

# Soffio

## Pizzeria

### ANTIPASTI

100	<b>BURRATA SOFFIO</b> Burrata Almeida Prado sobre camada de rúcula selvagem, tomates vermelho e amarelo confit, azeitona desidratada e amêndoas tostadas.	R\$ 70
101	<b>MONTANARE</b> Mini pizzas fritas cobertas de tomate San Marzano, queijo Tulha e basilico cristalizado.	(2 unid.) R\$ 32 (4 unid.) R\$ 52
102	<b>TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI</b> Seleção de queijos e embutidos artesanais: mozzarella de búfala, queijo Tulha, presunto cru e copa. Acompanha crostini de lemon pepper.	R\$ 68
103	<b>MARINARA (nossa pizza Marinara de entrada para compartilhar)</b> Molho de tomate pelati, alho, orégano, azeite extravirgem e basilico.	R\$ 54
104	<b>TORTANO</b> Nossa receita especial do tradicional pão de calabresa.	R\$ 34
105	<b>CROSTINI DE LEMON PEPPER</b> Massa de pizza crocante temperada ao lemon pepper.	R\$ 19

### PIZZE

200	<b>MARGHERITA</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte e basilico.	R\$ 59
201	<b>MARGHERITA DOP</b> Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, azeite extravirgem e basilico.	R\$ 65
202	<b>CALABRESA</b> Molho de tomate pelati, calabresa, cebola roxa e azeitonas pretas.	R\$ 61
203	<b>FORMAGGI</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, gorgonzola, scamorza defumada e parmesão.	R\$ 65
204	<b>DIAVOLA</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, salame peperoni artesanal picante.	R\$ 66
205	<b>FILETTO E FORMAGGIO</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, lombo artesanal, requeijão de corte Atalaia, cebola roxa e orégano.	R\$ 66
206	<b>TONNO E CIPOLLA</b> Molho de tomate pelati, atum em pedaços e cebola roxa.	R\$ 65
207	<b>ALICI</b> Molho de tomate pelati, alho, azeitona desidratada, orégano e filé de aliche italiano Rizzoli.	R\$ 69
208	<b>PORTUGA BRASILEANA</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, parmesão, presunto artesanal, cebola, creme de ervilha e ovo.	R\$ 66
209	<b>CALZONE</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, presunto artesanal e parmesão.	R\$ 65

### PIZZE D'AUTORE

210	<b>PROSCIUTTO E TULHA</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, rúcula selvagem, presunto cru e queijo Tulha.	R\$ 74
211	<b>CAPRICCIOSA 2.0</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, presunto artesanal, alcachofra, azeitonas pretas desidratadas e cogumelos paris.	R\$ 72
212	<b>PERA, GORGONZOLA E MEL</b> Fiordilatte, pera marinada, gorgonzola e mel.	R\$ 68
213	<b>SALSICCIA E BROCCOLI</b> Creme de brócolis, fiordilatte, scamorza defumada e linguiça de pernil.	R\$ 70
214	<b>FUNGHI E CAPRA</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, mix de cogumelos, queijo Caprino Romano ralado e basilico.	R\$ 68
215	<b>CARCIOFI E PROSCIUTTO</b> Tomates cereja confit, fiordilatte, coração de alcachofras, chips de presunto cru, alho negro e pesto de manjerição.	R\$ 74
216	<b>2 POMODORI</b> Molho de tomate San Marzano, fiordilatte, tomates cereja vermelho e amarelo confitados e fonduta de gorgonzola.	R\$ 72
217	<b>POLLO</b> Molho de tomate pelati, fiordilatte, coxa e sobrecoxa de frango assada, temperada e desfiada, cubinho de batatinha, aioli defumado e basilico.	R\$ 74
218	<b>BIANCA AÍ 4 FORMAGGI</b> Creme de gorgonzola, fiordilatte, mozzarella de búfala fresca, chips de parmesão e basilico.	R\$ 72
219	<b>ITALIANO VERO</b> Molho pesto na base, fiordilatte, tomates confitados e tarallo amassado (biscoito salgado típico napolitano).	R\$ 68
220	<b>STRACCIATELLA E PESTO</b> Molho de tomate pelati, na saída do forno stracciatella, pesto de manjerição e azeite extravirgem.	R\$ 68
221	<b>DELLA NONNA</b> Molho de tomate pelati salteado com alho, alcaparras, azeitonas pretas e orégano, scamorza defumada, queijo tulha e basilico.	R\$ 72
222	<b>VEGANA</b> Creme de brócolis, mix de cogumelos, tomates vermelho e amarelo confitados.	R\$ 68

## DRINKS

300	<b>GIN TÔNICA</b> - Gin, água tônica e limão-siciliano.	Gordon's R\$ 36	Tanqueray R\$ 41
301	<b>APEROL SPRITZ</b> - Prosecco, Aperol, água com gás, gelo e laranja.		R\$ 39
302	<b>NEGRONI</b> - Gin, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja		R\$ 39
303	<b>BOULEVARDIER</b> - Whiskey Bulleit Bourbon, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja		R\$ 39
304	<b>OLD FASHIONED</b> - Whiskey Bulleit Bourbon, bitter Angostura, açúcar, fatia de laranja e cereja.		R\$ 39
305	<b>FITZGERALD</b> - Gin Gordon's, xarope de açúcar, suco de limão-siciliano, bitter Angostura e casca de limão siciliano.		R\$ 39
306	<b>MARGARITA</b> - Cointreau, Tequila Don Julio, suco de limão, açúcar e gelo.		R\$ 39
307	<b>DRY MARTINI</b> - Gin Gordon's, vermouth branco seco, gelo, azeitona verde (italiana).		R\$ 39
308	<b>MANHATTAN</b> - Whiskey Bulleit Bourbon, vermute tinto, bitter Angostura e cereja amarela.		R\$ 39
309	<b>AMARETTO SOUR</b> - Amaretto, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
310	<b>WHISKY SOUR</b> - Whiskey Bulleit Bourbon, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
311	<b>PISCO SOUR</b> - Pisco, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
312	<b>CAIPIRINHA</b> (cachaça Seleta ou Salinas)		R\$ 35
313	<b>CAIPIROSKA</b> (vodka)	Smirnoff R\$ 32	Ketel One R\$ 35
314	<b>SAQUEIRINHA</b> (saquê)		R\$ 32
315	<b>MOJITO</b> - Rum, açúcar, limão, hortelã, água com gás e gelo.		R\$ 39
316	<b>BEE'S KNEES</b> - Gin Gordon's, suco de limão, mel, raspas de limão e gelo.		R\$ 39
317	<b>PENICILLIN</b> - Whisky, suco de limão-siciliano, mel e suco de gengibre.		R\$ 39
318	<b>FRUTATTO</b> - Gin Gordon's, Prosecco, limão e xarope de maracujá.		R\$ 39
319	<b>ANGURIA</b> - Gin Gordon's, melancia, xarope de gengibre e limão-siciliano.		R\$ 39
320	<b>SOFFIO</b> - Gin Gordon's, sálvia, coentro, manjeriço, limão, açúcar e azeitona.		R\$ 39

## BEVANDE ANALCOLICHE

400	<b>ÁGUA MINERAL</b> Com ou sem gás	R\$ 9
	San Pellegrino 750ml	R\$ 35
401	<b>REFRIGERANTES E TÔNICAS</b> Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Soda, Shweppes Shweppes Zero e Shweppes Cítrus	R\$ 10
402	<b>SODAS ITALIANAS</b> (consulte sabores)	R\$ 14
403	<b>SUCOS</b> Uva integral, laranja, maracujá, melancia, limão e tangerina (consulte disponibilidade)	R\$ 18
404	<b>CAFÉ ILLY</b> Espresso e Descafeinado	R\$ 9
405	<b>CHÁ</b> Seleção de chás	R\$ 8

## BEVANDE ALCOLICHE

406	<b>CERVEJA (Long Neck)</b> Stella Artois, Stella Artois Pure Gold, Spaten, Corona, Bud Zero Patagônia IPA (355 ml)	R\$ 14
		R\$ 15
407	<b>CHOPP</b> Brahma Claro e Brahma Black	R\$ 12,90
408	<b>SCOTCH WHISKY</b> Old Parr 12 anos	R\$ 27,90
	Johnnie Walker Black Label	R\$ 37,90
	Buchanan's 12 anos	R\$ 36,90
409	<b>WHISKEY</b> Bulleit Bourbon	R\$ 31,90
410	<b>CACHAÇA</b> Seleta	R\$ 22,90
	Salinas	R\$ 23,90

## DOLCI

500	<b>ENTREMET TIRAMISÙ</b> (consulte disponibilidade) Uma releitura do clássico italiano! Mousse de mascarpone, ganache de café e crumble de cacau.	R\$ 39
501	<b>DUO DI LIMONE</b> Torta desconstruída de dois limões.	R\$ 38
502	<b>CROCCANTINO DI NOCCIOLA</b> Casquinha de chocolate recheada com creme de avelã e crocante de avelã.	R\$ 39
503	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Gelato de baunilha "affogato" em uma dose de café expresso quente.	R\$ 30
504	<b>GELATO</b> Escolha 2 sabores (baunilha, pistache e chocolate)	R\$ 24

320 VINHO DO PORTO TAWNY (dose) R\$ 28 • 321 LIMONCELLO (dose) R\$ 25,90