



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, manjericão 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 ragu, 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 Vittorio 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 manjericão 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	RS 45
<i>(6 Unidades). Acompanha maionese especial da casa.</i>	
322 BRUSCHETTA CAPRESE	RS 50
<i>(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, mozzarella de búfala e pesto de manjericão.</i>	
323 BRUSCHETTA DE PARMA	RS 55
<i>(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e finas fatias de presunto parma italiano.</i>	
321 BRUSCHETTA TRADICIONAL	RS 40
<i>(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e manjericão,</i>	
324 BURRATA	RS 69
<i>Queijo mozzarella de búfala com interior cremoso. Acompanha corniccione da casa.</i>	
860 BRUSCHETTA DE BURRATA GRATINADA	RS 67
<i>(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, burrata e gratinada com parmesão.</i>	
861 BRUSCHETTA NAPOLETANA	RS 50
<i>(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e gratinada com parmesão.</i>	



Pão de Calabresa



Insalati

SERVE APROXIMADAMENTE 3 PESSOAS

347 MAIONESE VEGETALE RS 46
Batata, cenoura, maionese, vagem e ovo.

014 VERACE RS 53
Folhas verdes, alcachofras, tomate seco, tomate caqui e lascas de queijo grana padano.

013 CAPRICHOSA RS 49
Folhas verdes, tomates, palmitos e azeitonas pretas.

012 CAPRESE RS 43
Rodelas de tomate, mozzarella de búfala e pesto de manjericão.

ANTIPASTI

SERVIDO APENAS NO JANTAR

602 BERINJELA AO FORNO RS 55

Camadas de berinjela e abobrinha gratinadas no alho, tomate, hortelã e cobertas por mozzarella e parmesão.

009 MINI CALZONE CALABRÊS RS 59

Massa de pizza fechada mozzarella, linguiça calabresa artesanal e orégano.

243 MINI CALZONE QUATTRO FORMAGGI RS 56

Massa de pizza fechada mozzarella, Catupiry, gorgonzola e parmesão.

005 CORNICCIONE DA CASA RS 30

Massa fina coberta com azeite, alecrim e sal grosso.

006 CORNICCIONE TRADICIONAL RS 38

Massa fina, molho de tomate, alho, azeite, parmesão e calabresa artesanal moída

242 CORNICCIONE TOSCANO RS 46

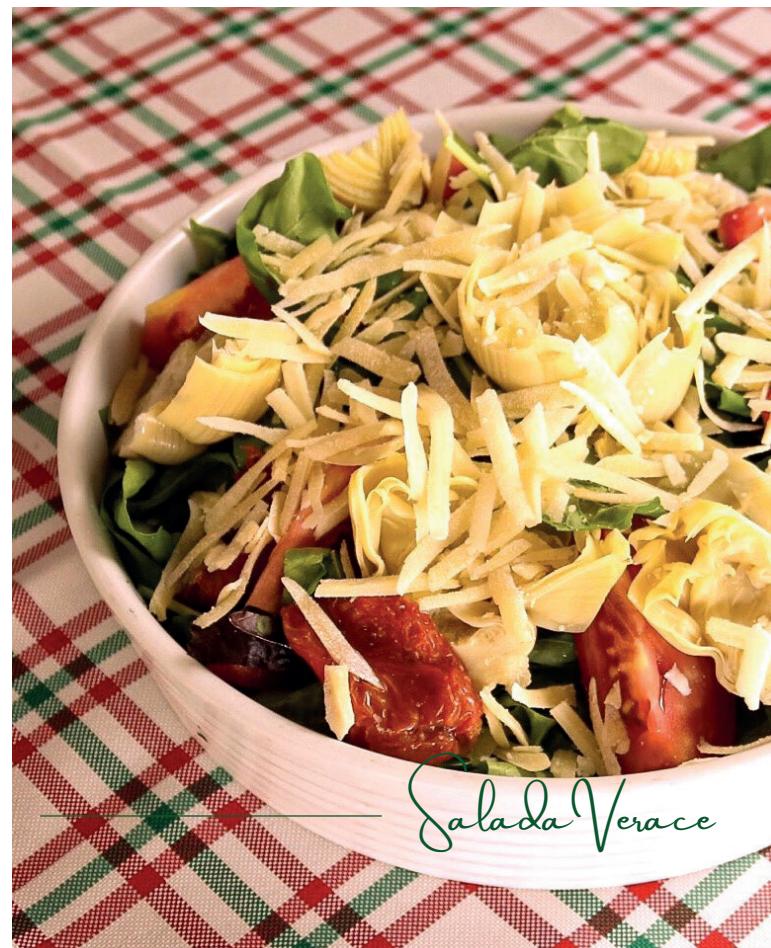
Massa fina, molho de tomate, alho, azeite, parmesão e calabresa artesanal moída

011 LINGUIÇA ASSADA NO FORNO À LENHA RS 62

Artesanal tipo napolitana, acompanha azeitonas e cesto com cornicione ou pães (cebola opcional).

003 PÃO DE CALABRESA RS 34

*Utiliza a mesma massa de pizza recheada com calabresa tipo artesanal italiana.
(Apenas finais de semana)*





Risotto Al Mare

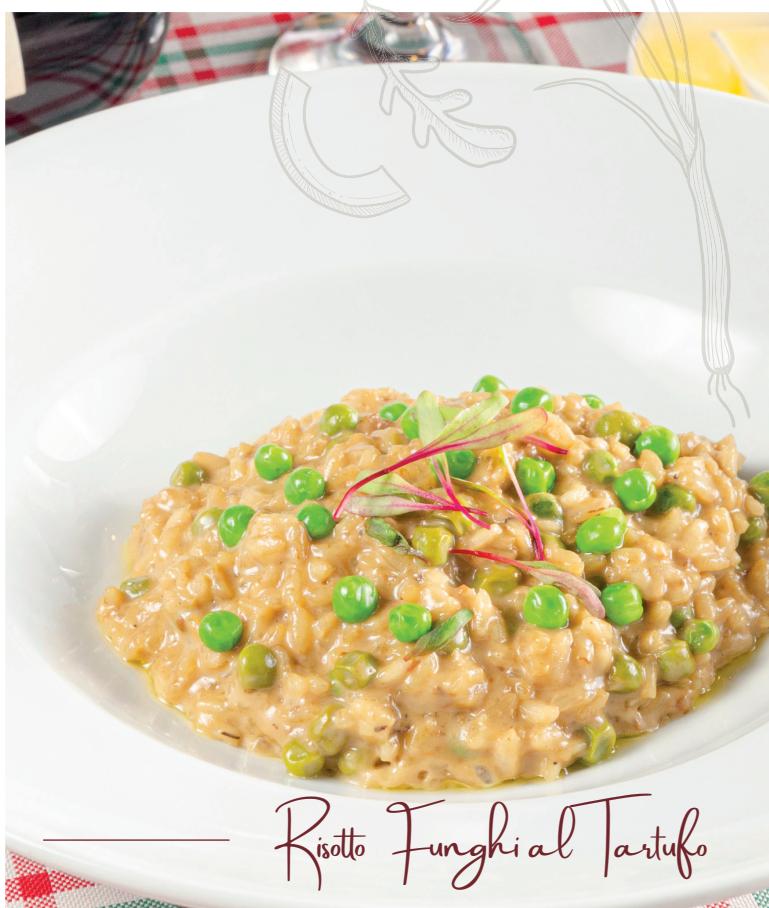
- 768 RISOTTO FUNGHI AO TARTUFO R\$ 78
Funghi porcini italiano, ervilhas e azeite trufado.
- 769 RISOTTO BACALÁ R\$ 74
Lascas de bacalhau, lâminas de alho, azeitonas pretas e azeite português.
- 770 RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE R\$ 79
Camarões, zucchini e pangrattato.
- 814 RISOTTO SALMONE E RICOTTA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

Suggerimento del CHEF

- 762 POLENTA COM FUNGHI R\$ 64
Poleta cremosa com funghi sob molho de ragu napoletano, coberta de parmesão e rúcula.

Risottos

- 644 RISOTTO LIMONE R\$ 57
Limão siciliano.
- 764 RISOTTO CAPRESE R\$ 63
Tomatinhos, mozzarella de búfala fresca e pesto de manjericão.
- 766 RISOTTO GORGONZOLA PERE E NOCI R\$ 68
Gorgonzola, pera e nozes.



Risotto Funghi al Tartufo



Pasta

ESCOLHA SUA MASSA

PENNE - SPAGHETTI - FETTUCCINE - GNOCCHI

ESCOLHA SEU MOLHO

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



Penne

GRIGLIATO

Opcionale

GRELHADO OPCIONAL PARA RISOTO OU MASSA

- | | |
|--------------------|-------|
| 815 SALMÃO | RS 49 |
| 704 FILÉ DE FRANGO | RS 29 |
| 703 PAILLARD | RS 42 |

BAMBINI

- | | |
|--|-------|
| 828 BAMBINI TIRAS DE MIGNON COM ARROZ E FRITAS | RS 46 |
| 1198 BAMBINI FILÉ DE FRANGO COM ARROZ E FRITAS | RS 35 |
| 1320 TIRAS DE FILÉ MIGNON COM ESPAGUETE POMODORO | RS 49 |
| 1200 BAMBINI SPAGHETTI POMODORO OU MOLHO BRANCO | RS 35 |



PASTA

Speciale

MOLHOS ESPECIAIS

1194 PENNE ITALIANA

Molho de tomate pelado italiano, tiras de mignon, manjericão e pimenta calabresa.

RS 69

632 PENNE FINOCCHIO E MIGNON

Molho branco, tiras de mignon e erva doce.

RS 71

1197 MANICARETTI CAPRESE

Molho de tomate pelado italiano, manjericão e especiarias (massa recheada, mozzarella, tomate e manjericão).

RS 72

637 SPAGHETTI GAMBERETTI

Camarões, tomatinhos frescos, cubos de zucchini, coberto por pangrattato.

RS 79

626 FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE

Pesto de manjericão, alho, nozes e pecorino romano.

RS 65

1321 FETTUCCINE FORMAGGI COM

TIRAS DE MIGNON

Massa fresca.

RS 72

627 SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, ovos, pecorino e pimenta do reino.

RS 68

648 LASANHA À BOLONHESA

RS 68

649 LASANHA QUATRO FORMAGGI

RS 68

633 PENNE CAPRESE

Tomatinhos frescos, mozzarella de búfala, azeitonas pretas e manjericão.

RS 64

646 RAVIOLONE DE BRIE COM PISTACHE

Molho pomodoro, molho formaggi ou burro e sálvia.

RS 76

848 SPAGHETTI AL MARE

Camarão, lula, marisco, vongole e molho de tomate fresco.

RS 83

816 PENNE AO MOLHO DE SALMÃO

COM BRÓCOLIS

RS 72

Molho de queijão cremoso, pedaços de salmão e brócolis.

1462 PASTA RIPIENA

Raviolone de brie com damasco ao molho burro e sálvia.

RS 76



Bacalà alla Toscana

- 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 souté 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.

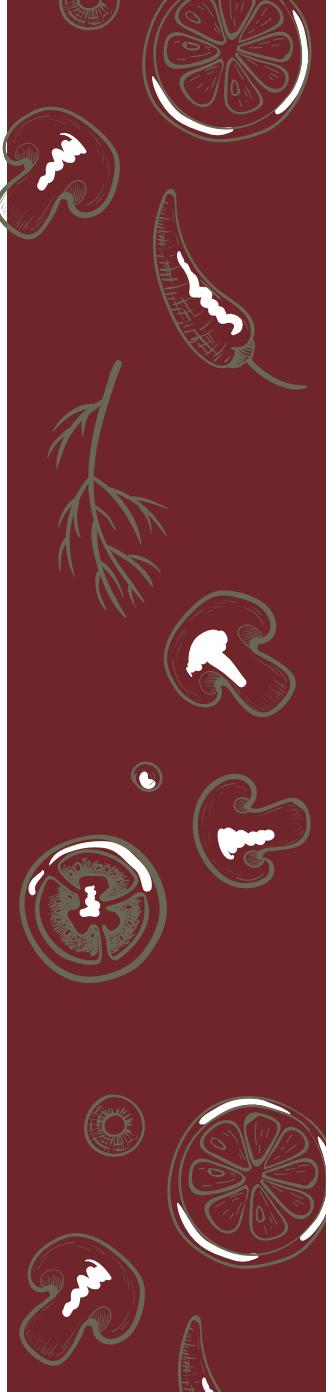
Carne PESCE Pollo

- 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 PARMIGIANA** 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
Polpetone ripieno de mozzarella, acompanha fettuccine ao molho burro e sálvia.
- 711 PAILLARD DE MIGNON** RS 79
Paillard grelhado, acompanha risoto limone.



Scaloppine Al Madera

Filé Mignon



MENU

Família

SERVE DE 3 À 4 PESSOAS

350 SPAGUETTI OU FETTUCCINE R\$ 139
Ao molho pomodoro ou ragu com polpetones.

348 FILET A PARMIGIANA R\$ 219
Acompanha arroz e fritas.

360 FILET MIGNON GRELHADO R\$ 237
Com bacon, ervilha, batata, palmito, cebola, acompanhado de arroz biro biro.

353 GNOCCHI AO MOLHO POMODORO OU RAGU NAPOLETANO R\$ 136

1323 SPEZZATINO DI MARE R\$ 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 R\$ 259
Com brócolis, batatas, ovo cozidos, azeitonas pretas, acompanhado de arroz branco.

351 LASANHA A BOLONHESA GRATINADA R\$ 149

583 LASANHA QUATRO FORMAGGI R\$ 149

1027 PEIXE ASSADO R\$ 215
Assado na crosta de parmesão, acompanha risoto de espargos com lâminas de amêndoas.

PIZZAS

Tradicionais

APENAS JANTAR

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



NOSSAS

Pizzas

M G

ALCACOFRINHA R\$ 102 R\$ 113

Molho de tomate italiano, mozzarella e alcachofrinha.

ALLA CARRETTIERA (BIANCA) R\$ 93 R\$ 103

Mozzarella, friarielli (brócolis selvagem), linguiça artesanal moída e manchada com crema de formaggi.

ALLA DIAVOLA R\$ 105 R\$ 114

Molho de tomate italiano, mozzarella, coberta p/ salaminho picante tipo napoletano.

ATUM VERACE R\$ 105 R\$ 114

Molho de tomate italiano, atum e pedaços de gorgonzola.

BASILICATA R\$ 104 R\$ 112

Molho de tomate italiano, mozzarella, pesto de tomate seco coberto com grana padano e manjericão.

BURRATA & BOLOGNA R\$ 116 R\$ 124

Molho de tomate italiano, mozzarella, fatias de mortadela italiana, coberta por pedaços de burrata e finalizada com pistache.

BURRATA STRAPPATA R\$ 111 R\$ 120

Molho de tomate italiano, mozzarella, tomatinhos cereja e, após assada, manjericão, coberta por pedaços de burrata e finalizada com um fio de azeite.



Caccio & Pepe



M G

CACCIO E PEPE

R\$ 101 R\$ 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

R\$ 112 R\$ 120

Molho de tomate italiano, mozzarella, coberta por rodelas de tomate caqui, manjericão gigante, mozzarella de búfala e pesto de azeitonas pretas.

CARBONARA

R\$ 104 R\$ 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

R\$ 102 R\$ 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

R\$ 105 R\$ 114

Molho de tomate italiano, mozzarella especial coberta com calabresa artesanal tipo italiana.

DO CAPO

R\$ 118 R\$ 128

Molho de tomate italiano, mozzarella especial, rúcula precoce, tomatinho cereja, fatias de prosciutto crudo italiano, lascas de grana padano e orégano.

ESCAROLA ESPECIAL

R\$ 93 R\$ 103

Molho de tomate italiano, escarola refogada no azeite e alho, coberta por mozzarella especial e parmesão gratinado.

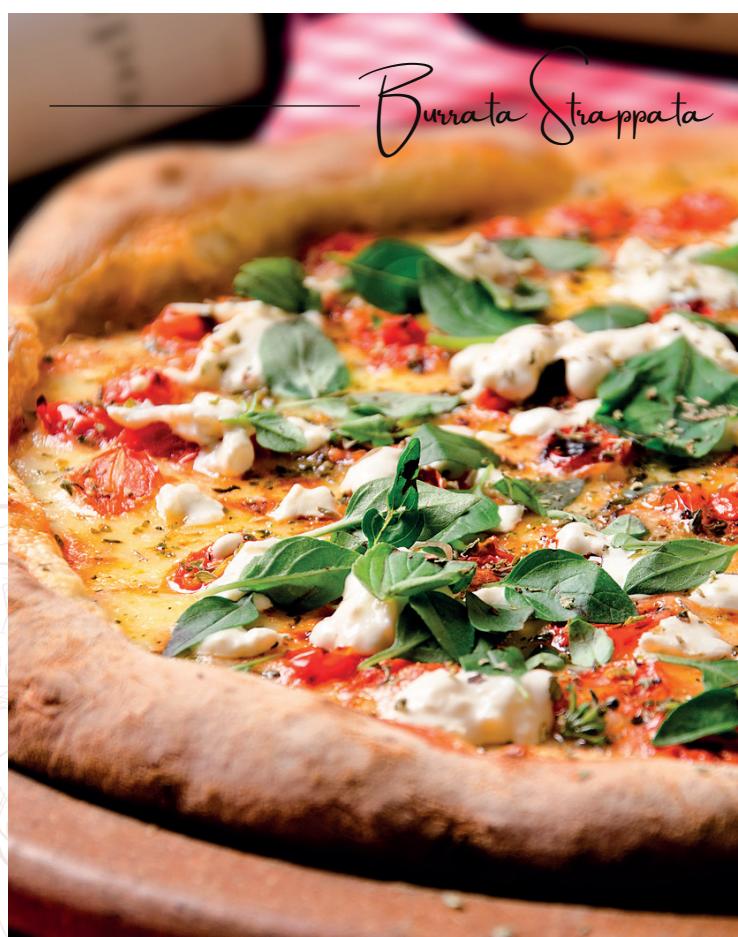
FUNGHI

R\$ 99 R\$ 108

Molho de tomate italiano, mozzarella e funghi sechi.



	M	G
GORGONZOLA E MEL	R\$ 92	R\$ 102
<i>Pesto de gorgonzola e ricota, pedaços de queijo gorgonzola coberta por mel e folhas de hortelã.</i>		
MELANZANE	R\$ 102	R\$ 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>		
NAPOLETANA VERACE	R\$ 92	R\$ 103
<i>Generosa camada de pomodoro italiano, alho em flocos, pedaços de queijo mozzarella de búfala e folhas de manjericão gigante.</i>		
PALMITO	R\$ 101	R\$ 110
<i>Molho de tomate italiano, palmitos selecionados, tomate em cubos, coberta por mozzarella e gratinado com cream cheese.</i>		
PALMITO ESPECIAL	R\$ 100	R\$ 109
<i>Molho de tomate italiano, palmitos selecionados cobertos com legítimo Catupiry.</i>		
PARMA	R\$ 116	R\$ 125
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella e presunto cru italiano.</i>		
PARMA SPECIALE	R\$ 119	R\$ 128
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial coberta por um rolinho parma com rúcula, queijo de búfala e tomate seco.</i>		
PETTO DI POLLO	R\$ 97	R\$ 105
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, peito de frango com especiarias, coberto por ricota cremosa e salsinha.</i>		
POMODORINI	R\$ 95	R\$ 103
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial com tomates cereja assados em alho e azeite.</i>		



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

MARINARA (SEM QUEIJO)

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

CALÁBRIA

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

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.

GUANCIALE

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

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 manjericão.

R\$ 50

TRIFOLATI AL TARTUFO

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

R\$ 41

VEGAN

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

R\$ 51

MOLHO

FEITO DE TOMATES PELADOS ITALIANOS (DE NÁPOLES)

R\$ 58

QUEIJO

FOIRE DI LATTE MOZZARELLA DE BÚFALA

R\$ 52

BORDA

MACIA E AERADA COM SABOR TÍPICO DE PÃO BEM ASSADO

R\$ 60

FORNO

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

R\$ 52

R\$ 44

Napoletana Guanciale





Sobremesas

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

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



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 500ML (ITALIANO)	RS 28
136 ACQUA PANNA ÁGUA SEM GÁS 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 <i>Limão siciliano, cranberry, tangerina, blueberry, maçã verde, morango, amora e pink lemonade.</i>	RS 16,9

Drinks

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

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

Cervejas

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

Caipirinha

APERITIVOS

141 WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL (8 ANOS)	RS 27
142 WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (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 DOMEcq 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