

DAL. 2022



GRANI

PIZZERIA NAPOLETANA

2x Melhor Pizza Napoletana
de Porto Alegre



INSALATE

SALADA COM BURRATA E PROSCIUTTO 45.00

Rúcula, tomate grape, burrata cremosa, presunto cru, parmesão e molho pesto.

SALADA CAPRESE 42.00

Rúcula, manjeriç o fresco, tomate grape, mozzarella de búfala, parmesão e azeite de oliva extra virgem. **Acompanha pão com molho pesto.**

CAPONATA 42.00

Caponata de abobrinha, berinjela, cebola roxa, tomate e pimentão vermelho, mozzarella de búfala, molho pesto e pecorino romano.

PÃO DA CASA 12.00

2 fatias de pão de fermentação natural.
Acompanha pesto de azeitonas pretas ou pesto de manjeriç o.

BRUSQUETA BURRATA 22.00

Pão de fermentação natural, burrata fresca, tomate grape assado no forno a lenha, tomate datterino giallo e pecorino romano.

ANTIPASTI

BURRATA 69.00

Burrata cremosa fresca, servida com tomates assados na lenha, parmesão uruguaio, pesto fresco de manjeriç o e tiras de massa.

BURRATA E MIELE TARTUFO 79.00

Burrata cremosa fresca, servida com tomate datterino giallo fresco, tomate grape assado, pecorino romano, presunto cru, mel trufado e pão de fermentação natural.

FOCACCIA 25.00

Assada no forno a lenha com alecrim, sal, tomate grape e azeite EV. Finalizado com molho pesto fresco. Acompanha molho de tomate san marzano fresco.

CROSTATATA 25.00

Tiras de massa de pizza assada com azeite EV e parmesão. Acompanha molho de tomate San Marzano.

ANTIMO CAPUTO
MOLINO E PASTIFICIO
CORSO S. GIOVANNI TEDESCO, 55
TEL. 51044

IL CLASSICO 49.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, calabresa, cebola roxa, azeitonas pretas, parmesão, manjeriç o fresco e azeite EV.

METADE CALABRESA E METADE MARGHERITA

MARGHERITA D'ESTATE E BURRATA 65.00

ASSINADA PELO CHEF IGOR

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, manjeriç o fresco, tomate datterino giallo e tomate grape. Finalizada com burrata fresca, lascas de pecorino romano, pimenta do reino e azeite EV.

Substitua o azeite EV pelo azeite de trufas negras por R\$ 6,00

MARGHERITA 49.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, manjeriç o fresco, parmesão uruguaio e azeite EV.

CALABRESA 49.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, calabresa defumada, cebola roxa e azeitonas pretas.

LINGUIÇA ARTESANAL 52.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, provolone defumado, linguiça artesanal. Finalizada com cebolinha francesa.

Recomendamos adicionar geleia sweet chili por R\$ 6,00

QUATTRO 54.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, provolone defumado, gorgonzola e parmesão uruguaio.

Recomendamos adicionar queijo Brie por R\$ 7,00

LINGUIÇA E BROCCOLI NAPOLETANO 56.00

Mozzarella de búfala, broccoli friarielli saltati, linguiça artesanal e tomate datterino giallo. Finalizada com pecorino romano.

IL VESÚVIO 54.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, cebola caramelizada, bacon de paleta e pimenta jalape o.

Recomendamos adicionar sweet chili por R\$ 5,00

DIAVOLA 52.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, pepperoni, cebola roxa e or gano.

Recomendamos adicionar sweet chili por R\$ 5,00

LA VERA CARBONARA 54.00

Emuls o   base de gemas e parmes o, mozzarella de búfala, bacon de pernil em cubos, azeite EV e pimenta do reino. Finalizada com parmes o uruguaio.

Substitua o bacon cubos por bacon telhado por R\$ 7,00

PROSCIUTTO E RUCOLA 65.00

Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com presunto cru, r cula, tomate grape, parmes o uruguaio e azeite EV.

PROSCIUTTO AL TARTUFO 65.00

Base branca de mozzarella de búfala e parmes o. Finalizada com presunto cru, n z pecan e azeite de trufas negras.

DELIZIOSO BRIE E PROSCIUTTO 69.00

Base branca de mozzarella de búfala e brie. Finalizada com presunto cru, parmes o uruguaio geleia   sua escolha.

Escolha entre geleia de damasco ou sweet chilli sauce.

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA 82.00

Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com **burrata fresca** presunto cru, r cula, tomate grape, parmes o uruguaio e azeite EV.

Finalize com o molho   sua escolha.

Molho pesto ou creme bals mico com geleia de cabernet sauvignon.

COPA CURADA 58.00

PIZZA CRIADA PELO PIZZAIOLO VICTOR

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, **Catupiry **, copa curada, cebola roxa e tomate grape. Finalizada com or gano e pimenta do reino.

CARCIOFI TRIFOLATI 50.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, cora  o de alcachofra salteadas e marinadas, cebola roxa e azeite de alho. Finalizada com salsa.

CIPOLLA CAMELLATA 49.00

Base branca de mozzarella de búfala, cebola caramelizada e gorgonzola.

Adicione molho de tomate San Marzano sem custo.

PESTO 49.00

Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com molho pesto de manjeriç o e parmes o uruguaio.

COGUS 49.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, cogumelo castanho e cebola roxa.

ZUCCHINE 44.00

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, abobrinha e parmes o uruguaio. Finalizada com creme bals mico com geleia de cabernet sauvignon.

MARINARA 38.00

Molho de tomate San Marzano, l minas de alho, or gano, manjeriç o fresco e azeite EV.

Recomendamos adicionar fil  de aliche por R\$ 10,00

PIZZAS DOCES NO VERSO DO CARD PIO >

PIZZA DOLCE

CALZONE DE NUTELLA® E GELATO DE PISTACCHIO 62.00

Calzone recheado com chocolate branco e creme de avelã **Nutella®**. Finalizado com **Nutella®**, gelato de pistacchio da **@cosigelato** e pistache triturado.

CALZONE DOLCE COM CHOCOLATE BRANCO 50.00

Calzone recheado com chocolate branco e o creme a sua escolha.
Nutella® ou Conaprole®

IL PISTACCHIO 52.00

Creme de pistache italiano, gotas de chocolate branco e raspas de chocolate ao leite.

PISTACCHIO E PISTACCHIO 48.00

Creme de pistache italiano e pistache triturado.

DELIZIOSA NUTELLA 44.00

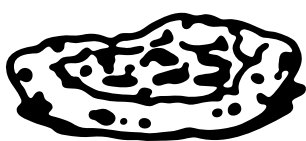
Creme de avelã **Nutella®**, amêndoas laminadas e gotas de chocolate branco.

DELIZIOSO DELEITE CONAPROLE 42.00

Doce de leite **Conaprole®**, amêndoas laminadas e gotas de chocolate branco.

CREME DE AVELÃ VEGANO 42.00

Creme de avelã vegano e nós pecan.



CERVEJAS HARMONIZADAS

Baden baden é uma experiência única de harmonização, amizade e celebração.



CRISTAL 600ml **R\$ 25**

Estilo: Pilsen – 5,0% – IBU:10

Cerveja American Lager saborosa, leve e refrescante, com aroma floral do lúpulo e leve dulçor dos maltes especiais.

HARMONIZAÇÃO: Vegetarianas e com Brie.



IPA 600ml **R\$ 25**

Estilo: American Indian Pale Ale – 6,4% – IBU:40

Cerveja de coloração âmbar com características marcantes de lúpulo e corpo médio-alto com amargor presente. No aroma, surgem notas cítricas das variedades norte-americanas e da adição de maracujá.

HARMONIZAÇÃO: Diavola e Linguíça artesanal.

VINHOS E ESPUMANTES

Harmonização ideal com as pizzas

TAÇA DE VINHO

Rosé
19

Branco
20

Tinto
19

COMBO
2 TAÇAS
R\$ **36**

ASSADITO DE OBRA **R\$ 79**

Argentina – Malbec (rosé) ou Malbec (tinto)

DON GENARO **R\$ 69**

Argentina – Cabernet Sauvignon

ASSADITO DE OBRA **R\$ 79**

Argentina – Cabernet Sauvignon, Malbec ou Chardonnay

SUSPEITO **R\$ 79**

Brasil – Chardonnay

TANTEHUE **R\$ 69**

Chile – Cabernet Sauvignon

INCLUSO
NO COMBO
DO ALMOÇO

TODO SABOR COM 50% MENOS AÇÚCAR*

E aí, experimentou?

*50% menos açúcar comparado a média de mercado, exceto para FYS água tônica que possui média de 45%.

FYS, O REFRIGERANTE DO GRUPO HEINEKEN.



CHOPP E CERVEJAS

CHOPP HEINEKEN 300ML **R\$ 15**

CHOPP BLUE MOON 300ML **R\$ 24**

LONG HEINEKEN 350ML **R\$ 14**

LONG HEINEKEN O.O 330ML **R\$ 14**

HEINEKEN 600ML **R\$ 20**

AMSTEL 600ML **R\$ 18**

LONG AGUNITAS IPA 355ML **R\$ 19**

LONG BLUE MOON 355ML **R\$ 22**

LONG EINSEBAHN PILSEN 355ML **R\$ 13**

LONG SOL 355ML **R\$ 13**

LONG PRAYA 355ML **R\$ 13**



PEACH 600ml **R\$ 25**

Estilo: Hefeweizen – 4,9% – IBU:10

Uma cerveja de trigo não filtrada que apresenta delicados aromas e sabores de pêssego, proporcionando uma intensa sensação de refrescância ao paladar.

HARMONIZAÇÃO: Delicioso brie e damasco.



BLUE MOON 355ml **R\$ 22**

Estilo: Witbier – 5,4% – IBU:9

Cerveja Witbier de características típicas do estilo, com notas cítricas (de casca de laranja) e de especiarias (sementes de coentro). Muito refrescante, pode ser servida com uma fatia de laranja no copo para acentuar as suas sensações cítricas.

HARMONIZAÇÃO: Margherita.

HAPPY HOUR

DE TERÇA A DOMINGO DAS 18H ÀS 20H

CHOPP

HEINEKEN (300ml)
~~R\$ 15~~ R\$ 10

CHOPP

BLUE MOON (300ml)
~~R\$ 24~~ R\$ 15

SOFT DRINKS

MAMBA WATER® 350 ML..... **R\$ 6,50**

BAER-MATE 350ML **R\$ 14**

REFRIGERANTE (Normal e zero) **R\$ 7**

RED BULL 250ML (Consulte sabores) **R\$ 14**

SUCO DEL VALLE 290ML (Pêssego ou Uva) **R\$ 7**

DÊVI CHÁ (Consulte sabores) **R\$ 15**

DÊVI KOMBUCHA (Consulte sabores) **R\$ 15**