

HEAVEN

• CUCINA •

ÍNDICE

ENTRADAS	03
PIZZAS E SOBREMESAS	04 E 05
BEBIDAS	07 E 09
HAPPY HOUR	10 E 11

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, nossos pães são de fabricação própria e nossas pizzas com massa de fermentação natural.





COPERTO

GNOCCHI FRITTI R\$ 59

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

ANTIPASTI

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.

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.

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.

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.

CEVICHE MIXTO 🍷 R\$ 67

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

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.

STELLA DI BRIE [PARA COMPARTILHAR] R\$ 62

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\$ 54 [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\$ 52 [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.

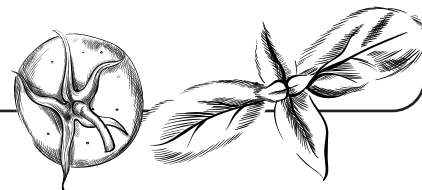
INSALATA

INSALATA DI MUSSARELA / R\$ 63 PÊSSEGO / PISTACHE

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.



PIZZAS

[Nossas pizzas são feitas com massa de fermentação natural ou massa fina e bem crocante]



TARTUFATA

R\$ 67 / R\$ 57

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

PEPERONI

R\$ 62 / R\$ 52

Sobre molho pomodoro, queijo mozzarella e fior di latte e orégano seco.

AL POLPO

R\$ 79 / R\$ 69

Com tentáculos de polvo dourados, molho pomodoro, pesto cremoso e tomates assados.

CAPRESE

R\$ 75 / R\$ 65

Molho pomodoro, queijo fior di latte, mussarela de Bufala, tomate uva, pesto cremoso, rúcula selvagem e orégano.

DI POLLO CATUPIRY

R\$ 58 / R\$ 48

Frango assado e desfiado com catupiry sobre molho de tomate, queijo mussarela e orégano.

QUATTRO FORMAGGI

R\$ 62 / R\$ 52

Queijo fior di latte, queijo brie, gorgonzola e mussarela.

LA MARGHERITA

R\$ 51 / R\$ 41

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

CALABRESA ARTIGIANALE

R\$ 64 / R\$ 54

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

DI ROMA

R\$ 51 / R\$ 41

Nosso molho de tomate, mozzarella fior di latte, frango assado, milho verde, bacon crocante e orégano seco.

DI CHAMPIGNON

R\$ 62 / R\$ 52

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

BRIE / ALBICOCHE / NOCI

R\$ 69 / R\$ 59

Com molho de Grana Padano e Ementhal Suíço, fatias de queijo Brie, damasco e amêndoas laminadas.

SALSICCIA ARTIGIANALE / FIOR DI LATTE / PESTO

R\$ 61 / R\$ 51

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

MARGHERITA SENZA GLUTINE

R\$ 69

Massa sem glúten com molho Pomodoro, mozzarella fior di latte, presunto de Parma, tomate uva e manjeriço.
[Somente na versão de massa grossa]

AGLIO E OLIO

R\$ 55 / R\$ 45

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

PORTOGHESE DELLA NONNA

R\$ 61 / R\$ 51

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.

CALABRESA PICCANTE DIAVOLETI

R\$ 67 / R\$ 57

Mix de queijos, calabresa artesanal picante, orégano seco e rúcula selvagem.

.....
TRANSFORME SUA PIZZA DE FERMENTAÇÃO
NATURAL EM ESTRELA COM 8 PONTAS DE
CATUPIRY POR R\$ 12 REAIS.
.....

RACCHETTE

RACCHETTA ALLA CALABRESA PICCANTE DIAVOLETI

R\$ 76

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 BURRATA E POMODORO

R\$ 98

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de queijo cremoso. Mix de queijos, uma burrata inteira, tomate uva e rúcula selvagem.

RACCHETTA ALLA CARBONARA

R\$ 75

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

RACCHETTA ALLA CAPRESE

R\$ 72

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de queijo cremoso. Mix de queijos, mussarela de búfala, tomates assados e pesto cremoso.



PIZZAS DOLCI

PISTACHIO

R\$ 72/ R\$ 62

Coberto de brigadeiro de pistache e com crocante de pistache

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.

CIOCCOLATO BIANCO / COCCO

R\$ 45/ R\$ 39

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

NUTELLA / FRAGOLE / MANDORLE

R\$ 58 / R\$ 48

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

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.

ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO

R\$ 49

Texturas de limão e manjeriço, sobre merengue dourado e caldo 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.

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.

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.

"MANGIA CHE TI FA BENE!"





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

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 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 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

ACQUA PANNA SEM GÁS 505ML R\$ 32

ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS 505ML 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 5304/2008



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 manjeriço, 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



COPERTO

GNOCCHI FRITTI R\$ 59

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

ANTIPASTI

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.

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.

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.

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.

CEVICHE MIXTO R\$ 67

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

STELLA DI BRIE [PARA COMPARTILHAR] R\$ 62

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\$ 54 [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\$ 52 [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.

PORCHETTA R\$ 52

Barriga de porco pururuca e gremolata.

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.



