



Verace Napoletana

PIZZERIA

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.



ANTIPASTI

335 BRUSCHETTA CAPRESE R\$ 50

(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, mozzarella de búfala e pesto de manjericão.

336 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.

334 BRUSCHETTA TRADICIONAL R\$ 40

(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e manjericão.

002 BURRATA R\$ 69

Queijo mozzarella de búfala com interior cremoso. Acompanha cornicione da casa.

507 BRUSCHETTA DE BURRATA GRATINADA R\$ 67

(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado, burrata e gratinada com parmesão.

571 BRUSCHETTA NAPOLETANA R\$ 50

(4 Unidades). Pão italiano torrado ao perfume de alho coberto por tomate picado e gratinada com parmesão.

415 PÃO DE CALABRESA R\$ 34

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

011 LINGUIÇA ASSADA NO FORNO À LENHA R\$ 62

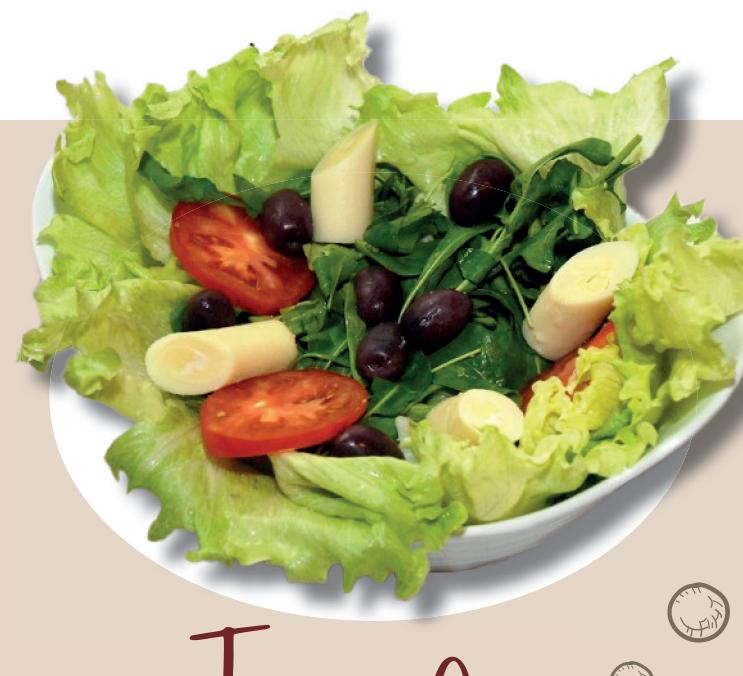
Artesanal tipo napolitana, acompanha azeitonas e cesto com cornicione ou pães (cebola opcional).

004 BERINJELA AO FORNO R\$ 55

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



Mini Calzone



Insalati

SERVE APROXIMADAMENTE 3 PESSOAS

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

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

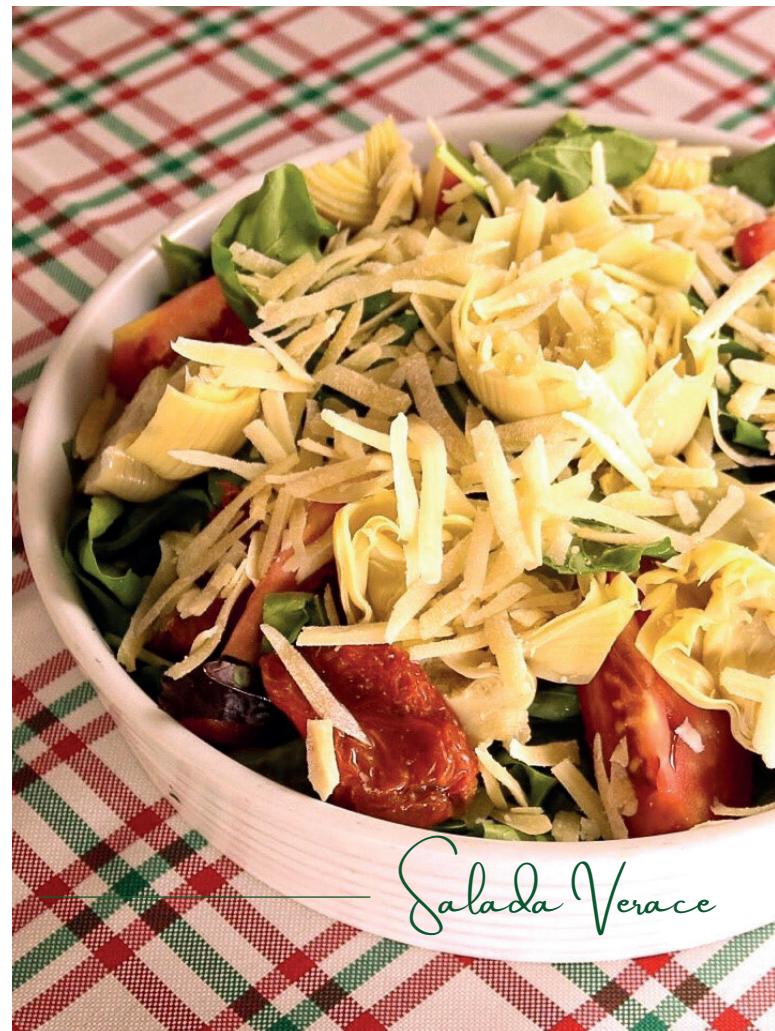
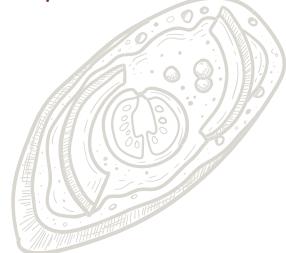
Massa fina coberta com azeite, alecrim e sal grosso.

006 CORNICCIONE TRADICIONAL RS 38

Massa fina, molho de tomate, alho, azeite e parmesão.

242 CORNICCIONE TOSCANO RS 46

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



PIZZAS

Tradicionais

APENAS JANTAR

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



NOSSAS

Pizzas

M G

ALCACHOFRINHA 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.

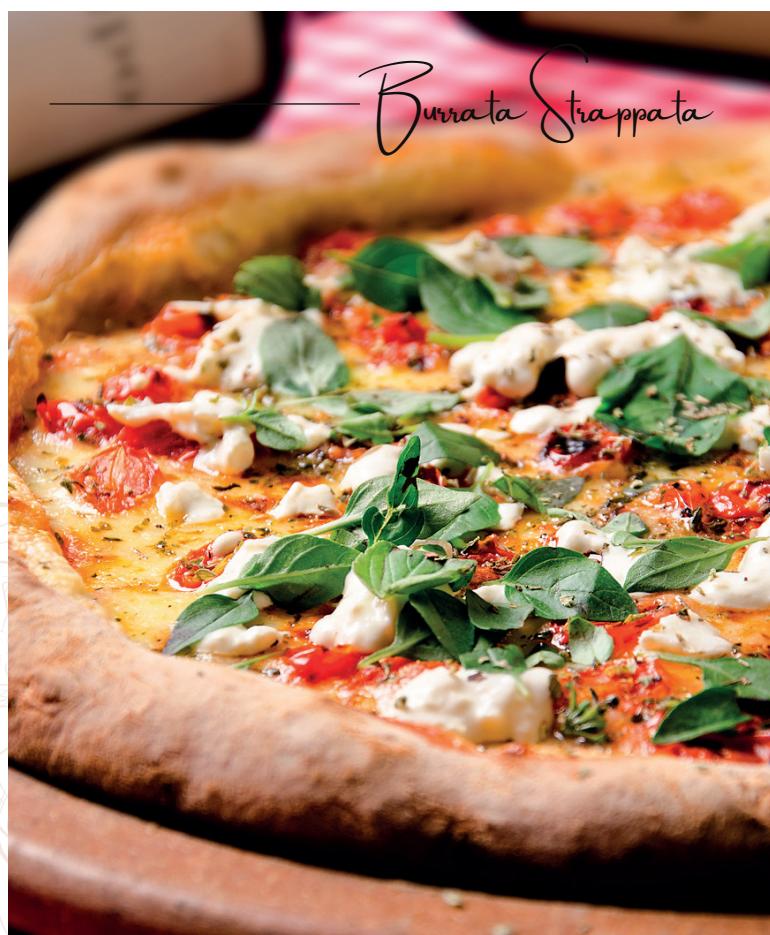
FUNGHI

R\$ 99 R\$ 108

Molho de tomate italiano, mozzarella e funghi sechi.



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



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

Doce típico italiano com bolachas champagne, café, mascarpone e vinho marsala.

RS 35

508 MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO

RS 22

332 GELATO MASSA (TAÇA)
2 Bolas

RS 19

309 GELATO MASSA (TAÇA)
1 Bola

RS 13

375 FRUTAS DA ESTAÇÃO

RS 16

106 PETIT GÂTEAU

RS 35

PICOLÉS (CONSULTE VALORES)



PIZZA DE NUTELLA R\$ 64
Com cobertura de avelã

APRÓX. 25CM



BEVANDE

REFRIGERANTE	RS 8,9	136 ACQUA PANNA ÁGUA SEM GÁS 500ML (ITALIANO)	RS 28
131 TURBAÍNA FERRÁSPARI TRADICIONAL	RS 8,9	137 SUCO DE LARANJA	RS 14,9
132 SUCO DE UVA NATURAL	RS 16,9	138 SUCO DE LIMÃO	RS 14,9
130 H2OH! LIMÃO/LIMONETO	RS 9,9	139 SUCO DE MELANCIA	RS 14,9
133 ÁGUA SEM GÁS	RS 8,9	140 SUCO DE ABACAXI	RS 14,9
134 ÁGUA COM GÁS	RS 8,9	408 SODA ITALIANA <i>Limão siciliano, cranberry, tangerina, blueberry, maçã verde, morango, amora e pink lemonade.</i>	RS 16,9
128 ÁGUA TÔNICA	RS 8,9	428 SUCO MISTO	RS 15,9
135 ÁGUA COM GÁS SAN PELLEGRINO 500ML (ITALIANO)	RS 28		

Cervejas

159 CHOPP CLARO	RS 15
161 CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	RS 15
200 CERVEJA MALZBIER LONG NECK	RS 14
409 CERVEJA VERACE PILSEN	RS 27
410 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
269 CERVEJA THEREZÓPOLIS WEISS	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

Drinks

509 TANGERIN	RS 34,9
<i>Gin, tônica, sirop de tangerina e hortelã.</i>	
406 GIN TÔNICA	RS 33
<i>Gin, tônica, fatias de limão siciliano, alecrim e anis estrelado</i>	
511 GIN TROPICAL	RS 41
<i>Gin Tanqueray, Sprite, sirop de limão, sirop de tangerina, decorado com fatias de laranja e limão siciliano.</i>	
510 NEGRONI	RS 38
<i>Gin, Campari e Vermouth Carpano.</i>	
407 APEROL SPRITZ	RS 36,9
<i>Aperol, espumante brüt, água com gás e fatias de laranja bahia.</i>	

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 Pizzeria

 @verace_pizzaria



© (11) 9 1213.4002
@gorillazcreativemenu