



# 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 pizzeria 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.



Pão de Calabresa



## 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 manjeriço.
- 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 manjeriço.
- 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

# 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

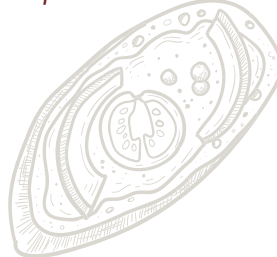
Massa fina coberta com azeite, alecrim e sal grosso.

006 CORNICCIONE TRADIZIONAL 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.



## Insalati

SERVE APROXIMADAMENTE 3 PESSOAS

014 VERACE RS 53

Folhas verdes, alcachofras, tomate seco, tomate caqui e lascas de queijo grana padano.

013 CAPRICIOSA RS 49

Folhas verdes, tomates, palmitos e azeitonas pretas.

012 CAPRESE RS 43

Rodelas de tomate, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço.



Salada Verace



# PIZZAS

## Tradicionais

APENAS JANTAR

	M	G
<b>ATUM</b>	R\$ 99	R\$ 106
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, atum com especiarias e cebola fatiada (opcional).</i>		
<b>CALABRESA ARTESANAL</b>	R\$ 91	R\$ 100
<i>Molho de tomate italiano, calabresa fatiada, orégano, azeitonas pretas e cebola (opcional).</i>		
<b>CATUPIRY</b>	R\$ 89	R\$ 99
<i>Molho de tomate italiano, legítimo catupiry e orégano.</i>		
<b>FRANGO COM CATUPIRY</b>	R\$ 97	R\$ 104
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella especial peito de frango com especiarias e catupiry.</i>		
<b>MARGHERITA</b>	R\$ 81	R\$ 90
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella e folhas de manjeriço gigante.</i>		
<b>MOZZARELLA</b>	R\$ 71	R\$ 81
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella e orégano.</i>		

	M	G
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	R\$ 96	R\$ 104
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, gorgonzola, parmesão e Catupiry.</i>		
<b>NAPOLETANA</b>	R\$ 79	R\$ 87
<i>Molho de tomate italiano, alho, mozzarella, tomate e orégano.</i>		
<b>PORTUGUESA</b>	R\$ 101	R\$ 108
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, ovo cozido, presunto, cebola e azeitonas pretas.</i>		
<b>ROMANA</b>	R\$ 105	R\$ 114
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, aliche importado e orégano.</i>		
<b>RÚCULA</b>	R\$ 91	R\$ 100
<i>Molho de tomate italiano, mozzarella, folhas de rúcula, tomate seco, orégano e azeite extra virgem italiano.</i>		



Rúcula



# 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), linguiça 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 maça 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

FIOR 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 <i>Doce típico italiano com bolachas champagne, café, mascarpone e vinho marsala.</i>	R\$ 35
508 MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO	R\$ 22

332 GELATO MASSA (TAÇA) 2 Bolas	R\$ 19
309 GELATO MASSA (TAÇA) 1 Bola	R\$ 13
375 FRUTAS DA ESTAÇÃO	R\$ 16
106 PETIT GÂTEAU	R\$ 35
PICOLÉS (CONSULTE VALORES)	



Mousse



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

APRÓX. 25CM





# BEVANDE

## REFRIGERANTE

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

408 SODA ITALIANA

RS 16,9

*Limão siciliano, cranberry, tangerina, blueberry,  
maçã verde, morango, amora e pink lemonade.*

428 SUCO MISTO

RS 15,9

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

## APERITIVOS

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