

Menu della Nonna

**ENTRADA,
PRATO PRINCIPAL
E SOBREMESA**

R\$ **89**

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

ENTRADAS

Insalata Caesar

Alface americana, peito de frango, molho Caesar, croutons e lascas de parmesão. Glúten nos croutons.

Biscotto del Giorno

Bolinhos crocantes do dia com alioli de páprica e ervas crocantes.

Gnocchi Croccante / Geleia de Pimenta

Gnocchis frescos recheados de queijo minas padrão e servidos crocantes. Acompanha geleia caseira de pimenta.

Roast Beef

Com seu próprio jus e torrada de fermentação natural. Glúten na torrada.

PRINCIPAIS

Espagete alla Carbonara

Espagete Carbonara, finalizado à mesa, flambado ao Cognac no parmesão Grana Padano de 32kg, finalizado com bacon, farofa de brioche, ceboleto e gema de ovo caipira.

Peixe do Dia Grelhado / Legumes

Sobre molho romesco e pesto cremoso, mini batatas douradas e mix de legumes da estação grelhados.



Gnocchi de Mandioquinha / Castanhas de Caju / Parmesão

Gnocchi feito na casa de batata mandioquinha recheado de queijo minas padrão, dourados na manteiga de sálvia, servido sobre fondant de Grana Padano e finalizado com castanhas de caju. **[VEGETARIANO]**

Polvo / Calamaro / Spaghetti alla Chitarra / Pesto

Polvo e lula grelhados sobre spaghetti alla chitarra ao molho pesto sobre molho romesco finalizado com ervas crocantes.

Mini Lulas Grelhadas / Orzo

Risoto de Orzo com mini lulas grelhadas, tomates assados, pétalas de cebola, cebolinha dourada, molho pesto cremoso e ervas crocantes.

Sobrecoxa de Frango / Risotto de Parmesão

Sobrecoxa grelhada sobre risotto de parmesão, quiabo queimado, cebola e alho dourados e jus de frango.



Cupim a Parmegiana

Cupim lentamente assado e desfiado feito alla parmegiana sobre capellini e molho pesto.

Lasanha della Nonna di Costata di Manzo

Lasanha de massa fresca feita na casa com borda crocante, recheada de costela Black Angus lentamente assada por 16 horas e desfiada, molho branco, mix de queijos, gratinada ao forno servido sobre molho pomodoro.

Lasanha della Nonna alla Bolonhesa

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

Fettuccine alla Bolonhesa

Blend secreto da Nonna de carne refogada ao molho bolonhesa, tomates uva pelados, azeitonas, servido com massa fresca feita na casa, finalizado com lascas de parmesão Grana Padano e basilico fresco.

Escalope de Mignon com Duo de Spaghetti alla Chitarra

Com mix de spaghetti alla chitarra tradicional e de espinafre, escalopes dourados de mignon, molho demi glace e mix de ervas crocantes.

Costata di Bovino com Gnocchi

Costela Black Angus lentamente assada, desfiada e prensada, finalizada ao molho demi glace sobre cama de gnocchis de batata e fondant de Grana Padano com farofa de bacon.

Porchetta com Batata

Barriga do porco enrolada, amarrada e assada no forno até estar macia e servida com sua casquinha pururuca, sobre purê de batata bem cremoso, molho roti, quiabo queimado, azedinha de couve e alho assado.



SOBREMESAS

Cannoli de Doce de Leite

Com sorvete de creme. Servido com farofa de amendoim.

Explosão de Chocolate Branco e Maracujá

Mousse de chocolate branco, crumble de biscoitos brancos, maracujá, meia esfera de chocolate branco e finalizado a mesa com ganache de chocolate branco quente. Servido com farofa de amendoim.

Bolo de Maçã

Bolo de maçã em finas camadas, bem úmido, finalizado com açúcar de confeitiro e sorvete de creme. Servido com farofa de amendoim

Mini Esfera de Chocolate Amargo

Recheado de duo de mousse amargo e branco e brownie de chocolate sobre cookies de chocolate amargo, coberto de algodão doce e finalizado com calda quente à mesa.

Menu Especial

**ENTRADA,
PRATO PRINCIPAL
E SOBREMESA**

R\$ **79**

**SEGUNDA A SEXTA A PARTIR DE 18H,
EXCETO FERIADOS**

ENTRADAS

Insalata Caesar

Alface americana, peito de frango, molho Caesar, croutons e lascas de parmesão. Glúten nos croutons.

Biscotto del Giorno

Bolinhos crocantes do dia com alioli de páprica e ervas crocantes.

Gnocchi Croccante / Geleia de Pimenta

Gnocchis frescos recheados de queijo minas padrão e servidos crocantes. Acompanha geleia caseira de pimenta.

Roast Beef

Com seu próprio jus e torrada de fermentação natural. Glúten na torrada.

PRINCIPAIS

Peixe do Dia Grelhado / Legumes

Sobre molho romesco e pesto cremoso, mini batatas douradas e mix de legumes da estação grelhados.



Gnocchi de Mandioquinha / Castanhas de Caju / Parmesão

Gnocchi feito na casa de batata mandioquinha recheado de queijo minas padrão, dourados na manteiga de sálvia, servido sobre fondant de Grana Padano e finalizado com castanhas de caju.

[VEGETARIANO]

Mini Lulas Grelhadas / Orzo

Risoto de Orzo com mini lulas grelhadas, tomates assados, pétalas de cebola, cebolinha dourada, molho pesto cremoso e ervas crocantes.

Fettuccine alla Bolonhesa

Blend secreto da Nonna de carne refogada ao molho bolonhesa, tomates uva pelados, azeitonas, servido com massa fresca feita na casa, finalizado com lascas de parmesão Grana Padano e basilico fresco.

Cupim a Parmegiana

Cupim lentamente assado e desfiado feito alla parmegiana sobre capellini e molho pesto.

Sobrecoxa de Frango / Risotto de Parmesão

Sobrecoxa grelhada sobre risotto de parmesão, quiabo queimado, cebola e alho dourados e jus de frango.



Lasanha della Nonna di Costata di Manzo

Lasanha de massa fresca feita na casa com borda crocante, recheada de costela Black Angus lentamente assada por 16 horas e desfiada, molho branco, mix de queijos, gratinada ao forno servido sobre molho pomodoro.

Lasanha della Nonna alla Bolonhesa

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

Spaghetti com Mini Almôndegas e Molho Pomodoro

Mini almôndegas recheadas de queijo minas padrão com espaguete e molho de tomate, finalizado com parmesão.

Costata di Bovino con Gnocchi

Costela Black Angus lentamente assada, desfiada e prensada, finalizada ao molho demi glace sobre cama de gnocchis de batata e fondant de Grana Padano com farofa de bacon.

Porchetta com Batata

Barriga do porco enrolada, amarrada e assada no forno até estar macia e servida com sua casquinha pururuca, sobre purê de batata bem cremoso, molho roti, quiabo queimado, azeitinha de couve e alho assado.



SOBREMESAS

Cannoli de Doce de Leite

Com sorvete de creme. Servido com farofa de amendoim.

Explosão de Chocolate Branco e Maracujá

Mousse de chocolate branco, crumble de biscoitos brancos, maracujá, meia esfera de chocolate branco e finalizado a mesa com ganache de chocolate branco quente. Servido com farofa de amendoim.

Bolo de Maçã

Bolo de maçã em finas camadas, bem úmido, finalizado com açúcar de confeiteiro e sorvete de creme. Servido com farofa de amendoim.

Mini Esfera de Chocolate Amargo

Recheado de duo de mousse amargo e branco e brownie de chocolate sobre cookies de chocolate amargo, coberto de algodão doce e finalizado com calda quente à mesa.

ALMOÇO DELLA NONNA

Menu Executivo

Segunda à Sexta de 12h às 16h,
exceto feriados

ENTRADA,
PRATO PRINCIPAL
E SOBREMESA

R\$ **69**,00

ENTRADAS

Roast Beef

Servido com jus de carne e torrada de fermentação natural.
Glúten somente na torrada.

Dadinhos de Tapioca com Leite de Coco

Com geléia de goiabada picante.

Insalata Caesar

Alface americana, peito de frango, molho Caesar, croutons e lascas de Parmesão.

[Glúten somente nos croutons]

Biscotto del Giorno

Bolinhos crocantes do dia com alioli de páprica e ervas crocantes,

PRATOS PRINCIPAIS

Peixe do dia Grelhado / Legumes

Sobre molho romesco e pesto cremoso, mini batatas douradas e mix de legumes da estação grelhados.

Gnocchi de Mandioquinha / Castanhas de Caju / Parmesão

Gnocchi feito na casa de batata mandioquinha recheado de queijo minas padrão, dourados na manteiga de sálvia, servido sobre fondant de Grana 'Padano e finalizado com castanhas de caju. **[VEGETARIANO]**

Mini Lula Grelhada / Orzo

Risoto de Orzo com mini lulas grelhadas, tomates assados, pétalas de cebola, cebolinha dourada, molho pesto cremoso e ervas crocantes.

Sobrecoxa de Frango / Risotto de Parmesão

Sobrecoxa grelhada sobre risotto de parmesão, quiabo queimado, cebola e alho dourados e jus de frango.

Porchetta com Batata

Barriga do porco enrolada, amarrada e assada no forno até ficar macia e servida com sua casquinha pururuca, sobre purê de batata bem cremoso, molho roti, quiabo queimado, azedinha de couve e alho assado.

Spaghetti com Mini Almôndegas e Molho Pomodoro

Mini almôndegas recheadas de queijo minas padrão com espaguete e molho de tomate, finalizado com parmesão.

Fettuccine alla Bolonhesa

Blend secreto da Nonna de carne refogada ao molho bolonhesa, tomates uva pelados, azeitonas, servido com massa fresca feita na casa, finalizado com lascas de parmesão Grana Padano e basilico fresco.

Lasanha della Nonna

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.

Lasanha della Nonna alla Bolonhesa

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

Risotto de Costela / Legumes

Com pedaços de costela lentamente assados, legumes dourados e folhas de agrião.

SOBREMESAS

Explosão de Chocolate Branco e Maracujá

Mousse de chocolate branco, crumble de biscoitos brancos, maracujá, meia esfera de chocolate branco e finalizado a mesa com ganache de chocolate branco quente. Servido com farofa de amendoim.

Cannoli de Doce de Leite

Com sorvete de creme e servido com farofa de amendoim.

Bolo de Maçã

Bolo de maçã em finas camadas, bem úmido, finalizado com açúcar de confeitiro e sorvete de creme. Servido com farofa de amendoim.

Brownie Cheesecake

Com ganache de café e tuille de cacau.

 sem glúten

COPERTO

Gnocchi Crocante / Geleia de Pimenta

Bolinho feito de gnocchi recheado de queijo minas curado e queijo gruyere, empanado no panko.

R\$ 46

ANTIPASTI

Roast Beef

R\$ 43

Com seu próprio jus e torrada de fermentação natural. Glúten somente na torrada.

Coscia di Pollo della Nonna

R\$ 43

Coxinha de Frango estilo Nonna recheado de queijo Minas e queijo cremoso. Acompanha molho Barbecue caseiro. **4 UNID | PARA COMPARTILHAR**

Porchetta

R\$ 41 

Barriga de porco enrolada em formato Porchetta bem crocante com molho roti e goiabada picante.

Nossos Famosos Bolinhos

Consulte nossos garçons para os sabores do dia. **PARA COMPARTILHAR**

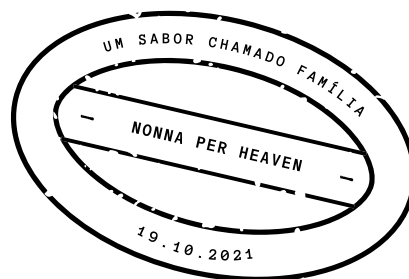
R\$ 49

INSALATA

Insalata Caesar

R\$ 35

Alface americana, peito de frango, molho Caesar, croutons e lascas de parmesão. Glúten nos croutons.



PRANZO VELOCE

Ravioli di Formaggio della Nonna R\$ 69

Ravioli de massa fresca feito na casa recheado de 3 queijos e espinafre, enrolado e assado, sobre cama de mix de champignon e fonduta de Grana Padano. Finalizado com uma gema de ovo caipira e folhas de erva doce.

VEGETARIANO

Gnocchi de Mandioquinha / Castanhas de Caju / Parmesão R\$ 65

Gnocchi feito na casa de batata mandioquinha recheado de queijo minas padrão, dourados na manteiga de sálvia, servido sobre fondant de Grana Padano e finalizado com castanhas de caju.

VEGETARIANO

Polpo / Calamaro / Spaghetti alla Chitarra / Pesto R\$ 82

Polvo e lula grelhados sobre spaghetti alla chitarra ao molho pesto sobre molho romesco finalizado com ervas crocantes.

Peixe do dia Grelhado / Legumes R\$ 64

Sobre molho romesco e pesto cremoso, mini batatas douradas e mix de legumes da estação grelhados.

Lasanha della Nonna di Costata di Manzo R\$ 63

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

Lasanha della Nonna alla Bolonhesa R\$ 61

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

Espaguete alla Carbonara

Espaguete carbonara finalizado à mesa, flambado ao cognac no parmesão Grana Padano de 32kg, finalizado com bacon, farofa de brioche, cebote e gema de ovo caipira.

R\$ 76

Fettuccine alla Bolonhesa R\$ 64

Blend secreto da Nonna de carne refogada ao molho bolonhesa, tomates uva pelados, azeitonas, servido com massa fresca feita na casa, finalizado com parmesão Grana Padano e basilico fresco.

Escalope de Mignon com Duo de Spaghetti alla Chitarra R\$ 79

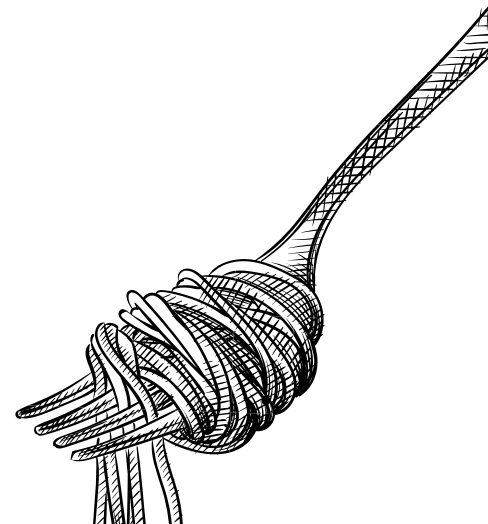
Com mix de spaghetti alla chitarra tradicional e de espinafre, escalopes dourados de mignon, molho demi glace e mix de ervas crocantes.

Costola di Bovino con Gnocchi R\$ 69

Costela Black Angus lentamente assada, desfiada e prensada, finalizada ao molho demi glace sobre cama de gnocchis de batata e fondant de Grana Padano com farofa de bacon.

Porchetta com Batata R\$ 69

Barriga do porco enrolada, amarrada e assada no forno até estar macia e servida com sua casquinha pururuca, sobre purê de batata bem cremoso, molho roti, quiabo queimado, azedinha de couve e alho assado.



..... DOLCI

Cannoli al Caramelo o Nutella R\$ 32

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

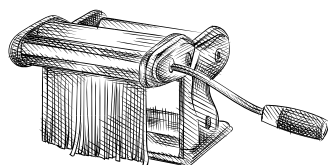
Explosão de Chocolate Branco e Maracujá R\$ 25

Mousse de chocolate branco, crumble de biscoitos brancos, maracujá, meia esfera de chocolate branco e finalizado a mesa com ganache de chocolate branco quente. Servida com farofa de amendoim.

Mezzo Sfera di Cioccolato Fondente della Nonna R\$ 45

Meia esfera de chocolate amargo, coberta de algodão doce e recheada de brownie de chocolate e nozes, sorvete de creme. Regada a mesa com calda de chocolate quente.

(Para Compartilhar)



NONNA PER HEAVEN

TRADIÇÃO

— italiana —

COM PITADAS DE INOVAÇÃO

Um sabor chamado família

A Nonna representa *uma busca pela volta à essência*, guiada pelo jeito certo de fazer as coisas, de dar tempo ao tempo! Assim, sabores despertam deliciosas emoções...

Por isso, nossas massas e pizzas são feitas como antigamente e com isso ganhamos na leveza, no sabor e na saúde... *Do jeito que nossas avós faziam!*

Já segue a gente nas redes sociais?

@nonnaper_heaven

..... **PIZZAS della Nonna**

Escolha entre massa de longa fermentação ou fina crocante

A partir de 18h

Tartufata R\$ 43,90 | R\$ 39

Com creme de grana padano e emmental suíço, mozzarella di búfala, parmesão, salsa tartufata, orégano fresco e folhas de basilico.

Quattro Formaggi R\$ 39,90 | R\$ 34,90

Fior di Latte, gorgonzola, parmesão e mussarela.

La Margherita R\$ 35,90 | R\$ 28,90

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

Caprese R\$ 43,90 | R\$ 39,90

Molho pomodoro, queijo fior di latte, mozzarella di búfala, tomate uva, pesto cremoso, rúcula selvagem e orégano.

Di Pollo Catupiry R\$ 38,90 | R\$ 35,90

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

Di Roma R\$ 37,90 | R\$ 31,90

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

Peperoni R\$ 39,90 | R\$ 33,90

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

Calabresa Artigianale R\$ 39,90 | R\$ 34,90

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\$ 39,90 | R\$ 35,90

Com Molho Grana Padano, mix de 3 champignons, Shitake, Shimeji e Champignon de Paris gratinados e finalizado com rúcula selvagem.

Portoghese della Nonna R\$ 39,90 | R\$ 31

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

Brie / Albicocche / Noci R\$ 43,90 | R\$ 38,90

Com molho de grana padano, mix de queijos, fatias de queijo brie, pedaços de damasco e spiced nuts. Finalizado com rúcula selvagem.

Salsiccia Artigianale / Fior di Latte / Pesto R\$ 38,90 | R\$ 28,90

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

Pizza Aglio e Olio R\$ 36,90 | R\$ 26

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

Maiale / Catupiry / Pesto R\$ 43,90

Base de creme de parmesão, queijo mussarela, lascas de barriga de porco, com queijo cremoso e finalizado com rúcula selvagem. **VERSÃO ÚNICA EM MASSA TRADICIONAL**

Transforme sua Pizza de Fermentação Natural em Estella com 8 pontas de Catupiry por R\$12 reais.

NOSTRAS RACCHETTAS

Racchetta alla Carbonara R\$ 44,90

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de Catupiry. mix de queijos, Bacon, gema de ovo caipira e ramos de tomilho.

Racchetta Pomodoro Basilico R\$ 41,90

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de Catupiry, coberta por queijo mussarela, mini tomates uva assados com temperos e manjeriço fresco.

Racchetta Aglio e Olio R\$ 41,90

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de Catupiry, molho pomodoro e queijo mussarela, finalizada ao alho e óleo.

Rachetta di Salsiccia Artigianale R\$ 42,90

Pizza em formato de raquete, com o cabo recheado de Catupiry, coberta por molho pesto, salsicha artesanal, molho pomodoro e rúcula selvagem.

.....

PIZZAS DOLCI

Escolha entre massa de longa fermentação ou fina crocante

Cioccolato Bianco / Cocco / Mandorle R\$ 35,90 | R\$ 29,90

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

Banane / Mou / Sorbetto R\$ 35,90 | R\$ 29,90

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

Nutella / Fragole / Mandorle R\$ 39,90 | R\$ 31,90

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

BRINDARE *con la Nonna*

COQUETÉIS AUTORAIS

Garota Carioca R\$ 34
Saquê, gin, suco de lima da pérsia, suco de limão e syrup de amora.

Lory Fiore R\$ 36
Vodka Grey Goose La Poire, amora, syrup de rosas com baunilha e suco de limão.

Boulevardier Coffee Sour R\$ 32
Whisky, Campari, vermute tinto, xarope de café e suco de cítrico.

Sembra Refrigerante R\$ 29
Rum, syrup de capim santo, syrup de maracujá, limão siciliano e soda de maracujá.

Bagno D'Anatra R\$ 38
Vodka, soda de capim santo, syrup de tangerina, suco de limão e espuma cítrica de gengibre.

Mojito Napoli R\$ 32
Rum branco, tangerina, suco de limão, hortelã e água com gás.

DRINKS

para compartilhar

Clericot / Sangria

Frutas: morango, abacaxi, uva rosada, tangerina, maçã

Base alcóolica: espumante brut ou demi séc l vinho branco ou tinto

750ML : 70,00

1,5 LITRO : 140,00

Serve de 2/4 pessoas

Anguria Rinfrescante R\$ 32

Vodka Grey Goose, soda de melancia, syrup Marie Bubble Gum Chiclete e suco de limão siciliano.

NOSSOS CLÁSSICOS

Negroni Coffee R\$ 32
Gin infusionado no café, Campari e vermute tinto.

Vodka Mule R\$ 30
Nossa versão tem um toque artesanal, feita com vodka, soda artesanal de gengibre, suco de limão siciliano e espuma artesanal de limão siciliano com gengibre e açúcar.

Aperol Spritz R\$ 30
Aperol, prosecco e água com gás.

Gin Fizz R\$ 28
Gin, suco de limão siciliano, açúcar e água com gás.

Carajillo 43 R\$ 30
Café expresso, Licor 43 e twist de laranja.

Margarita R\$ 32
Tequila, cointreau, syrup de açúcar e suco de limão taiti.

Mimosa R\$ 30
Suco de laranja e espumante.

Caipirinha R\$ 27

Caipivodka Nacional R\$ 31

Caipivodka Importada R\$ 38
Consulte as frutas com o atendente.

.....

NOSSOS G&T'S REFRESCANTES

G&T Napoli R\$ 32 | R\$ 49

Gin, tônica, lichia e laranja.

G&T Campana R\$ 32 | R\$ 49

Gin, curaçau blue, tônica, kiwi, hortelã e limão taiti.

G&T Silvestre R\$ 32 | R\$ 49

Gin, tônica, morango, uva rosada e chá de frutas vermelhas.

G&T Especial R\$ 32 | R\$ 49

Gin, tônica, Licor 43, tangerina importada, alecrim e limão siciliano.

.....

LEI SECA *della Nonna*

Coca-Cola R\$ 8

Guaraná R\$ 8

Tônica R\$ 8

Citrus R\$ 8

Água (com e sem gás) R\$ 7

Suco de Frutas R\$ 12

Café Expresso R\$ 7

Café Duplo R\$ 14

Macchiato Duplo R\$ 16

.....



Formas de Pagamento (além de dinheiro):

AMERICAN EXPRESS, ELO, MASTERCARD, 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

COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS / CHÁS

Soda de Gengibre R\$ 18

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

Soda de Frutas Vermelhas R\$ 20

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

Soda de Maracujá R\$ 20

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

Soda de Capim Santo R\$ 18

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

Soda de Tangerina R\$ 18

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

Pink Lemonade R\$ 16

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

Shirley Temple R\$ 18

Citrus, suco de limão e grenadine com morangos.

Chá de Frutas Vermelhas R\$ 16

Chá de Hibisco R\$ 14

Mate Gelado com Limão R\$ 16

Mate Gelado com Café R\$ 16

Mate Gelado com Maracujá R\$ 16

CERVEJAS

Heineken Long Neck R\$ 15

Heineken Long Neck 0,0% R\$ 15

Amstel Ultra R\$ 14

DOSES

Licor 43 R\$ 29

Cointreau R\$ 29

Frangelico R\$ 24

Limoncello R\$ 22

Cynar R\$ 18

Campari R\$ 18

Whisky Red Label R\$ 24

Whisky Black Label R\$ 28

Chivas R\$ 32

Jack Daniel's R\$ 26

HAPPY HOUR

Drinks Promocionais R\$ 19

segunda à sexta – 17h às 20h

Daiquiri

Rum, suco de limão e açúcar.

Whisky Sour

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

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.

Mimosa

Suco de laranja e espumante.

Mojito

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

Aperol Spritz

Aperol, espumante, água com gás e gelo.

Negroni Tônico

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.

G&T Tradicional

Gin, tônica e rodela de limão.

Caipirinha

Limão / morango / abacaxi / lima da pésia

Caipivodka

Limão / morango / abacaxi / lima da pésia.

Jarra de vinho 500ml R\$ 60

Sangria 500ml R\$ 50

FRUTAS DO DIA, CITRUS
E VINHO BRANCO OU TINTO

Taça de Vinho R\$ 15

