água gaseificada.

MOJITO R\$ 32

Rum, suco de limão, hortelã, água gaseificada, açúcar e angostura bitter.

BRAMBLE R\$ 32

Gin, suco de limão siciliano e syrup de amora.

CAIPIRINHA R\$ 24

Cachaça artesanal e limão.

CAIPIVODKA R\$ 29

Consulte as frutas e vodkas disponíveis.

CERVEJAS

STELLA LONG NECK R\$ 14

HEINEKEN LONG NECK R\$ 14

HEINEKEN LONG NECK SEM ÁLCOOL R\$ 13

ANTUÉRPIA 500 ML R\$ 32

LEI SECA

COCA-COLA NORMAL/ZERO R\$ 9

GUARANÁ NORMAL/ZERO R\$ 9

CITRUS R\$ 9

TÔNICA R\$ 9

ÁGUA COM GÁS / SEM GÁS R\$ 9

ÁGUA PANNA E S. PELLEGRINO R\$ 32

COPERTO

GNOCCHI FRITTI R\$ 59

Tábua de gnocchi frito com mix de geleias caseiras, goiabada picante, geleia de maçã e salsa picon.

ANTIPASTI

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 basilíco fresco.

INSALATA DI BRIE/ MANDORLE / PORTO

 R\$ 65

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.

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.

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.

INDÍVIA RIPIENA

 R\$ 45

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

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.

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, castanha do Pará e avelãs. Acompanha pão de queijo prensado sobre creme de burrata.

BURRATA CROCCANTE / POMODORO / BASILICO [PARA COMPARTILHAR]

R\$ 95

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

"MANGIA CHE TI FA BENE"

PRANZO VELOCE

MELANZANE / PATATA DOLCE ROSSO / QUINOA

R\$ 76 

Berinjela marinada no sakê misso e assada, sobre cama de purê de batata doce roxa com leite de coco, salada duo de quinoa com champignons, tuille de batata doce, molho sakê misso com pêssego e crocante de amendoim e duo de gergelim. [VEGANO]

CREME DE BURRATA / GNOCCHI / FINOCCHIETTO

R\$ 76 

Crema de Burrata, gnocchis feitos na casa, erva doce assada e defumada com madeira, finalizados com óleo de basilico, lascas de parmesão e crocante de trigo sarraceno.

ESPAGUETE ALLA CHITARRA AL MARE

R\$ 99

Massa fresca feita na casa com molho cremoso de pesto, coberto com polvo, camarões VM e mini lulas douradas sobre molho Romesco. Finalizado com crema de iogurte Grego, pó de presunto cru, raspas de gema curada e brotos orgânicos da Fátima.

SALMONE / VERDURE ASSORTITE

R\$ 99

Salmão grelhado sobre molho romesco, mix de legumes variados sobre pesto cremoso, mini batatas douradas, iogurte grego e alho confit.

PANTOLIANO DE PULPO

R\$ 79

Panelinha de polvo sobre trio de gnocchi feitos na casa, batata doce roxa, mandioquinha e a tradicional, pesto cremoso, chouriço crocante, crumble de parmesão, crispys de cebola, sálvia e limão siciliano.

RISOTTO AL MARE

R\$ 98

Risoto cremoso coberto de polvo grelhado, camarão VM e mini lulas, crema de burrata e finalizado com crocante de calabresa Diavoletta, chips de tomates e abobrinha.

TALHARIM / PECORINO / GUANCIALE / CHAMPIGNONS

R\$ 97

Massa fresca talharim feita na casa com molho de queijo pecorino, coberto por erva doce assada, champignons dourados com guanciale, crocante de cevadinha, folhas de endro e raspas de limão siciliano.

CUPIM PENSADO COM GNOCCHI AO CACIO E PEPE

R\$ 87

Cupim assado por 16 horas, desfiado e pensado regado ao molho demi glace. Acompanha gnocchis frescos feitos na casa ao molho de grana padano, tuille de parmesão e pimenta do Reino.

ENTRECOTE / PATATINE FRITTE / PIMENTA

R\$ 119

300 g de contra filé ao molho de pimenta e demi glace, alho confit e sálvia crocante. Acompanha stand de batatas fritas.

COSTOLA DI BOVINO CON GNOCCHI

R\$ 97

Costela Black Angus lentamente assada, desfiada e prensada, acompanha gnocchis fritos recheados de queijo minas padrão curado e Gruyere, pó de presunto cru, crispy de cebola, finalizada ao molho demi glace, espuma de parmesão, molho pesto e brotos orgânicos.

OSSOBUCO / RISOTTO / TRUFFA / MIDOLA

R\$ 99

Ossobuco lentamente assado por 16 horas ao molho demi glace sobre risoto de parmesão ao molho trufado, crumble de grana padano e ervas crocantes.

FILET MIGNON ALLA PARMIGIANA CON TAGLIERINI FATTI IN CASA

R\$ 115

Filet mignon empanado no Panko e gratinado alla parmegiana, coberto por tartar de azeitonas verdes e tomates uva assados, sobre talharim de massa fresca feita na casa e finalizado na manteiga de sálvia, molho de grana padano, pesto de manjerição e basilico fresco.

FILE MIGNON / RAVIOLI / TRUFFA

R\$ 149

Posta alta de filé mignon, molho trufado, mini raviolis de mix de queijos, crumble de parmesão, crispys de cebola, fondant de grana padano finalizado ao molho demi glace e azeite de ervas.

COSTATA DI BOVINO E FETTUCCINE ALFREDO

R\$ 155

400 g de costela Black Angus assado por 22 horas coberto de demi glace, acompanha fettuccine de massa fresca feita na casa com molho Alfredo, ervas crocantes e azeite verde.

ESPAGUETE CARBONARA

RELEITURA DE MAIOR SUCESSO DA CHEF HEAVEN

Espaguete Carbonara, finalizado à mesa, flambado ao cognac no parmesão grana padano de 32kg, finalizado com bacon, ciboulette, farofa de brioche e gema de ovo caipira.

R\$ 89

DOLCI

TORTA DI MELE

R\$ 38

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

TIRAMISU CON CREMA DI CIOCCOLATO

R\$ 42

Releitura do tradicional Tiramisu, feito com crema mascarpone alternado com biscoitos champagne embebidos em espresso e crema de chocolate amargo e brandy.

TORTA AL CIOCCOLATO CREMOSO

R\$ 42

Bolo de chocolate cremoso, coberto por cocada, crumble de amêndoas e sorvete de crema, embrulhado em tuilles de chocolate amargo e de erva doce. Acompanha jarrinha de ganache de chocolate amargo quente.

CANNOLI AL CAMELLO O NUTELLA

R\$ 38

Tradicional massa crocante recheada com Nutella ou Doce de Leite. 2 unid por porção, podendo ser mista. Acompanha sorvete de crema.

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.

SFERA DI CIOCCOLATO

R\$ 49

Esfera de chocolate amargo recheado de Duo de Mousses, de chocolate branco e de chocolate amargo, geleia caseira de morangos e sorvete de crema, coberto por algodão doce, para trazer aquela memória de infância e regado a mesa com calda de chocolate amargo.

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.

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, vermuth rosso e gin.

DIRTY MARTINI R\$ 36

Vodka, suco de azeitona, twist de limão e vermuth 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]

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.

NOSSAS SANGRIAS/ CLERICOT

FRUTAS:

MORANGO, ABACAXI, MAÇÃ

BASE ALCOÓLICA :

ESPUMANTE: BRUT OU DEMI SÉC

VINHO: BRANCO OU TINTO

500ML : 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, manjeriço, 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

