

# HEAVEN

## • CUCINA •

### ÍNDICE

<b>MENU EXECUTIVO - PRATOS</b>	_____	02
<b>MENU EXECUTIVO - BEBIDAS</b>	_____	03
<b>ENTRADAS</b>	_____	04
<b>PRINCIPAIS E SOBREMESAS</b>	_____	05
<b>BEBIDAS</b>	_____	06
<b>BEBIDAS</b>	_____	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

### **BERINJELA ALLA PARMEGIANA**

Sobre molho pomodoro

### **ZUPPA DI POMODORO**

Com leite de coco e tuile de parmegiano

### **MINI HAMBÚRGUER DE COSTELA**

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

### **ROAST BEEF**

Com seu próprio jus e torrada de fermentação natural

## [ PRANZO VELOCE ]

### **PESCE / BATATA / VERDURE**

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

### **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.

### **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**  
**VINHO: BRANCO OU TINTO**

---

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

## COQUETÉIS NAO 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 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.

## 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

**HEINEKEN LONG NECK** R\$ 15

**HEINEKEN LONG NECK 0,0%** R\$ 15

## 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

**ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO 505ML** 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

### MINI CENOURAS ORGÂNICAS / CASTANHAS DE CAJU / FOLHAS R\$ 53

Mini cenouras douradas com melado de cana, sobre purê de castanhas de caju com tahini, castanhas de caju douradas com especiarias e mix de folhas.

### GNOCCHI FRITTI DE CHEDDAR / MELE R\$ 59

Bolinhas de gnocchi fresco super crocante recheados de queijo cheddar com geleia de maçã.

### BURRATA CROCANTE / 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.

### CREME DE BURRATA / PROSCIUTTO CRUDO / POMODORO [ para compartilhar ] R\$ 99

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

### CARPACCIO DI SALMONE R\$ 57

Finas fatias de barriga de salmão com azeite trufado, molho ponzu e folhas orgânicas. Acompanha tuilles de batata doce e chips de banana da terra.

### CARPACCIO DE POLVO \* R\$ 62

Coberto por duo de aioli e azeitonas verdes e roxas, ovas de Tobiko, Sumac e brotos orgânicos. Acompanha torradas.

### CEVICHE MIXTO R\$ 67

De salmão e polvo com leite de tigre, brotos orgânicos e chips de arroz.

### SNACK DE LAGOSTA R\$ 59

Sobre ninho de batata crocante com ovas de Tobiko Wasabi e gel de Ponzu.

### SNACK DE TARTAR DE CARNE R\$ 59

Sobre ninho de batata crocante com gel de gema caipira e cebolinha.

### ARROSTO DI MANZO R\$ 53

Roast beef assado e finamente fatido com creme de burrata em seu próprio jus, azeite trufado e mini folhas. Acompanha torradas de fermentação natural.

### PORCHETTA R\$ 52

Barriga de porco pururuca e gremolata.

## NOSTRAS BRUSQUETAS

### CAPRESE R\$ 51

Pão baguete rústico de fermentação natural com molho pesto, mix de tomates assados, mussarela de búfala e presunto cru.

### BURRATA E PÊSSEGO R\$ 61

Pão baguete rústico de fermentação natural com burrata cremosa, pêssegos dourados em aceto balsâmico e mel, presunto cru e rúcula selvagem.

---

---

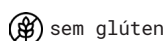
## INSALATAS

### INSALATA DI MOZZARELLA / PÊSSEGO / PISTACHE R\$ 63

Mix de folhas cobertas por pêssegos dourados em laranja e mel, mussarela de búfala e pesto de pistache.

### INSALATA CAPRESE R\$ 58

Mix de folhas, rúcula selvagem, mini mozzarella de búfala, tomates uvas, molho pesto e lascas de queijo parmesão.



sem glúten



vegetariano

\* glúten em ingrediente que pode ser trocado



# "MANGIA CHE TI FA BENE"

## PRANZO VELOCE

---

---

### 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

---

---

### CREME DE BURRATA / GNOCCHI / FINOCCHIETTO R\$ 76

Creme de Burrata, gnocchis feitos na casa, erva doce assada, finalizados com óleo de basilico, fondant de Grana Padano, lascas de parmesão e Brotos Orgânicos.

### PURÊ CASTANHAS DE CAJU / MIX DE LEGUMES R\$ 79

#### GRELHADOS / MELADO / QUINOA

Mix de legumes grelhados com um toque de melado, quinoa cozida, sobre purê de castanhas de caju, finalizado com tempura de ervas. [ VEGANO ]

### PANTOLIANO DE PULPO R\$ 89

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

### 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 sobre molho Romesco. Finalizado com creme de iogurte Grego, raspas de gema curada e brotos orgânicos da Fátima.

### RISOTTO AL MARE R\$ 98

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

### 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.

## DOLCI

### CANNOLI AL CARMELLO O NUTELLA R\$ 38

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

### ENTREMET DE LIMAO SICILIANO R\$ 49

Texturas de Limão, chocolate branco e manjeriçao, sobre merengue dourado e calda de Mirtilo.

### TORTA DI MELE R\$ 38

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

### LASANHA DE COSTELA DA CHEF HEAVEN R\$ 68

Famosa lasanha de massa fresca da Chef, com sua borda crocante, recheada de costela black, lentamente assada e desfiada, com nosso molho pomodoro basilico, bechamel e finalizado gratinado alla parmegiana.

### TAGLIATA DE MIGNON / SPAGHETTI ALLA CHITARRA / BORDELAISE R\$ 98

Posta de Mignon fileteado com dois tipos de espaguete, tradicional e espinafre sobre fondant de grana padano e molho de vinho tinto e demi glace.

### OSSOBUCCO / 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.

### ENTRECOTE / PATATINE FRITTE / PIMENTA R\$ 119

300 g de contra filé ao molho de pimenta e demi glace, alho confit e brotos orgânicos. 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, crispy de cebola, finalizada ao molho Demi Glace, espuma de parmesão, molho pesto e brotos orgânicos.

### FILET MIGNON ALLA PARMIGIANA CON TAGLIERINI FATTI IN CASA R\$ 115

Filé 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 manjeriçao 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, crisps 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, brotos orgânicos e azeite verde.

### SFERA DI CIOCCOLATO BIANCO / LIMONE SICILIANO R\$ 49

Base de cookies de chocolate branco, esfera de chocolate branco recheada de mousse de limão, bolo de limão, lemon crud e sorvete de creme, coberta por algodão doce e finalizada a mesa com ganache de chocolate branco e rum.

### SFERA DI CIOCCOLATO R\$ 49

Esfera de chocolate amargo recheado de Duo de Mousses, de chocolate branco e de chocolate amargo, bolo cheesecake brownie, geleia caseira de morangos e sorvete de creme, 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.

### PENICILIN R\$ 36

Whisky, suco de limão e xarope de mel com gengibre.

### 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.

### 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

### 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

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 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 e zimbro.

### G&T ESPECIAL

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



# COQUETÉIS NAO 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 LONG NECK R\$ 17

### HEINEKEN LONG NECK 0,0% R\$ 17

### AMSTEL ULTRA R\$ 14

### BADEN BADEN CRISTAL R\$ 42

### BADEN BADEN GOLDEN R\$ 42

### BADEN BADEN WITIBIER R\$ 42

### BADEN BADEN IPA R\$ 42

## 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 R\$ 22

### FRUTAS VERMELHAS

## 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

### ACQUA PANNA SEM GÁS 505ML R\$ 32

### ÁGUA SAN PELLEGRINNO COM GÁS 505ML R\$ 32

### CAFÉ EXPRESSO R\$ 9

### DUPLO CAFÉ EXPRESSO R\$ 14

### MACCHIATO DUPLO R\$ 22

## CACHAÇAS

### SAGATIBA R\$ 28

### SELETA 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



