Abbiamo

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

A experiência começa aqui.

Um convite para descobrir a cultura napoletana através de sabores, ingredientes, histórias e curiosidades.

Uma tradição que nasce em Napoli, atravessa gerações, cruza o oceano e chega até você.

Buon viaggio. E buon appetito!

Canela - RS
Av. José Luiz Correa Pinto, 299, São José - Caminho do Laje de Pedra

Capão da Canoa - RS
Av. Paraguassu, 3435 - Centro
Ao lado da The Petit

ANTIPASTI

FOCACCIA CLÁSSICA — 39
Azeite EVO*, alecrim e flor de sal
*Opcional: presunto parma + 20

FOCACCIA AL FORMAGGIO — 43
Azeite EVO*, parmesão e orégano

*Opcional : presunto parma e tomate cereja confitado + 27

BRUSQUETAS CAPRESE — 59
Tomate cereja confitado, manjericão, mozzarella de búfala e pesto de azeitonas pretas.
4 porções

**Azeite EVO:* *Azeite de Oliva Extravirgem. Sigla muito comum internacionalmente (Extra Virgin Olive Oil). Abreviação pouco utilizada no Brasil.*

INSALATE

PANZANELLA — 49
Rúcula, tomate cereja confitado, croutons, parmesão e redução de vinagre balsâmico

CAPRESE — 48
Fatias de mozzarella de búfala, tomate cereja confitado, manjericão basílico e pesto de azeitonas pretas

BURRATA — 69
Rúcula, presunto de Parma, burrata, parmesão, tomate cereja, redução de vinagre balsâmico.

DALLA PICCOLA CUCINA

Ideal para compartilhar

MELANZANE ALLA PARMIGIANA — 79
Um ícone da gastronomia italiana. Fatias de berinjela empanadas artesanalmente, douradas e gratinadas ao forno com molho de tomates, provola defumada, parmesão e manjericão fresco.

Acompanha focaccia artesanal

PROVOLA AFFUMICATA — 59
Um clássico da gastronomia italiana. Provola defumada sobre molho de tomate pelado, assada ao forno, regada com azeite extravirgem aromatizado com alho e finalizada com cebola caramelizada.

Acompanha focaccia artesanal.

NOSSAS MARGHERITAS

5 versões com base em tudo que já vimos pelo mundo!

REGINA (RAINHA) — 83
Molho de tomate pelado italiano, parmesão, manjericão, ***Fior di Latte** e azeite EVO.

A pizza que homenageou uma rainha e se tornou o maior símbolo de Nápoles! Simples, elegante e atemporal.

***Fior di Latte: tradicional queijo fresco de leite de vaca, de sabor suave, textura delicada e excelente capacidade de derretimento.**

DI SAVOIA — 85
Tomate pelado italiano, parmesão, manjericão, ***Mozzarella de Búfala** e azeite EVO.

O sucesso da Margherita abriu espaço para um dos grandes tesouros da Campânia: a mozzarella di búfala, que passou a enriquecer esse clássico com sua cremosidade e sabor inconfundível.

PROVOLA E PEPE — 86
Tomate pelado italiano, parmesão, manjericão, **Provola Defumada**, pimenta preta salpicada e azeite Evo.

O toque defumado da provola encontra o toque sutil da pimenta-preta. Uma versão marcante de um clássico napoletano.

**Fior di Latte:* *tradicional queijo fresco de leite de vaca, de sabor suave, textura delicada e excelente capacidade de derretimento.*

DOPPIO POMODORO — 87
Molho de tomate pelado italiano, parmesão, manjericão, mozzarella fior di latte e **tomate cereja confitado**

Dois tomates, duas intensidades. O frescor do molho de tomate pelado encontra a doçura do tomate confitado.

DO GIANNI (MARGHERITA SÍNDACO) — 89
Tomate cereja confitado, tomatinho amarelo, provola defumada, pecorino romano e azeite EVO,

Uma homenagem ao Maestro Pizzaiolo Giovanni Improta, um grande amigo e parte da nossa família napoletana, inspirada em uma receita da tradicional Pizzeria Al 22, em Nápoles.



PIZZA DE VERDADE

O simples é Extraordinário!

MARINARA VERACE 70

Molho de tomate, orégano, azeite EVO, alho, punto e BASTA! (delicado e aromático). Sem Queijo!

Antes da Margherita, existia a Marinara. Ponto de partida da verdadeira pizza napoletana.

MARINARA A MODO MIO 85

Tomate cereja confitado, aliche, azeitonas, orégano e queijo parmesão gratinado

Inspirada na clássica Marinara, cujo nome homenageia os marinheiros de Nápoles, nossa versão ganha aliche para intensificar os sabores e respeitar suas raízes.

O BRASIL GOSTA ASSIM!

PORTUGUESA (que não existe em portugal!) 89

Molho de tomate pelado italiano, Fior di latte, presunto, cebola, ovo e tomate cereja.

LA NOSTRA CALABRESA 84

Molho de tomate pelado italiano, Fior di latte, queijo gouda e calabresa.

FRANGO ALLA BUFALINA 84

Fonduta de parmesão, fior di latte, frango desfiado e requeijão de búfala.

MILHO E ~~BACON~~ PANCETTA 89

Molho de tomate pelado, fior di Latte, milho, pancetta e fonduta de parmesão.

PRA GAÚCHO VER

Pizza napoletana com sotaque gaúcho. A gente respira a cultura napoletana, mas acreditamos que os sabores, ingredientes e identidade da cultura gaúcha merecem um lugar sobre a pizza.

LUCERTOLA 97

Molho de tomate pelado italiano, queijo gouda, tomate cereja confitado, pastrami e pesto de manjericão

TU VUÒ FÀ L`AMERICANO 97

Molho de tomate pelado italiano, fior di latte, pastrami, tomate cereja confitado e fonduta de parmesão.

LA GAÚCHA 109

Scamorzza defumada, tiras de vazio (fraldinha) assadas na brasa do nosso forno à lenha, geléia de pimenta e parmesão

SARRACINO 114

Fior di latte, tiras de vazio(fraldinha) assadas na brasa do nosso forno à lenha, batata frita, requeijão, e orégano.

FILÉ A 4 FORMAGGI 109

Fior di latte, scamorzza, gorgonzola, filé e fonduta de parmesão.

**Pancetta:* *Ingrediente clássico da culinária italiana, semelhante ao bacon, porém curado e não defumado, de sabor mais suave e equilibrado.*

PIZZAS BRANCAS

Sem molho de tomate, pizzas delicadas, elegantes e cheias de personalidade.

PARMA 96

Fior di latte e tomate cereja confitado ao forno. Depois de assada é finalizada com presunto parma, rúcula, fonduta de parmesão.

4 FORMAGGI 86

Fonduta de queijo parmesão RAR, Fior di latte, gorgonzola, queijo gouda e chips de parmesão.

DONNA TRUFA 99

Fior di latte, cogumelos shitake e shimeji, provola fumicata, pancetta, ricota e azeite trufado.

CARBONARA PIZZA 99

Fior di latte, pancetta, ovo, parmesão e pimenta do reino.



VAI SEM MEDO

BURRATA 99

Molho de tomate pelado italiano, parmesão, rúcula, burrata, presunto Parma e redução de balsâmico.

DIAVONELLO 93

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella *fior di latte, peperoni à julienne, cebola e gorgonzola.

ZUCHINNI AGRODOLCE 89

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella *Fior di latte, abobrinhas grelhadas, queijo brie e mel de Cambará.

MARADONA 99

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella *Fior di latte, presunto parma, tomate cereja confitado, castanha de caju e pesto de basílico.

VIOLA 94

Creme de batata-roxa, mozzarella *Fior di latte, chips de parmesão, pancetta e tomates amarelos

GAMBERO ROSSO 114

Molho de tomate pelado, Fior di latte, camarão, cebola roxa, tomate cereja agridoce e pesto de manjericão basílico.

SOBREMESAS

SEMIFREDDO DE DOCE DE LEITE 39
Nem gelada, nem fria. É semi... freddo:
A cremosidade do doce de leite encontra a crocância das nozes chilenas.

SORBETTO AO LIMONE 45
Um clássico italiano inspirado nos limões da Costa Amalfitana. Leve, cítrico e refrescante, como um fim de tarde à beira do Mediterrâneo.
Generosa porção de gelato de manjericão no limão siciliano.

TIRAMISÙ 45
Seu nome significa "levanta-me", e não por acaso.
Café, mascarpone e cacau se encontram em um dos clássicos mais amados da Itália.

PANNA COTTA 45
Tradicional na Itália!
Cremosa e aveludada, nossa panna cotta de baunilha ganha o contraste fresco e levemente cítrico da calda de frutas vermelhas..

BOMBOLONI AO PISTACHIO|NUTELLA

Serve 4 pessoas

Bolinhas fritas de massa de pizza, leves e douradas.
Para mergulhar: creme de pistache e Nutella,

74

TAÇA DE GELATO 35
Consulte sabores

CALZONES DOCES

Pizza dobrada, recheada e assada no forno à lenha.

CHOCOLATE BRANCO COM NOZES	75
CHOCOLATE PRETO COM MORANGO	76
NUTELLA COM MORANGO	79
NUTELLA	75

PIZZAS DOCES

INDIVIDUAL 20CM | CLÁSSICA 30 CM

ALL'ARANCIA 60 | 92
Chocolate preto, laranja fresca e redução de conhaque.

POSITANO 60 | 92
Chocolate preto com morangos frescos.
Nunca sai de moda.

CAPRI 70 | 108
Creme de pistache, chocolate branco, morangos frescos e framboesa.

AMALFI 60 | 92
Chocolate branco, morangos frescos e nozes.

SORRENTO 52 | 80
Chocolate branco, Banana, quejo e canela.

Pizzaria certificada pela

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA