



# Verace

## CANTINA E PIZZERIA ITALIANA

*La Passione Per L'Italia*

- DAL 2010 -

**Verace: Verdadeiro • Legítimo**

*Desde 2010, o primeiro restaurante Verace se esforçou para resgatar a verdadeira receita das pizzas napolitanas, utilizando apenas ingredientes de classe mundial e de qualidade, a maioria deles importados da Itália, como a farinha duplo zero (a mais refinada do gênero), San Marzano tomate pelado, presunto Parma, queijo Grana Padano e queijo Pecorino Romano, entre outros.*

*Em 2013 foi inaugurada nossa segunda casa: Verace Cantina e Pizzeria Italiana. Além das pizzas que todos já conheciam, também incluímos em nosso cardápio diversos tipos de massas, risottos e outros pratos tradicionais de diversas regiões da Itália, oferecendo um verdadeiro passeio gastronômico.*

*No ano de 2020 seguindo a tradição da Famiglia Verace iniciamos um novo seguimento dentro da tradição italiana e abrimos nossa terceira casa o Empório Verace, onde oferecemos o melhor café italiano, panificação artesanal, uma extensa carta de vinhos, além de um restaurante com pratos clássicos italianos em um ambiente aconchegante e acolhedor.*

*Lá tudo é preparado com muito carinho e dedicação, nossos petiscos italianos, os pratos principais, os doces e nossos pães artesanais de fermentação natural. Inovamos nos detalhes para garantir que nossos clientes sejam surpreendidos positivamente por nossos produtos e atendimento.*





## Pizza: Um pouco de História

Ao contrário da crença popular, apesar de serem tipicamente italianos, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam trigo, amido e água para assar em fornos rústicos há mais de 5 mil anos. A massa era chamada de "pão de Abraão", que hoje tem uma forte semelhança com o pão achatado árabe, e naquela época era chamada de Piscea. Os fenícios, sete séculos antes de Cristo, acrescentavam ao pão uma cobertura de carne e cebola; os muçulmanos turcos adotariam este hábito durante a Idade Média e por causa das Cruzadas esta prática chegou à Itália através do porto de Nápoles, sendo posteriormente incrementada, dando origem à pizza que conhecemos hoje em dia.

No início da sua existência, apenas as ervas regionais e o azeite, produtos básicos do cotidiano das populações da região, eram tipicamente recheios de pizza. Os italianos foram os primeiros a acrescentar o tomate, descoberto na América e levado para a Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, naquela época, a pizza ainda não tinha o formato redondo característico como a conhecemos, mas sim dobrada ao meio, como um sanduíche ou um calzone. A pizza era o alimento das pessoas desfavorecidas do Sul da Itália. Nos primeiros anos do primeiro milênio, os napolitanos criaram o termo "picea". Nápoles é considerada o berço da pizza. Picea era usado para se referir a um disco de massa assada com coberturas.

Servida por vendedores ambulantes, a receita visava "saciar a fome", principalmente da parcela mais humilde da população. A massa do pão normalmente recebia como cobertura, bacon, peixe frito e queijo. A fama da receita correu o mundo e como consequência houve a inauguração da primeira pizzaria conhecida, a Port'Alba, ponto de encontro de artistas famosos da época, como Alexandre Dumas, que, aliás, mencionou variações de pizza ao longo de seu trabalho.

## o Ragu Italiano

Caminhar nas manhãs de domingo pelas ruas da agitada e fascinante cidade de Nápoles, no sul da Itália, é viver uma experiência olfativa gratificante. Dá para sentir o cheiro do ragù no ar, um molho cozido lentamente feito de carne bovina, costeletas de porco, vinho tinto, água, azeite, queijo parmesão, cebola, manjeriço e bastante tomate! Usado em cima de massas de sabor local - os tubos curtos e estriados do rigatoni, por exemplo, vira primo piatto nos almoços de família no primeiro dia da semana. Os maiores gourmets de Nápoles dizem que degustar é semelhante a atravessar os portões do céu. Seu preparo requer prática, habilidade, paciência e uma colher de pau para ficar mexendo o molho em fogo baixo e não deixar grudar no fundo da panela. O cozimento lento do ragù, que começa ao nascer do sol e com duração mínima de seis horas, visa conferir-lhe uma textura concentrada e um sabor intenso. Na apaixonada descrição do escritor Giuseppe Marotta (1902-63), publicada no livro *L'Oro di Napoli*, filmado por Vittoria di Sica em 1954, o aroma que exala das janelas da casa "vem das panelas de terracota que douram a cebola e fazer com que o raminho de manjeriço recém colhido libere essências nobres". Curiosamente, a carne é retirada antes de servir e degustada à parte, como um segundo piatto. O que resta é um molho escuro, mágico e espetacular. Merece uma devoção quase religiosa dos napolitanos, semelhante à reservada à pizza e ao padroeiro São Gennaro - aquele cujo sangue se liquefaz milagrosamente, diante dos devotos extasiados todo dia 19 de setembro.

**J. A. Dias Lopes** (O Estado de S. Paulo newspaper)





Bolinho de Bacalhau

# ANTIPASTI

- 802 **BOLINHO DE BACALHAU** R\$ 45  
(6 Unidades). Acompanha maionese especial da casa.
- 322 **BRUSCHETTA CAPRESE** R\$ 50  
(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço.
- 323 **BRUSCHETTA DE PARMA** R\$ 55  
(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e finas fatias de presunto parma italiano.
- 321 **BRUSCHETTA TRADICIONAL** R\$ 40  
(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e manjeriço.
- 324 **BURRATA** R\$ 69  
Queijo mozzarella de búfala com interior cremoso. Acompanha cornicione da casa.
- 860 **BRUSCHETTA DE BURRATA GRATINADA** R\$ 67  
(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, burrata e gratinada com parmesão.
- 861 **BRUSCHETTA NAPOLETANA** R\$ 50  
(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e gratinada com parmesão.



Burrata





Pão de Calabresa



Insalati

SERVE APROXIMADAMENTE 3 PESSOAS

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 347 | <b>MAIONESE VEGETALE</b>  | RS 46 |
|     | <i>Batata, cenoura, maionese, vagem e ovo.</i>  |       |
| 014 | <b>VERACE</b>   | RS 53 |
|     | <i>Folhas verdes, alcachofras, tomate seco, tomate caqui e lascas de queijo grana padano.</i> |       |
| 013 | <b>CAPRICIOSA</b>   | RS 49 |
|     | <i>Folhas verdes, tomates, palmitos e azeitonas pretas.</i>                                   |       |
| 012 | <b>CAPRESE</b>  | RS 43 |
|     | <i>Rodenas de tomate, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço.</i>                          |       |

# ANTIPASTI

SERVIDO APENAS NO JANTAR

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 602 | <b>BERINJELA AO FORNO</b>   | RS 55 |
|     | <i>Camadas de berinjela e abobrinha gratinadas no alho, tomate, hortelã e cobertas por mozzarella e parmesão.</i>   |       |
| 009 | <b>MINI CALZONE CALABRÊS</b>  | RS 59 |
|     | <i>Massa de pizza fechada mozzarella, linguiça calabresa artesanal e orégano.</i>                                   |       |
| 243 | <b>MINI CALZONE QUATTRO FORMAGGI</b>  | RS 56 |
|     | <i>Massa de pizza fechada mozzarella, Catupiry, gorgonzola e parmesão.</i>  |       |
| 005 | <b>CORNICCIONE DA CASA</b>  | RS 30 |
|     | <i>Massa fina coberta com azeite, alecrim e sal grosso.</i>   |       |
| 006 | <b>CORNICCIONE TRADICIONAL</b>  | RS 38 |
|     | <i>Massa fina, molho de tomate, alho, azeite e parmesão.</i>  |       |
| 242 | <b>CORNICCIONE TOSCANO</b>  | RS 46 |
|     | <i>Massa fina, molho de tomate, alho, azeite, parmesão e calabresa artesanal moída</i>                              |       |
| 011 | <b>LINGUIÇA ASSADA NO FORNO À LENHA</b>   | RS 62 |
|     | <i>Artesanal tipo napolitana, acompanha azeitonas e cesto com cornicione ou pães (cebola opcional).</i>             |       |
| 003 | <b>PÃO DE CALABRESA</b>   | RS 34 |
|     | <i>Utiliza a mesma massa de pizza recheada com calabresa tipo artesanal italiana.<br/>(Apenas finais de semana)</i> |       |



Salada Verace

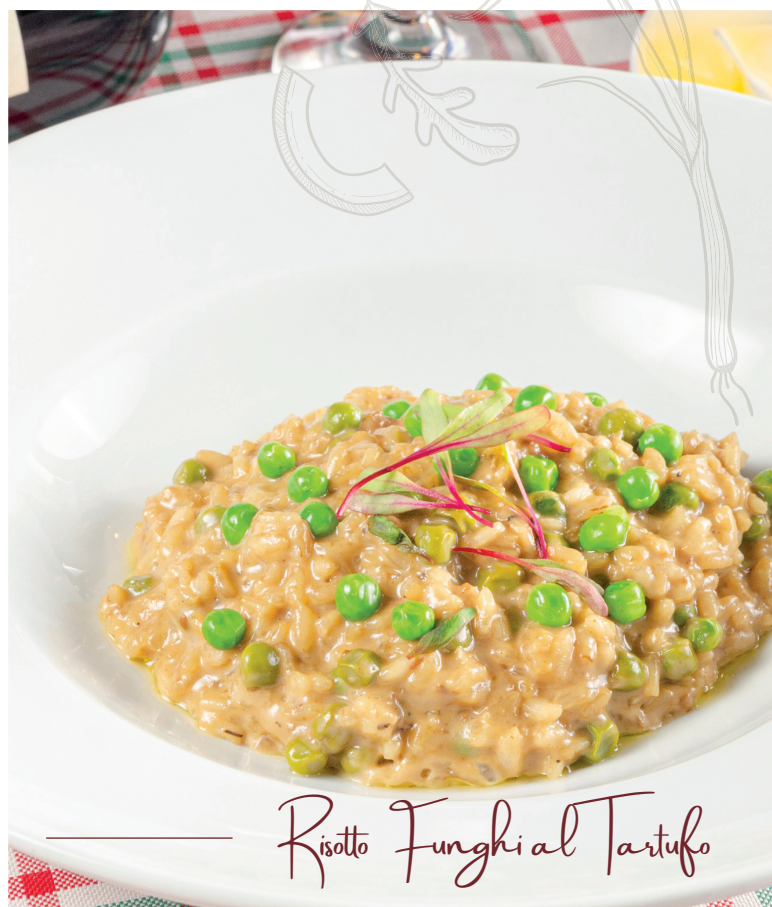




- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 768 | <b>RISOTTO FUNGHI AO TARTUFO</b>   | RS 78 |
|     | <i>Funghi porcini italiano, ervilhas e azeite trufado.</i>                       |       |
| 769 | <b>RISOTTO BACALA</b>  | RS 74 |
|     | <i>Lascas de bacalhau, lâminas de alho, azeitonas pretas e azeite português.</i> |       |
| 770 | <b>RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE</b>   | RS 79 |
|     | <i>Camarões, zucchini e pangrattato.</i>   |       |
| 814 | <b>RISOTTO SALMONE E RICOTTA</b>   | RS 70 |
|     | <i>Salmão e ricota cremosa.</i>  |       |
| 847 | <b>RISOTTO AL MARE</b>   | RS 85 |
|     | <i>Camarões, lula, marisco e vongole.</i>  |       |

# Risottos

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 644 | <b>RISOTTO LIMONE</b>   | RS 57 |
|     | <i>Limão siciliano.</i>   |       |
| 764 | <b>RISOTTO CAPRESE</b>  | RS 63 |
|     | <i>Tomatinhos, mozzarella de búfala fresca e pesto de manjerição.</i> |       |
| 766 | <b>RISOTTO GORGONZOLA PERE E NOCI</b>                                 | RS 68 |
|     | <i>Gorgonzola, pera e nozes.</i>                                      |       |



## Suggerimento del CHEF

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 762 | <b>POLENTA COM FUNGHI</b>   | RS 64 |
|     | <i>Polenta cremosa com funghi sob molho de ragu napoletano, coberta de parmesão e rúcula.</i> |       |





# Pasta

ESCOLHA SUA MASSA

PENNE - SPAGHETTI - FETTUCCINE - GNOCCHI

ESCOLHA SEU MOLHO

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 618 | <b>BURRO E SALVIA</b><br><i>Na manteiga e sálvia.</i>  | R\$ 54 |
| 619 | <b>POMODORO</b><br><i>Molho elaborado com tomate pelado italiano.</i>                                      | R\$ 57 |
| 620 | <b>RAGU NAPOLETANO</b><br><i>Molho de tomate pelado italiano, carne e especiarias, cozido por 6 horas.</i> | R\$ 69 |
| 629 | <b>FORMAGGI</b><br><i>Molho branco à base de catupiry e parmesão.</i>                                      | R\$ 68 |



Penne

## GRIGLIATO Opzionale

GRELHADO OPCIONAL PARA RISOTO OU MASSA

- |     |                       |        |
|-----|-----------------------|--------|
| 815 | <b>SALMÃO</b>         | R\$ 49 |
| 704 | <b>FILÉ DE FRANGO</b> | R\$ 29 |
| 703 | <b>PAILLARD</b>       | R\$ 42 |



## BAMBINI

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 828  | <b>BAMBINI TIRAS DE MIGNON COM ARROZ E FRITAS</b>  | R\$ 46 |
| 1198 | <b>BAMBINI FILÉ DE FRANGO COM ARROZ E FRITAS</b>   | R\$ 35 |
| 1320 | <b>TIRAS DE FILÉ MIGNON COM ESPAGUETE POMODORO</b> | R\$ 49 |
| 1200 | <b>BAMBINI SPAGHETTI POMODORO OU MOLHO BRANCO</b>  | R\$ 35 |





# PASTA

## Speciale

### MOLHOS ESPECIAIS

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 1194 PENNE ITALIANA   | R\$ 69 | 627 SPAGHETTI CARBONARA  | R\$ 68 |
| <i>Molho de tomate pelado italiano, tiras de mignon, manjeriço e pimenta calabresa.</i>                           |        | <i>Guanciale, ovos, pecorino e pimenta do reino.</i>                           |        |
| 632 PENNE FINOCCHIO E MIGNON  | R\$ 71 | 648 LASANHA À BOLONHESA  | R\$ 68 |
| <i>Molho branco, tiras de mignon e erva doce.</i>   |        | 649 LASANHA QUATRO FORMAGGI  | R\$ 68 |
| 1197 MANICARETTI CAPRESE  | R\$ 72 | 633 PENNE CAPRESE  | R\$ 64 |
| <i>Molho de tomate pelado italiano, manjeriço e especiarias (massa recheada, mozzarella, tomate e manjeriço).</i> |        | <i>Tomatinhos frescos, mozzarella de búfala, azeitonas pretas e manjeriço.</i> |        |
| 637 SPAGHETTI GAMBERETTI  | R\$ 79 | 646 RAVIOLONE DE BRIE COM PISTACHE   | R\$ 76 |
| <i>Camarões, tomatinhos frescos, cubos de zucchini, coberto por pangrattato.</i>                                  |        | <i>Molho pomodoro, molho formaggi ou burro e sálvia.</i>                       |        |
| 626 FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE  | R\$ 65 | 848 SPAGHETTI AL MARE  | R\$ 83 |
| <i>Pesto de manjeriço, alho, nozes e pecorino romano.</i>   |        | <i>Camarão, lula, marisco, vongole e molho de tomate fresco.</i>               |        |
| 1321 FETTUCCINE FORMAGGI COM TIRAS DE MIGNON  | R\$ 72 | 816 PENNE AO MOLHO DE SALMÃO COM BRÓCOLIS                                      | R\$ 72 |
| <i>Massa fresca.</i>  |        | <i>Molho de requeijão cremoso, pedaços de salmão e brócolis.</i>               |        |
|   |        | 1462 PASTA RIPIENA   | R\$ 76 |
|   |        | <i>Raviolone de brie com damasco ao molho burro e sálvia.</i>                  |        |



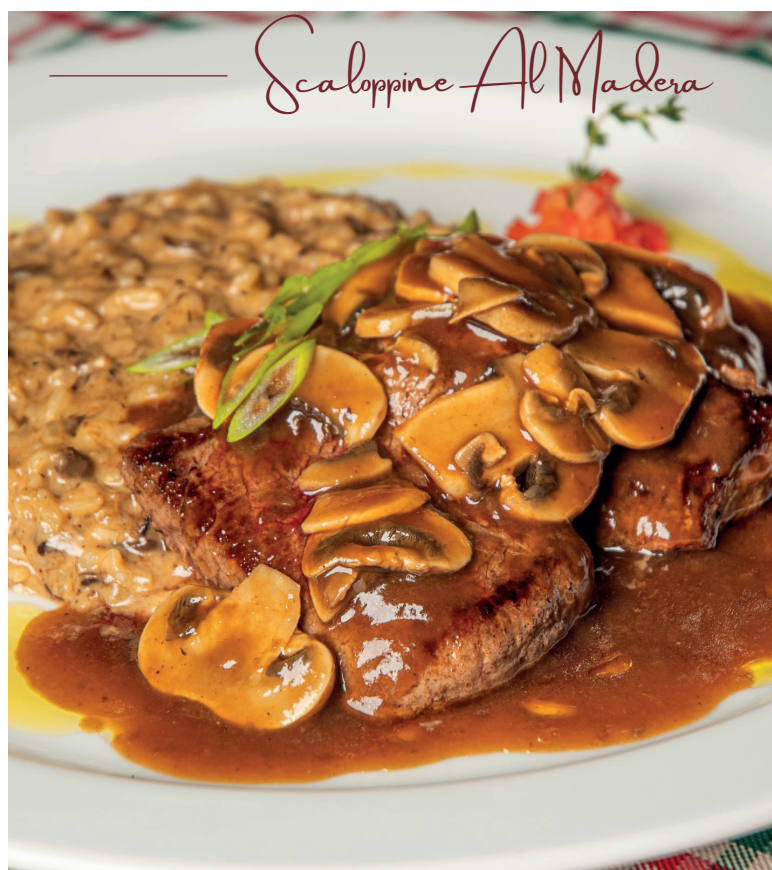


Bacalà alla Toscana

# Carne PESCE Pollo

- 710 **SCALOPPINE AL MADERA** RS 82  
Escalope de mignon ao molho madeira com cogumelos Paris, acompanha risoto funghi.
- 985 **MEDALHÃO VERACE** RS 89  
Medalhão de mignon ao molho de pimenta verde, acompanha risoto de morango.
- 712 **FILET A PARMEGIANA** RS 79  
Acompanha arroz e fritas.
- 1058 **FILETTO AL IMPERADOR** RS 91  
Filet mignon ao molho de funghi fresco, acompanhado de purê rústico ao tartufo finalizado com crispy de cebola roxa.
- 862 **OSSOBUCO** RS 79  
Ossobuco ao molho da casa, acompanha risoto milanês.
- 1308 **BIFE DE CHORIZO** RS 99  
Acompanha, arroz com funghi porcini italiano, bacon, nozes e cebolinha.
- 771 **POLPETTONE RIPIENO** RS 76  
Polpettone ripieno de mozzarella, acompanha fettuccine ao molho burro e sálvia.
- 711 **PAILLARD DE MIGNON** RS 79  
Paillard grelhado, acompanha risoto limone.

- 774 **PETTO DI POLLO AI FORMAGGI** RS 74  
Peito de frango grelhado ao molho de queijos, acompanha risoto ao funghi.
- 772 **PESCE DEL GIORNO ON CAPPERI** RS 79  
Peixe do dia com alcaparras, com risoto caprese.
- 717 **SALMONE** RS 89  
Salmão grelhado ao limão siciliano e alho poró, acompanha fettuccine ao molho pesto genovês.
- 1137 **SALMÃO PASSIONE** RS 96  
Salmão grelhado ao molho de maracujá, acompanha risoto mascarpone com queijo grana padano.
- 654 **PEIXE ASSADO** RS 89  
Assado na crosta de parmesão, acompanha risoto de aspargos com lâminas de amêndoas.
- 1229 **PESCADA SICILIANA** RS 89  
Peixe grelhado ao molho de camarões, alcaparras, champignon E aspargos, acompanha batata soute e arroz branco.
- 838 **BACALÀ ALLA TOSCANA** RS 139  
Posta de bacalhau, batatas, ovos, brócolis, pimentões, cebola e azeitonas pretas acompanhadas de arroz.
- 775 **INSALATA COM GRIGLIATO** RS 64  
(Salada caprichosa) salmão, paillard de mignon ou filet de frango.



Scaloppine Al Madera





# MENU

## Família

SERVE DE 3 À 4 PESSOAS

- 350 SPAGUETTI OU FETTUCCINE RS 139  
Ao molho pomodoro ou ragu com polpetones.
- 348 FILET A PARMEGIANA RS 219  
Acompanha arroz e fritas.
- 360 FILET MIGNON GRELHADO RS 237  
Com bacon, ervilha, batata, palmito, cebola, acompanhado de arroz biro biro.

- 353 GNOCCHI AO MOLHO POMODORO OU RAGU NAPOLETANO RS 136

- 1323 SPEZZATINO DI MARE RS 159  
A nossa moqueca do mar, preparada com camarões, posta de peixe e lulas, molho de tomate, pimentões, cebola vermelha e especiarias, com acompanhamento de arroz com ervilhas ou arroz branco. Atende duas Pessoas.

- 695 POSTAS DE BACALHAU RS 259  
Com brócolis, batatas, ovo cozidos, azeitonas pretas, acompanhado de arroz branco.

- 351 LASANHA A BOLONHESA GRATINADA RS 149

- 583 LASANHA QUATRO FORMAGGI RS 149

- 1027 PEIXE ASSADO RS 215  
Assado na crosta de parmesão, acompanha risoto de aspargos com lâminas de amêndoas.



# PIZZAS

## Tradicionais

APENAS JANTAR

|   | M      | G       |  | M       | G       |
|---|--------|---------|--|---------|---------|
| <b>ATUM</b>   | R\$ 99 | R\$ 106 | <b>QUATTRO FORMAGGI</b>  | R\$ 96  | R\$ 104 |
| Molho de tomate italiano, mozzarella, atum com especiarias e cebola fatiada (opcional).     |        |         | Molho de tomate italiano, mozzarella, gorgonzola, parmesão e Catupiry.                                       |         |         |
| <b>CALABRESA ARTESANAL</b>  | R\$ 91 | R\$ 100 | <b>NAPOLETANA</b>  | R\$ 79  | R\$ 87  |
| Molho de tomate italiano, calabresa fatiada, orégano, azeitonas pretas e cebola (opcional). |        |         | Molho de tomate italiano, alho, mozzarella, tomate e orégano.  |         |         |
| <b>CATUPIRY</b>   | R\$ 89 | R\$ 99  | <b>PORTUGUESA</b>  | R\$ 101 | R\$ 108 |
| Molho de tomate italiano, legítimo Catupiry e orégano.                                      |        |         | Molho de tomate italiano, mozzarella, ovo cozido, presunto, cebola e azeitonas pretas.                       |         |         |
| <b>FRANGO COM CATUPIRY</b>  | R\$ 97 | R\$ 104 | <b>ROMANA</b>  | R\$ 105 | R\$ 114 |
| Molho de tomate italiano, mozzarella especial peito de frango com especiarias e Catupiry.   |        |         | Molho de tomate italiano, mozzarella, aliche importado e orégano.  |         |         |
| <b>MARGHERITA</b>   | R\$ 81 | R\$ 90  | <b>RÚCULA</b>  | R\$ 91  | R\$ 100 |
| Molho de tomate italiano, mozzarella e folhas de manjeriço gigante.                         |        |         | Molho de tomate italiano, mozzarella, folhas de rúcula, tomate seco, orégano e azeite extra virgem italiano. |         |         |
| <b>MOZZARELLA</b>   | R\$ 71 | R\$ 81  |  |         |         |
| Molho de tomate italiano, mozzarella e orégano.   |        |         |  |         |         |





# NOSSAS Pizzas

**ALCACHOFRINHA** RS 102 RS 113  
*Molho de tomate italiano, mozzarella e alcachofrinha.*

**ALLA CARRETTIERA (BIANCA)** RS 93 RS 103  
*Mozzarella, friarielli (brócolis selvagem), linguíça artesanal moída e manchada com crema de formaggi.*

**ALLA DIAVOLA** RS 105 RS 114  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, coberta p/ salaminho picante tipo napoletano.*

**ATUM VERACE** RS 105 RS 114  
*Molho de tomate italiano, atum e pedaços de gorgonzola.*

**BASILICATA** RS 104 RS 112  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, pesto de tomate seco coberto com grana padano e manjeriço.*

**BURRATA & BOLOGNA** RS 116 RS 124  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, fatias de mortadela italiana, coberta por pedaços de burrata e finalizada com pistache.*

**BURRATA STRAPPATA** RS 111 RS 120  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, tomatinhos cereja e, após assada, manjeriço, coberta por pedaços de burrata e finalizada com um fio de azeite.*



**CACCIO E PEPE** RS 101 RS 110  
*Molho de tomate italiano, queijo mozzarella, queijo brie francês, após assada, cada fatia recebe uma camada de geleia de pimenta levemente picante e gotas de azeite de tangerina.*

**CAPRESE** RS 112 RS 120  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, coberta por rodela de tomate caqui, manjeriço gigante, mozzarella de búfala e pesto de azeitonas pretas.*

**CARBONARA** RS 104 RS 112  
*Molho de tomate italiano, mozzarella, pedaços de panceta, ovos cozidos espremidos, uma pitada de pimenta do reino e coberta com queijo pecorino e grana padano.*

**CARPACCIO DE BRESAOLA** RS 102 RS 110  
*Massa fina crocante, molho de tomate italiano, queijo mozzarella especial e, após assada, coberta por finas fatias de bresaola italiana, folhas de mini rúcula, lascas de queijo grana padano e finalizado com um fio de azeite extra virgem.*

**CASTELÕES** RS 105 RS 114  
*Molho de tomate italiano, mozzarella especial coberta com calabresa artesanal tipo italiana.*

**DO CAPO** RS 118 RS 128  
*Molho de tomate italiano, mozzarella especial, rúcula precoce, tomatinho cereja, fatias de prosciutto cru italiano, lascas de grana padano e orégano.*

**ESCAROLA ESPECIAL** RS 93 RS 103  
*Molho de tomate italiano, escarola refogada no azeite e alho, coberta por mozzarella especial e parmesão gratinado.*

**FUNGHI** RS 99 RS 108  
*Molho de tomate italiano, mozzarella e funghi secchi.*





|   | M      | G      |
|---|--------|--------|
| <b>GORGONZOLA E MEL</b>   | RS 92  | RS 102 |
| <i>Pesto de gorgonzola e ricota, pedaços de queijo gorgonzola coberta por mel e folhas de hortelã.</i>  |        |        |
| <b>MELANZANE</b>  | RS 102 | RS 112 |
| <i>Molho de tomate italiano, berinjela gratinada no alho e azeite, coberta com tomate caqui, folhas de hortelã, mozzarella especial e gratinada com parmesão.</i> |        |        |
| <b>NAPOLETANA VERACE</b>  | RS 92  | RS 103 |
| <i>Generosa camada de pomodoro italiano, alho em flocos, pedaços de queijo mozzarella de búfala e folhas de manjeriço gigante.</i>                                |        |        |
| <b>PALMITO</b>  | RS 101 | RS 110 |
| <i>Molho de tomate italiano, palmitos selecionados, tomate em cubos, coberta por mozzarella e gratinado com cream cheese.</i>                                     |        |        |
| <b>PALMITO ESPECIAL</b>   | RS 100 | RS 109 |
| <i>Molho de tomate italiano, palmitos selecionados cobertos com legítimo Catupiry.</i>  |        |        |
| <b>PARMA</b>  | RS 116 | RS 125 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella e presunto cru italiano.</i>  |        |        |
| <b>PARMA SPECIALE</b>   | RS 119 | RS 128 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial coberta por um rolinho parma com rúcula, queijo de búfala e tomate seco.</i>                                     |        |        |
| <b>PETTO DI POLLO</b>   | RS 97  | RS 105 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella, peito de frango com especiarias, coberto por ricota cremosa e salsinha.</i>  |        |        |
| <b>POMODORINI</b>   | RS 95  | RS 103 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial com tomates cereja assados em alho e azeite.</i>   |        |        |

|  | M      | G      |
|--|--------|--------|
| <b>PRIMAVERA</b>   | RS 95  | RS 104 |
| <i>Molho de tomate italiano, peito de peru, finas fatias de maçã verde gratinados com cream cheese.</i>  |        |        |
| <b>QUATTRO FORMAGGI ESPECIAL</b>   | RS 105 | RS 117 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella, gorgonzola, Catupiry e, após assada, coberta por grana padano.</i>  |        |        |
| <b>QUATTRO FUNGHI</b>  | RS 102 | RS 112 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial, coberta por funghi (porcini, shitake, shimeji e paris) refogado no vinho branco e salsa.</i>                 |        |        |
| <b>RAVENA</b>  | RS 100 | RS 107 |
| <i>Molho de tomate italiano, fatias de lombo condimentado, coberto pelo legítimo Catupiry e lâminas de cogumelo paris.</i>                                     |        |        |
| <b>TACHINO</b>   | RS 101 | RS 108 |
| <i>Molho de tomate italiano, peito de peru defumado, alho poró e cream cheese gratinado.</i>   |        |        |
| <b>TOSCANA</b>   | RS 101 | RS 108 |
| <i>Molho de tomate italiano, mozzarella, calabresa artesanal moída e alecrim fresco.</i>   |        |        |
| <b>VERONA</b>  | RS 93  | RS 103 |
| <i>Molho de tomate italiano, presunto defumado, Catupiry e mozzarella.</i>   |        |        |
| <b>ZUCCHINE</b>  | RS 100 | RS 108 |
| <i>Molho de tomate italiano, abobrinha italiana refogada no alho e azeite de oliva, manjeriço, salpicada com mozzarella especial e gratinada com parmesão.</i> |        |        |





# NAPOLETANA STG

## Specialità Tradizionale Garantita

INDIVIDUAIS • APRÓX. 25CM

### MARGHERITA CLÁSSICA

Molho de tomate pelado italiano (de nápoles), queijo de búfalo fiore di latte, folhas frescas de manjeriço e um pouco de azeite italiano extra virgem.

R\$ 50

### MARINARA (SEM QUEIJO)

Generosa quantidade de molho de tomate italiano, fatias de alho fresco, manjeriço, um pouco de azeite italiano extra virgem e orégano.

R\$ 41

### CALÁBRIA

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, fatias de linguiça calabresa artesanal, finalizado com fatias de cebola roxa.

R\$ 51

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELLE

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, rúcula precoce, fatias de prosciutto di san danielle, tomates cereja e fatias de queijo grana padano.

R\$ 58

### GUANCIALE

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, fatias de guanciale (bochechas de porco), tomates confitados e alecrim fresco.

R\$ 52

### PARMA E BURRATA

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, depois de assado, é coberta com fatias de presunto de parma, burrata e pesto de manjeriço.

R\$ 60

### TRIFOLATI AL TARTUFO

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, funghi trifolati (cogumelos salteados) e finalizado com um fio de azeite trufado italiano.

R\$ 52

### VEGAN

Molho de tomate italiano, alho-poró, abobrinha, azeitonas verdes e tomatinho confit.

R\$ 44

#### MOLHO

FEITO DE TOMATES PELADOS ITALIANOS (DE NÁPOLES)

#### QUEIJO

FIORÉ DI LATTE MOZZARELLA DE BÚFALA

#### BORDA

MACIA E AERADA COM SABOR TÍPICO DE PÃO BEM ASSADO

#### FORNO

ASSADO EM FORNO A LENHA A APROXIMADAMENTE 450°C E COM 25CM DE DIÂMETRO APROX.



Napoletana Guanciale





# Sobremesas

|   |        |
|---|--------|
| 102 PANNA COTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS  | R\$ 32 |
| 104 MOUSSE DE CHOCOLATE   | R\$ 22 |
| 105 PUDIM DE LEITE  | R\$ 22 |
| 101 TIRAMISÚ<br><i>Doce típico italiano com bolachas champagne, café, mascarpone e vinho marsala.</i> | R\$ 35 |
| 1324 MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO  | R\$ 22 |

|  |        |
|--|--------|
| 247 GELATO MASSA (TAÇA)<br>2 Bolas                         | R\$ 19 |
| 108 GELATO MASSA (TAÇA)<br>1 Bola                          | R\$ 13 |
| 375 FRUTAS DA ESTAÇÃO                                      | R\$ 16 |
| 106 PETIT GÂTEAU   | R\$ 35 |
| 107 PERA AO VINHO COM GELATO<br>PICOLÉS (CONSULTE VALORES) | R\$ 35 |



Mousse



**PIZZA DE NUTELLA** R\$ 64  
*Com cobertura de avelã*

APRÓX. 25CM





# BEVANDE

| REFRIGERANTE   | RS | 8,9  |
|--|----|------|
| 131 TURBAÍNA FERRÁSPARI TRADICIONAL  | RS | 8,9  |
| 132 SUCO DE UVA NATURAL  | RS | 16,9 |
| 130 H2OH! LIMÃO/LIMONETO   | RS | 9,9  |
| 133 ÁGUA SEM GÁS   | RS | 8,9  |
| 134 ÁGUA COM GÁS   | RS | 8,9  |
| 128 ÁGUA TÔNICA  | RS | 8,9  |
| 135 ÁGUA COM GÁS SAN PELLEGRINO<br>500ML (ITALIANO)  | RS | 28   |
| 136 ACQUA PANNA ÁGUA SEM GÁS<br>500ML (ITALIANO)   | RS | 28   |
| 137 SUCO DE LARANJA  | RS | 14,9 |
| 138 SUCO DE LIMÃO  | RS | 14,9 |
| 139 SUCO DE MELANCIA   | RS | 14,9 |
| 140 SUCO DE ABACAXI  | RS | 14,9 |
| 743 SUCO MISTO   | RS | 15,9 |
| 1046 SODA ITALIANA   | RS | 16,9 |
| <i>Limão siciliano, cranberry, tangerina, blueberry, maçã verde, morango, amora e pink lemonade.</i> |    |      |

## Drinks

|   |    |      |
|---|----|------|
| 1045 TANGERIN   | RS | 34,9 |
| <i>Gin, tônica, sirop de tangerina e hortelã.</i>   |    |      |
| 1041 SANGRIA  | RS | 99   |
| <i>Vinho tinto e frutas da época.</i>   |    |      |
| 1042 GIN TÔNICA   | RS | 33   |
| <i>Gin, tônica, fatias de limão siciliano, alecrim e anis estrelado</i>   |    |      |
| 1043 GIN COM MIRTILO  | RS | 35,9 |
| <i>Gin, água tônica, sirop mirtilo e hortelã.</i>   |    |      |
| 1325 GIN TROPICAL   | RS | 41   |
| <i>Gin Tanqueray, Sprite, sirop de limão, sirop de tangerina, decorado com fatias de laranja e limão siciliano.</i> |    |      |
| 1326 GIN TÔNICA COM MORANGO   | RS | 41   |
| <i>Gin, água tônica, morangos e sirop de morango.</i>   |    |      |
| 1327 GIN ROYALE   | RS | 45   |
| <i>Gin Royale Tanqueray, água tônica e framboesa.</i>   |    |      |
| 1328 MOJITO   | RS | 27   |
| <i>Rum Carta Blanca, limão, hortelã e água com gás.</i>   |    |      |
| 1329 SEX ON THE BEACH   | RS | 29   |
| <i>Absolut vodka, suco de laranja, licor de pêssego e sirop de groselha.</i>  |    |      |
| 1330 NEGRONI  | RS | 38   |
| <i>Gin, Campari e Vermouth Carpano.</i>   |    |      |
| 1044 APEROL SPRITZ  | RS | 36,9 |
| <i>Aperol, espumante brut, água com gás e fatias de laranja bahia.</i>  |    |      |

## Cervejas

|                                     |    |      |
|-------------------------------------|----|------|
| 159 CHOPP CLARO                     | RS | 15   |
| 161 CERVEJA HEINEKEN LONG NECK      | RS | 15   |
| 200 CERVEJA MALZBIER LONG NECK      | RS | 14   |
| 1047 CERVEJA VERACE PILSEN          | RS | 27   |
| 1048 CERVEJA VERACE KINGS CROSS     | RS | 30   |
| 166 CERVEJA STELLA ARTOIS LONG NECK | RS | 14   |
| 167 CERVEJA BUDWEISER LONG NECK     | RS | 14   |
| 169 CERVEJA NÃO ALCOÓLICA LONG NECK | RS | 15   |
| 170 CERVEJA THEREZÓPOLIS PILSEN     | RS | 22,9 |
| 165 CERVEJA THEREZÓPOLIS WEISS      | RS | 24,9 |
| 1223 CERVEJA THEREZÓPOLIS DUNKEL    | RS | 24,9 |

## Caipirinha

|                                     |    |    |
|-------------------------------------|----|----|
| 153 CAIPIRINHA DE PINGA             | RS | 28 |
| 154 CAIPIRINHA VODKA/SELETA/SALINAS | RS | 31 |
| 155 CAIPIRINHA VODKA IMPORTADA      | RS | 36 |
| 156 CAIPIRINHA DE SAQUÊ             | RS | 31 |

## APERITIVOS

|  |    |    |
|--|----|----|
| 141 WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL<br>(8 ANOS)    | RS | 27 |
| 142 WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL<br>(12 ANOS) | RS | 34 |
| 143 VODKA SMIRNOFF                                 | RS | 17 |
| 144 VODKA IMPORTADA                                | RS | 21 |
| 145 LICOR DE CREME IRLANDÊS BAILEY'S               | RS | 26 |
| 146 43 LICOR                                       | RS | 26 |
| 147 DOMEQ BRANDY                                   | RS | 17 |
| 148 FUNDADOR BRANDY                                | RS | 22 |
| 149 STEINHÄGER                                     | RS | 17 |
| 150 STEINHÄGER IMPORTADO                           | RS | 25 |
| 151 SAQUÊ  | RS | 16 |
| 152 CACHAÇA SELETA/SALINAS/BOAZINHA                | RS | 16 |
| 157 GRAPPA (ITALIANA)                              | RS | 29 |
| 158 LIMONCELLO (LICOR DE LIMÃO ITALIANO)           | RS | 26 |
| 230 CAMPARI  | RS | 22 |
| 226 SERVIÇO ROLHA DE VINHO (POR GARRAFA)           | RS | 60 |

VERIFIQUE A DISPONIBILIDADE DO PRODUTO COM O  
GARÇOM, APROVEITE COM RESPONSABILIDADE!



# Lista de AZEITES

VERACE BRASIL 0,1  
PETRÁLIA CHILE 0,3  
LONGOVILO CHILE 0,2  
DE LEYDA CHILE 0,2  
LA PASTINA ESPANHA 0,3  
JOSEPF LLOURENS ESPANHA 0,5  
PATA NEGRA ESPANHA 0,3  
DON PEPE ESPANHA 0,3  
LA RIOJA ESPANHA 0,1  
MARQUES DE TOMARES ESPANHA 0,1  
SALVADOR GONZALES ESPANHA 0,1  
SOL ESPANHA 0,5  
OLYMP GRÉCIA 0,3  
COLAVITA GRÉCIA 0,4  
APOLO GRÉCIA 0,6  
MITOLIO GRÉCIA 0,5  
MIKONOS GRÉCIA 0,5  
MYTHOS GRÉCIA 0,3  
IL GREZZO ITÁLIA 0,6  
VERDENSO ITÁLIA 0,3  
PAESANO ITÁLIA 0,3  
CRUDO ITÁLIA 0,3  
COLAVITA TRADIZIONAL ITÁLIA 0,3  
COLAVITA VERGINA ITÁLIA 0,6  
COLAVITA GREGO ITÁLIA 0,3  
PAGANINI ITÁLIA 0,8  
LA PASTINA ITÁLIA 0,5

PARTANA ITÁLIA 0,8  
AZEITE LIMONE AROMA ITÁLIA  
PEPEROCINO AROMA ITÁLIA  
AZEITE ARANCINE AROMA ITÁLIA  
KASSLIK LÍBANO 0,5  
BYBLOS LÍBANO 0,5  
MONTE DO MOUCHÃO PORTUGAL 0,2  
QUINTA DO CASTRO PORTUGAL 0,5  
CARM DOURO PORTUGAL 0,5  
HERDADE DO ESPORÃO PORTUGAL 0,2  
PALA D'ORO PORTUGAL 0,2  
QUINTA DO NOVAL PORTUGAL 0,2  
QUINTA DA ALORNA PORTUGAL 0,2  
OLIVEIRA RAMOS PORTUGAL 0,2  
LARGAR CARTUXA PORTUGAL 0,2  
QUINTA DE SÃO VICENTE PORTUGAL 0,2  
ALFADAGH KIDS PORTUGAL 0,3  
AZAL PORTUGAL 0,2  
CASA DE SANTO AMARO PORTUGAL 0,2  
QUINTA VALE DO CONDE PORTUGAL 0,1  
CASA ARAGÃO PORTUGAL 0,3  
VILA FLOR PORTUGAL 0,3  
CARM DOURO PREMIUM PORTUGAL 0,2  
ALFADAGH PORTUGAL 0,2  
ADEGA DE BORBA PORTUGAL 0,2  
CORTES DE CIMA PORTUGAL 0,3

ENCOMENDE ATRAVÉS DO NOSSO SERVIÇO DE ENTREGA

(11) 4521-3777

 Verace Cantina e Pizzeria

 @verace\_cantina



 (11) 9 1213.4002  
@gorillazcreativemenu