

HEAVEN

• CUCINA •

ÍNDICE

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.



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 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.

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.



"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 basílico, fondant de Grana Padano, lascas de parmesão e Brotos Orgânicos.

PURÊ CASTANHAS DE CAJU / MIX DE LEGUMES GRELHADOS / MELADO / QUINOA R\$ 79

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.

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 basílico, 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.

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.

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.

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 manjerição e basílico 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.

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 LIMA SICILIANO **R\$ 49**

Texturas de Limão, chocolate branco e manjerição, 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.

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, 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

AMARULA R\$ 28

43 R\$ 28

DRAMBUIE 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\$ 38

RED LABEL R\$ 32

CHIVAS R\$ 38

JIM BEAM R\$ 32

JACK DANIELS R\$ 32

BUFFALO TRACK R\$ 38

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 20

CHÁ DE HIBISCO R\$ 20

CHÁ GELADO ERVA MATE COM LIMÃO R\$ 22

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM MARACUJÁ R\$ 22

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM R\$ 22

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

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



