



ENTRADAS

CARPACCIO CLÁSSICO

Carpaccio de carne, alcaparra, rúcula e parmesão. Acompanha torradas de focaccia.

R\$ 29

ARANCINI DE CALABRESA

Bolinho de risoto recheado com linguiça calabresa artesanal e mozzarella. | 3 un.

R\$ 30

✓ ARANCINI DE QUEIJO

Bolinho de risoto recheado com queijo mozzarella. | 3 un.

R\$ 25

✓ BRUSCHETTA CAPRESE

Pão italiano, concassé de tomate com pesto de manjerição e mozzarella de búfala.

R\$ 18

BURRATA DO CHEFF

Burrata, rúcula, tomate cereja, bacon, mel e rapadura. Acompanha torradas de focaccia.

R\$ 49

FOCACCIAS

FOCACCIA CALABRIA PICCANTE

Calabresa artesanal e Catupiry.

R\$ 29

✓ FOCACCIA MELLANO

Grana padano em lascas e mel.

R\$ 33

CROSTINIS

✓ PIZZA BRANCA DE ALECRIM

R\$ 15

✓ PIZZA BRANCA DE PARMEZÃO

R\$ 19

✓ PIZZA BRANCA AO PESTO

R\$ 19

SALADAS

✓ SALADA CAPRESE

Tomate italiano, mozzarella de búfala, rúcula e molho pesto.

R\$ 22

✓ CAESAR SALAD

Alface americana, croutons, molho caesar e parmesão.

R\$ 32

ADICIONAL DE CAMARÃO

R\$ 13

ADICIONAL DE MIGNON

R\$ 13

ADICIONAL DE FRANGO

R\$ 8

APERITIVOS

FILÉ APERITIVO DO VIA

Contra filé ao molho madeira e cebola. Acompanha torradas de focaccia.

R\$ 65

GURJÃO DE FRANGO

Acompanha molho Rosé.

R\$ 44

GURJÃO DE PEIXE (TILÁPIA)

Acompanha molho Tártaro.

R\$ 50

CROQUETE DE CARNE

Bolinho de carne. | 8 un.

R\$ 38

BATATA TURBINADA DO VIA

Batata frita, queijo coalho e carne seca.

R\$ 62

BOLINHO DE BACALHAU

Acompanha molho de ervas finas. | 6 un.

R\$ 39

✓ PORÇÃO DE BATATA FRITA

R\$ 17

TORRESMO DE CORTE DO VIA

Corte nobre de barriga de porco temperada.

R\$ 19

FRANGO A PASSARINHO

Pedaços de frango temperados à moda do Via com alho frito.

R\$ 57

PASTÉIS DO VIA

	Uni	4 uni
PASTEL CARNE SECA C/ CEBOLA	R\$ 9	R\$ 30
PASTEL DE CAMARÃO C/ CATUPIRY	R\$ 9	R\$ 30
PASTEL DE CARNE	R\$ 8	R\$ 27
✓ PASTEL NAPOLITANO	R\$ 8	R\$ 27
✓ PASTEL DE QUEIJO	R\$ 8	R\$ 27

✓ PRATOS VEGETATIVOS



MASSAS

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE R\$ 38
Spaghetti ao molho bolonhesa.

SPAGHETTI AL MARE R\$ 56
Spaghetti ao molho de tomate com camarões.

PENNE ALLA AMATRICIANA R\$ 37
Penne, bacon, vinho branco e molho de tomate.

FETTUCCINE DI MANZO R\$ 49
Fettuccine artesanal com lascas de filé e molho madeira.

FETTUCCINE AL GAMBERI R\$ 58
Fettuccine artesanal, fonduta de parmesão e camarão.

GNOCCHI FRITTI R\$ 43
Gnocchi frito com carne seca e fonduta de parmesão.

GNOCCHI ZAVERANO R\$ 56
Gnocchi de batata, molho de açafrão com camarões e crispy de alho poró.

✓ RAVIOLI AL POMODORO R\$ 32
Ravioli de mozzarella com manjericão e parmesão.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE R\$ 42
Ragu de carne, molho de tomate, parmesão e mozzarella gratinada ao forno.

PRATOS

PAILLARD COM FETTUCCINE R\$ 51
Paillard de carne com fettuccine ao molho branco.

ESCALOPE DE MIGNON R\$ 62
Filé mignon, arroz à Piamontese e chips de batata.

MILANESE R\$ 43 | R\$ 55
Filé à milanesa com risoto de limão siciliano.

TILÁPIA NA CROSTA R\$ 41
Filé mignon, arroz à Piamontese e chips de batata.

PARA COMPARTILHAR

FILÉ MIGNON À PIAMONTESE R\$ 118
Medalhão de filé mignon ao molho madeira, bacon, arroz à Piamontese e chips de batata.

PICANHA SUÍNA R\$ 82
Picanha suína, arroz à Piamontese de limão siciliano e batatas fritas.

PICANHA NA CHAPA R\$ 119 | R\$230
Acompanha arroz, feijão, farofa e chips de batatas.

CONTRA FILÉ DO VIA R\$ 94
Contra filé, arroz de brócolis e batatas rústicas.

COSTELA BARBECUE R\$ 89
Costela suína com molho barbecue, risoto de limão siciliano e batatas rústicas.

RISOTOS

RISOTTO AL GAMBERI R\$ 51
Risoto de arroz arbóreo com camarão.

✓ RISOTTO FUNGHI R\$ 51
Risoto de arroz arbóreo com mix de cogumelos.

RISOTTO DI MANZO AL GORGONZOLA R\$ 51
Risoto de arroz arbóreo com gorgonzola e cubos de filé mignon.

RISOTTO SERTANEJO R\$ 51
Risoto de arroz arbóreo com carne seca com queijo coalho.

HAMBÚRGUERES

HAMBÚRGUER CLÁSSICO DO VIA R\$ 24
Blend da casa, queijo mozzarella, bacon e molho barbecue.

HAMBÚRGUER ITALIANO DO VIA R\$ 24
Blend da casa, queijo mozzarella e molho pesto de manjericão.

HAMBÚRGUER CHEDDAR MELT R\$ 27
Blend da casa, queijo cheddar, bacon cebola caramelizada e molho barbecue

HAMBÚRGUER ORIGINAL R\$ 26
Blend da casa, queijo mozzarella, tomate, cebola, alface.

ADICIONAL BATATA FRITA R\$ 9

SOBREMESAS

BROWNIE COM SORVETE R\$ 33
Brownie de chocolate com sorvete de creme.

PALHA ITALIANA R\$ 22
Com sorvete de creme.

PUDIM CLÁSSICO R\$ 10

SORVETE R\$ 12
Sorvete de creme com calda de chocolate.

TIRAMISU R\$ 29
Típico doce italiano à base de café.



PIZZAS

	GRANDE	INDIV
VIA TRATTORIA Molho artesanal, mozzarella, calabresa artesanal, parmesão e orégano.	R\$ 73	R\$ 46
✓ MARGHERITA Molho artesanal, mozzarella, rodela de tomate, folhas de manjericão e orégano.	R\$ 61	R\$ 39
DELÍCIA SERRANA Mozzarella, alho poró, bacon, Catupiry e parmesão.	R\$ 73	R\$ 47
FRANGO COM CATUPIRY Molho artesanal, frango desfiado, Catupiry, orégano e mozzarella.	R\$ 73	R\$ 47
PORTUGUESA Molho artesanal, mozzarella, presunto, cebola roxa, azeitonas, orégano e ovo ralado.	R\$ 67	R\$ 43
CARNE SECA C/ GELEIA DE PIMENTA Molho artesanal, mozzarella, carne seca, cebola roxa, queijo coalho, geleia de pimenta e orégano.	R\$ 77	R\$ 49
✓ QUATRO FORMAGGI Molho artesanal, mozzarella, gorgonzola, Catupiry, parmesão e orégano.	R\$ 74	R\$ 47
DEL MARE Molho artesanal, mozzarella, camarões, alho poró, Catupiry e pimenta calabresa.	R\$ 78	R\$ 50
SUPREMA ALLA CATUPIRY Molho artesanal, presunto, azeitona verde, Catupiry, mozzarella e orégano.	R\$ 73	R\$ 47
✓ RÚCULA C/ TOMATE SECO Molho artesanal, mozzarella, rúcula, tomate seco e orégano.	R\$ 67	R\$ 43
CHEDDAR BACON Molho artesanal, mozzarella, cebola roxa, bacon, cheddar e orégano.	R\$ 71	R\$ 46
CALABRESA ESPECIAL Molho artesanal, mozzarella, cebola roxa, queijo gorgonzola, queijo parmesão, calabresa e orégano.	R\$ 77	R\$ 49
PEPPERONI PICANTE Molho artesanal, mozzarella, pepperoni e pimenta calabresa.	R\$ 70	R\$ 45
✓ MOZZARELLA Molho artesanal, mozzarella e orégano.	R\$ 57	R\$ 37
BUFALINA Mozzarella, mozzarella de búfala, alho e pimenta do reino.	R\$ 61	R\$ 41

	GRANDE	INDIV
CARBONARA Mozzarella, bacon, zabaione e pimenta do reino.	R\$ 61	R\$ 41
✓ BRIE C/ GELEIA DE PIMENTA Molho artesanal, mozzarella, queijo brie e geleia de pimenta.	R\$ 79	R\$ 52
✓ RAPADURA C/ QUEIJO COALHO Queijo mozzarella, queijo coalho e rapadura.	R\$ 77	R\$ 44
✓ CAPRESE Molho artesanal, mozzarella, mozzarella de búfala, tomates, basilicão e pesto de azeitonas.	R\$ 77	R\$ 41
✓ BURRATA CLÁSSICA Molho artesanal, mozzarella, burrata, tomate cereja e pesto de manjericão.	R\$ 76	
CHAMPIGNON Molho artesanal, mozzarella, champignon, presunto, catupiry e orégano.	R\$ 74	R\$ 47
✓ MIX DE COGUMELOS Molho artesanal, mozzarella, mix de cogumelos, parmesão, e orégano.	R\$ 74	R\$ 47

PIZZAS DOCES

	INDIV
CARTOLA DE BANANA Banana, mix de canela e açúcar e mozzarella.	R\$ 34
CHOCOLATE C/ MORANGO Chocolate meio amargo, morango e raspas de chocolate branco.	R\$ 38
DOCE DE LEITE C/ AMÊNDOAS Doce de leite, chocolate branco e amêndoas crocantes.	R\$ 41
NUTELLA C/ MORANGO Nuttella e morango.	R\$ 39
NUTELLA C/ RASPA LIMÃO Nuttella e raspas de limão siciliano.	R\$ 39
PAÇOCA Chocolate meio amargo, paçoca, chocolate branco e doce de leite.	R\$ 36



CHÁS GELADOS

ABACAXI	R\$ 11
TANGERINA	R\$ 11
MATE DA CASA	R\$ 5

SODAS

ABACAXI, LARANJA E GENGIBRE	R\$ 8
UVA COM MANJERICÃO	R\$ 8
FRAMBOESA	R\$ 8
LIMÃO	R\$ 8
MARACUJÁ COM CAPIM LIMÃO	R\$ 8
MIRTILO	R\$ 8
TANGERINA	R\$ 8
MAÇA VERDE	R\$ 8

SUCOS

SUCO (Consultar sabores com atendentes)	R\$ 9
GELO DE COCO	R\$ 7

SOFTS

ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 7
REFRIGERANTE LATA	R\$ 8
RED BULL (CONSULTE OS SABORES)	R\$ 17
ÁGUA TÔNICA	R\$ 7

CAFÉ

EXPRESSO	R\$ 7
----------	-------

CERVEJAS

BRAHMA 600 ML	R\$ 12
HEINEKEN 600 ML	R\$ 17
ORIGINAL 600ML	R\$ 14
SPATEN 600 ML	R\$ 14
CORONA 600 ML	R\$ 18
CORONA LONG NECK	R\$ 11
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 11
SPATEN LONG NECK	R\$ 11
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11

CHOPPS

CANECA ZERO GRAU BRAHMA	R\$ 9
CANECA ZERO GRAU ASHBY IPA	R\$ 9
CHOPP GAROTINHO BRAHMA	R\$ 7
CHOPP GAROTINHO ASHBY IPA	R\$ 7



LICORES

DOSE LICOR 43	R\$ 8
DOSE COINTREAU	R\$ 8

CAIPIS

CACHAÇA	Especial	Premium	
	R\$ 18	R\$ 22	
SAQUÊ	Nacional	Premium	
	R\$ 17	R\$ 25	
VODKA	Nacional	Premium	Superpremium
	R\$ 17	R\$ 26	R\$ 35

JAMBURINHAS R\$ 22

MORANGO X JAMBUZADA DE BANANA

ABACAXI X JAMBUZADA DE BANANA

MARACUJÁ X JAMBUZADA DE ABACAXI

LIMÃO X JAMBUZADA DE ABACAXI

COMBOS

COMBO BEEFETER	R\$ 250
COMBO GOLD LABEL	R\$ 510
COMBO GREY GOOSE	R\$ 395
COMBO MARINA	R\$ 245

Todos os combos vem com 1 Garrafa de 750ml de destilado + 4 Gelos de coco + 4 RedBulls.

SUPER COMBOS

SUPER COMBO ABSOLUT	R\$ 330
SUPER COMBO BLACK LABEL	R\$ 395
SUPER COMBO CHIVAS	R\$ 395
SUPER COMBO RED LABEL	R\$ 330

Todos os combos vem com 1 Garrafa de 1L de destilado + 5 Gelos de coco + 5 RedBulls.

DOSE

BALANTINE'S	R\$ 19
JACK DANIEL'S	R\$ 29
JAMBUZADA (BANANA / TRADICIONAL / ABACAXI)	R\$ 12
JAMESON	R\$ 19
TEQUILA	R\$ 24
VODKA ABSOLUT	R\$ 17
VODKA GREY GOOSE	R\$ 29
VODKA SMIRNOFF	R\$ 13
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 23
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28
WHISKY RED LABEL	R\$ 17

SIGNATURES

APIA MULE Vodka Absolut, sour de especiarias, suco de limão e espuma de gengibre.	R\$ 27
GIOVEDI Vodka Absolut, sour de especiarias, suco de limão e espuma de gengibre.	R\$ 29
JORGE AMADO Cachaça Gabriela com Limão e Maracujá.	R\$ 22
LIMONCELLO DRINK Limoncello, prosecco, água com gás e limão siciliano.	R\$ 18
PENICILIN Black Label, suco de limão e mel com gengibre.	R\$ 34
VIA SUNSET Janbuzada de abacaxi, suco de abacaxi polpa de Maracujá e xarope de morango.	R\$ 27
FROZENS SEM ALCOOL *Consulte sabores	R\$ 10

DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ Coquetel feito com Aperol, prosecco e água com gás.	R\$ 29
APEROL MULE Coquetel feito com Aperol, suco limão taiti e espuma de gengibre.	R\$ 27
APPLE MARTINI Absolut Citron, suco limão taiti, Cointreau e xarope de maçã verde.	R\$ 29
BOULEVADIER Jim Beam, vermute e Campari.	R\$ 27
CARAJILLO Licor 43 e café.	R\$ 29
COSMOPOLITAN Absolut Citron, limão siciliano, Cointreau e xarope de cranberry.	R\$ 29
FITZGERALD Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e bitter.	R\$ 23
MOJITO Rum, suco limão taiti, xarope de açúcar e hortelã..	R\$ 21
MOSCOW MULE Vodka Absolut, suco limão taiti e espuma de gengibre.	R\$ 26
NEGRONI Gin, Campari e vermute.	R\$ 27
G&T	
FRAGOLE GIN Gin Beefeater, redução de morango e tônica artesanal.	R\$ 27
TROPICAL GIN Gin, Red Bull tropical.	R\$ 43
GIN TÔNICA CLÁSSICA Gin, tônica artesanal de limão siciliano com alecrim.	R\$ 36

VINHOS

VINHO INDIVIDUAL 187 ML

TINTO / BRANCO / ESPUMANTE

R\$31

VINHO GARRAFA 750 ML

BRANCO

MÁRMORE BRANCO

BRANCO / PORTUGAL

R\$98

MEMÓRIA LOS ANDES

SAUVIGNON BLANC / BRANCO / CHILE

R\$ 85

ROSÊ

MÁRMORE ROSÊ

ROSÊ / PORTUGAL

R\$ 99

TINTO

CALITERRA RESERVA

CABERNET SAUVIGNON RESERVA / TINTO / CHILE

R\$ 102

CARMEN DISCOVERY

SAUVIGNON BRANCO / TINTO / CHILE

R\$ 83

DOÑA PAULA ESTATE

MALBEC / TINTO / ARGENTINA

R\$ 152

IL VIAGGIO ROSSO

MONTEPULCIANO / TINTO / ITÁLIA

R\$ 99

LOS CORDOS DOÑA PAULA

MALBEC / TINTO / ARGENTINA

R\$ 92

MEMÓRIA DE LOS ANDES RESERVA

PINOT NOIR / TINTO / CHILE

R\$ 105

MEMÓRIA DE LOS ANDES VARIETAL

CABANET / TINTO / CHILE

R\$ 85

MEMÓRIA LOS ANDES RES CARMENERE

CAMENERE / TINTO / CHILE

R\$ 105

MONTEPULCIANO VANITOSO

ROSSO / TINTO / ITÁLIA

R\$99

MULA VELHA RESERVA

SYRAH / TINTO / PORTUGAL

R\$ 118

ESPUMANTE

ESPUMANTE MÍSTICO

BRUT / ESPUMANTE / BRASIL

R\$ 83

ESPUMANTE MÍSTICO ROSÊ

MOSCATEL ROSÊ / ESPUMANTE / BRASIL

R\$ 83

ESPUMANTE ALUD BRUT

BRUT / ESPUMANTE / ESPANHA

R\$ 83

ESPUMANTE CHANDON BRUT

BRUT / ESPUMANTE / BRASIL

R\$ 189

CLERICOTS

CLERICOT VINHO BRANCO

VINHO BRANCO / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 55

CLERICOT ESPUMANTE

ESPUMANTE / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 65



STARTER

CLASSIC CARPACCIO R\$ 29
Beef carpaccio with capers, arugula, and Parmesan. Served with focaccia toast.

CALABRESE ARANCINI R\$ 30
Risotto balls stuffed with artisanal Calabrese sausage and mozzarella. | 3 units

✓ **CHEESE ARANCINI** R\$ 25
Risotto balls stuffed with mozzarella cheese. | 3 units

✓ **CAPRESE BRUSCHETTA** R\$ 18
Italian bread with tomato concassé, basil pesto, and buffalo mozzarella.

CHEF'S BURRATA R\$ 49
Burrata with arugula, cherry tomatoes, bacon, honey, and rapadura. Served with focaccia toast.

FOCACCIAS

SPICY CALABRIA FOCACCIA R\$ 29
Artisanal Calabrese sausage with Catupiry cheese.

✓ **MELLANO FOCACCIA** R\$ 33
Shaved Grana Padano cheese with honey.

CROSTINIS

✓ **ROSEMARY WHITE PIZZA** R\$ 15

✓ **PARMESAN WHITE PIZZA** R\$ 19

✓ **PESTO WHITE PIZZA** R\$ 19

SALADS

✓ **CAPRESE SALAD** R\$ 22
Italian tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, and pesto sauce.

✓ **CAESAR SALAD** R\$ 32
Romaine lettuce, croutons, Caesar dressing, and Parmesan cheese.

EXTRA SHRIMP R\$ 13
EXTRA FILET MIGNON R\$ 13
EXTRA CHICKEN R\$ 8

APPETIZERS

VIA APPETIZER FILET R\$ 65
Sirloin steak with madeira sauce and onions. Served with focaccia toast.

CHICKEN GOUJONS R\$ 44
Served with rosé sauce.

FISH GOUJONS (TILAPIA) R\$ 50
Served with tartar sauce.

BEEF CROQUETTES R\$ 38
Beef croquettes. | 8 units

VIA LOADED FRIES R\$ 62
French fries with coalho cheese and shredded dried beef.

CODFISH BALLS R\$39
Served with fine herb sauce. | 6 units

✓ **FRENCH FRIES PORTION** R\$ 17

VIA SPECIAL PORK BELLY R\$ 19
Seasoned premium pork belly cut.

VIA STYLE FRIED CHICKEN R\$ 57
Chicken pieces seasoned Via-style, with fried garlic.

VIA'S PASTRIES

	Uni	4 uni
DRIED BEEF & ONION PASTRY	R\$ 9	R\$ 30

SHRIMP & CATUPIRY PASTRY	R\$ 9	R\$ 30
--------------------------	-------	--------

BEEF PASTRY	R\$ 8	R\$ 27
-------------	-------	--------

✓ **NAPOLITANO PASTRY** R\$ 8 | R\$ 27

✓ **CHEESE PASTRY** R\$ 8 | R\$ 27

✓ **VEGETARIAN DISHES**



PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE R\$ 38
Traditional Bolognese sauce.

SPAGHETTI AL MARE R\$ 56
Spaghetti in tomato sauce with prawns.

PENNE AL LATATRICIANA R\$ 37
Penne, bacon, white wine and sauce of tomato.

FETTUCCINE DI MANZO R\$ 49
Handmade fettuccine with fillet chips and Madeira sauce.

FETTUCCINE AL GAMBERI R\$ 58
Handmade fettuccine, parmesan fonduta and shrimp.

GNOCCHI FRITTI R\$ 43
Fried gnocchi with dried meat and fonduta of parmesan.

GNOCCHI ZAIFERANO R\$ 56
Potato gnocchi, saffron sauce with prawns and garlic crispy.

✓ RAVIOLI AL POMODORO R\$ 32
Mozzarella ravioli with basil and Parmesan.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE R\$ 42
Beef ragout, tomato sauce, parmesan and oven-baked mozzarella.

DISHES

PAILLARD COM FETTUCCINE R\$ 51
Meat paillard with fettuccine in white sauce.

ESCALOPE DE MIGNON R\$ 62
Filet mignon, Piemontese rice and potato chips.

MILANESE R\$ 43 | R\$ 55
Breaded fillet with Sicilian lemon risotto.

TILAPIA IN THE CRUST R\$ 41
Tilapia fillet with Sicilian lemon risotto.

TO SHARE

FILLET MIGNON PIAMONTESE R\$ 118
Filet mignon medallion with Madeira sauce, bacon, Piemontese rice and potato chips.

PORK PICANHA R\$ 82
Pork picanha, lemon Piemontese rice Sicilian and fries.

PICANHA ON THE PLATE R\$ 119 | R\$230
Served with rice, beans, farofa and chips of potatoes.

SIRLOIN STEAK VIA FILLET R\$ 94
Sirloin steak, broccoli rice and rustic potatoes.

BARBECUE RIBS R\$ 89
Pork ribs with barbecue sauce, lemon risotto siciliano and rustic potatoes.

RISOTTOS

RISOTTO AL GAMBERI R\$ 51
Arborio rice risotto with shrimp.

✓ RISOTTO FUNGHI R\$ 51
Arborio rice risotto with mix of mushrooms.

RISOTTO DI MANZO AL GORGONZOLA R\$ 51
Arborio rice risotto with gorgonzola and filet mignon cubes.

RISOTTO SERTANEJO R\$ 51
Arborio rice risotto with dried meat coalho cheese.

BURGERS

VIA'S CLASSIC BURGER R\$ 24
House blend, mozzarella cheese, bacon and barbecue sauce.

VIA'S ITALIAN BURGER R\$ 24
House blend, mozzarella cheese and sauce basil pesto.

CHEDDAR MELT BURGER R\$ 27
House blend, cheddar cheese, bacon onion caramelized and barbecue sauce.

ORIGINAL BURGER R\$ 26
House blend, mozzarella cheese, tomato, onion, lettuce.

ADDITIONAL FRIES R\$ 9

DESSERT

BROWNIE WITH ICE CREAM R\$ 33
Chocolate brownie with cream ice cream.

ITALIAN STRAW R\$ 22
With cream ice cream.

CLASSIC PUDDING R\$ 10

ICE CREAM R\$ 12
Cream ice cream with chocolate syrup.

TIRAMISU R\$ 29
Typical Italian coffee-based sweet.



PIZZAS

	BIG	INDIV
VIA TRATTORIA Artisanal sauce, mozzarella, pepperoni artisanal, parmesan and oregano.	R\$ 73	R\$ 46
✓ MARGHERITA Artisanal sauce, mozzarella, slices of tomato, basil leaves and oregano.	R\$ 61	R\$ 39
DELÍCIA SERRANA Mozzarella, leek, bacon, catupiry and Parmesan.	R\$ 73	R\$ 47
CHICKEN WITH CATUPIRY Handmade sauce, shredded chicken, Catupiry, oregano and mozzarella.	R\$ 73	R\$ 47
PORTUGUESA Handmade sauce, mozzarella, ham, red onion, olives, oregano and grated egg.	R\$ 67	R\$ 43
✓ DRY MEAT WITH PEPPER JELLY Artisanal sauce, mozzarella, dried meat, red onion, coalho cheese, pepper jelly and oregano.	R\$ 77	R\$ 49
FOUR FORMAGGI Homemade sauce, mozzarella, gorgonzola, catupiry, parmesan and oregano.	R\$ 74	R\$ 47
DEL MARE Artisanal sauce, mozzarella, prawns, leek, catupiry and pepperoni.	R\$ 78	R\$ 50
SUPREMA ALLA CATUPIRY Artisanal sauce, ham, green olives, Catupiry, mozzarella and oregano.	R\$ 73	R\$ 47
✓ ARUCLA WITH DRIED TOMATOES Artisanal sauce, mozzarella, arugula, sun-dried tomato and oregano.	R\$ 67	R\$ 43
CHEDDAR BACON Homemade sauce, mozzarella, red onion, bacon, cheddar and oregano.	R\$ 71	R\$ 46
SPECIAL CALABRESA Handmade sauce, mozzarella, red onion, cheese gorgonzola, parmesan cheese, pepperoni and oregano.	R\$ 77	R\$ 49
SPICY PEPPERONI Homemade sauce, mozzarella, pepperoni and pepperoni.	R\$ 70	R\$ 45
✓ MOZZARELA Handmade sauce, mozzarella and oregano.	R\$ 57	R\$ 37
BUFALINA Mozzarella, buffalo mozzarella, garlic and black pepper.	R\$ 61	R\$ 41

	BIG	INDIV
CARBONARA Mozzarella, bacon, zabaione and pepper of the kingdom.	R\$ 61	R\$ 41
✓ BRIE WITH PEPPER JELLY Artisanal sauce, mozzarella, cheese brie and pepper jelly.	R\$ 79	R\$ 52
✓ RAPADURA W/ COALHO CHEESE Queijo mozzarella, queijo coalho e rapadura.	R\$ 77	R\$ 44
✓ CAPRESE Artisanal sauce, mozzarella, mozzarella buffalo, tomatoes, basil and pesto olives.	R\$ 77	R\$ 41
✓ CLASSIC BURRATA Artisanal sauce, mozzarella, burrata, cherry tomato and basil pesto.	R\$ 76	
CHAMPIGNON Artisanal sauce, mozzarella, champignons, ham, catupiry and oregano	R\$ 74	R\$ 47
✓ MUSHROOM MIX Homemade sauce, mozzarella, mix of mushrooms, parmesan, and oregano	R\$ 74	R\$ 47

SWEET PIZZAS

	INDIV
BANANA TOP TOP Banana, mix of cinnamon and sugar and mozzarella.	R\$ 34
CHOCOLATE WITH STRAWBERRY Dark chocolate, strawberry and white chocolate shavings.	R\$ 38
DULCE DE LECHE W/ ALMONDS Dulce de leche, white chocolate and crunchy almonds.	R\$ 41
NUTELLA WITH STRAWBERRY Nuttella with strawberry	R\$ 39
NUTELLA WITH LEMON ZESTER Nutella and lemon zest.	R\$ 39
PAÇOCA Semi-sweet chocolate, paçoca, chocolate white and dulce de leche.	R\$ 36



ICED TEAS

PINEAPPLE	R\$ 11
TANGERINE	R\$ 11
HOUSE MATE TEA	R\$ 5

SODAS

PINEAPPLE, ORANGE AND GINGER	R\$ 8
GRAPE WITH BASIL	R\$ 8
RASPBERRY	R\$ 8
LEMON	R\$ 8
PASSION FRUIT WITH LEMON GRASS	R\$ 8
MIRTILO	R\$ 8
TANGERINE	R\$ 8
GREEN APPLE	R\$ 8

JUICES

JUICES (Consult flavors with attendants)	R\$ 9
COCONUT ICE	R\$ 7

SOFTS

WATER OR SPARKLING WATER	R\$ 7
SOFT CAN	R\$ 8
RED BULL (CONSULT FLAVORS)	R\$ 17
TONIC WATER	R\$ 7

COFFEE

EXPRESSO	R\$ 7
----------	-------

BEERS

BRAHMA 600 ML	R\$ 12
HEINEKEN 600 ML	R\$ 17
ORIGINAL 600ML	R\$ 14
SPATEN 600 ML	R\$ 14
CORONA 600 ML	R\$ 18
CORONA LONG NECK	R\$ 11
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 11
SPATEN LONG NECK	R\$ 11
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11

DRAFT BEERS

CANECA ZERO GRAU BRAHMA	R\$ 9
CANECA ZERO GRAU ASHBY IPA	R\$ 9
CHOPP GAROTINHO BRAHMA	R\$ 7
CHOPP GAROTINHO ASHBY IPA	R\$ 7



LIQUORS

DOSE LIQUOR 43	R\$ 8
DOSE COINTREAU	R\$ 8

CAIPIS

	Special	Premium	
CACHAÇA	R\$ 18	R\$ 22	
	National	Premium	
SAKE	R\$ 17	R\$ 25	
	National	Premium	Superpremium
VODKA	R\$ 17	R\$ 26	R\$ 35
JAMBURINHAS			R\$ 22

STRABERRIES X BANANA' S JAMBUZADA

PINEAPPLE X BANANA' S JAMBUZADA

PASSION FRUIT X PINEAPPLE' S JAMBUZADA

LEMON X PINEAPPLE' S JAMBUZADA

COMBOS

COMBO BEEFETER	R\$ 250
COMBO GOLD LABEL	R\$ 510
COMBO GREY GOOSE	R\$ 395
COMBO MARINA	R\$ 245

All combos come with 1 750ml bottle
of distillate + 4 Coconut ice + 4 RedBulls.

SUPER COMBOS

SUPER COMBO ABSOLUT	R\$ 330
SUPER COMBO BLACK LABEL	R\$ 395
SUPER COMBO CHIVAS	R\$ 395
SUPER COMBO RED LABEL	R\$ 330

All combos come with 11L Bottle of distillate
+ 5 coconut ice + 5 RedBulls.

DOSE

BALANTINE'S	R\$ 19
JACK DANIEL'S	R\$ 29
JAMBUZADA (BANANA / TRADITIONAL / PINEAPPLE)	R\$ 12
JAMESON	R\$ 19
TEQUILA	R\$ 24
VODKA ABSOLUT	R\$ 17
VODKA GREY GOOSE	R\$ 29
VODKA SMIRNOFF	R\$ 13
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 23
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28
WHISKY RED LABEL	R\$ 17

SIGNATURES

APIA MULE Absolut Vodka, spice sour, lemon juice and ginger foam.	R\$ 27
GIOVEDI Marina gin, cranberry, lemon and mint.	R\$ 29
JORGE AMADO Cachaça Gabriela with Lemon and Passion Fruit.	R\$ 22
LIMONCELLO DRINK Limoncello, prosecco, sparkling water and lemon Sicilian.	R\$ 18
PENICILIN Black Label, lemon juice and honey with ginger.	R\$ 34
VIA SUNSET Pineapple janbuzada, pineapple juice Passion fruit pulp and strawberry syrup.	R\$ 27
FROZENS ALCOHOL-FREE *Consult flavors.	R\$ 10

CLASSICS DRINKS

APEROL SPRITZ Cocktail made with Aperol, prosecco and sparkling water.	R\$ 29
APEROL MULE Cocktail made with Aperol, Tahiti lemon juice and ginger foam.	R\$ 27
APPLE MARTINI Absolut Citron, Tahiti lemon juice, Cointreau and syrup green apple.	R\$ 29
BOULEVADIER Jim Beam, vermute and Campari.	R\$ 27
CARAJILLO Liquor 43 and coffee.	R\$ 29
COSMOPOLITAN Absolut Citron, Sicilian lemon, Cointreau and cranberry syrup.	R\$ 29
FITZGERALD Gin, lemon, sugar syrup and bitters.	R\$ 23
MOJITO Rum, Tahiti lemon juice, sugar syrup and mint.	R\$ 21
MOSCOW MULE Absolut Vodka, Tahiti lemon juice and foam ginger.	R\$ 26
NEGRONI Gin, Campari and vermute.	R\$ 27
G&T	
FRAGOLE GIN Beefeater Gin, strawberry reduction and tonic artisanal.	R\$ 27
TROPICAL GIN Gin, tropical Red Bull.	R\$ 43
GIN TÔNICA CLÁSSICA Gin, homemade Sicilian lemon tonic with rosemary.	R\$ 36

WINES

INDIVIDUAL WINE 187 ML

RED / WHITE / SPARKLING

R\$31

BOTTLE WINE 750 ML

WHITE

MÁRMORE BRANCO

WHITE / PORTUGAL

R\$98

MEMÓRIA LOS ANDES

SAUVIGNON BLANC / WHITE / CHILE

R\$ 85

ROSÉ

MÁRMORE ROSÉ

ROSÉ / PORTUGAL

R\$ 99

RED

CALITERRA RESERVA

CABERNET SAUVIGNON RESERVA / RED / CHILE

R\$ 102

CARMEN DISCOVERY

WHITE SAUVIGNON / RED / CHILE

R\$ 83

DOÑA PAULA ESTATE

MALBEC / RED / ARGENTINA

R\$ 152

IL VIAGGIO ROSSO

MONTEPULCIANO / RED / ITÁLIA

R\$ 99

LOS CORDOS DOÑA PAULA

MALBEC / RED / ARGENTINA

R\$ 92

MEMÓRIA DE LOS ANDES RESERVA

PINOT NOIR / RED / CHILE

R\$ 105

MEMÓRIA DE LOS ANDES VARIETAL

CARBANET / RED / CHILE

R\$ 85

MEMÓRIA LOS ANDES RES CARMENERE

CAMENERE / RED / CHILE

R\$ 105

MONTEPULCIANO VANITOSO

ROSSO / RED / ITALY

R\$99

MULA VELHA RESERVA

SYRAH / RED / PORTUGAL

R\$ 118

SPARKLING

MÍSTICO SPARKLING

BRUT / SPARKLING / BRAZIL

R\$ 83

MÍSTICO ROSÉ SPARKLING

MOSCATEL ROSÉ / SPARKLING / BRAZIL

R\$ 83

ALUD BRUT SPARKLING

BRUT / SPARKLING / SPAIN

R\$ 83

CHANDON BRUT SPARKLING

BRUT / SPARKLING / BRAZIL

R\$ 189

CLERICOTS

CLERICOT VINHO BRANCO

WHITE WINE / SEASONAL FRUITS

R\$ 55

CLERICOT ESPUMANTE

SPARKLING / SEASONAL FRUITS

R\$ 65