



CARDÁPIO

A Rocinha é o nosso ponto de partida para uma jornada que une nossa paixão pela culinária italiana e brasileira. A fusão dos sabores marcantes de massas bem preparadas, pizzas crocantes e pratos deliciosos inspirou a ideia de criar um conceito único: a união entre Brasil e Itália. Convidamos você a descobrir um pouco da nossa história através deste cardápio!



ENTRADAS E APERITIVOS

CARPACCIO CLÁSSICO

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

R\$ 29

FILÉ APERITIVO DO VIA

Lascas de filé ao molho madeira e cebola. Acompanha torradas.

R\$ 65

GURJÃO DE FRANGO

Acompanha molho Rosé.

R\$ 44

GURJÃO DE PEIXE (TILÁPIA)

Acompanha molho Tártaro.

R\$ 50

✓ PORÇÃO DE BATATA FRITA

Acompanha molho da casa.

R\$ 25

TORRESMO DO VIA

Barriga de porco temperada.

R\$ 19

FEIJÃO AMIGO

Servido com torradas e bacon.

R\$ 15

HAMBURGUERES

HAMBÚRGUER CLÁSSICO DO VIA

Blend da casa, queijo mozzarella, bacon e molho barbecue.

R\$ 26

HAMBÚRGUER CHEDDAR MELT

Blend da casa, queijo cheddar, bacon cebola caramelizada e molho barbecue

R\$ 28

ADICIONAL BATATA FRITA

R\$ 11

SALADAS

✓ CAESAR SALAD

Alface americana, croutons, molho caesar e parmesão.

R\$ 32

ADICIONAL DE CAMARÃO

R\$ 15

ADICIONAL DE MIGNON

R\$ 15

ADICIONAL DE FRANGO

R\$ 9

MASSAS

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti ao molho bolonhesa.

R\$ 38

PENNE ALLA AMATRICIANA

Penne, bacon, vinho branco e molho de tomate.

R\$ 37

FETTUCCINE DE CAMARÃO

Fettuccine artesanal, fonduta de parmesão e camarão.

R\$ 58

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ragu de carne, molhode tomate, parmesão e mozzarella gratianada ao forno.

R\$ 42

PRATOS

ESCALOPE DE MIGNON

Filé mignon, arroz à Piamotese e batata frita.

R\$ 65

TILÁPIA NA CROSTA

Filé de tilápia , arroz de brócolis e batata frita.

R\$ 44

À MILANESA

Acompanha arroz e batatas fritas.

Frango | Carne
R\$ 43 | R\$ 55

PICANHA DO VIA

Picanha bovina , arroz ,feijão ,farofa , batata frita e molho à campanha.

R\$ 66

PARA COMPARTILHAR

FILÉ MIGNON À PIAMONTESE

Medalhão de filé mignon ao molho madeira, bacon, arroz à Piamontese e batata frita.

R\$ 119

2 pessoas | 4 pessoas
R\$ 119 | R\$230

PICANHA NA CHAPA

Acompanha arroz, feijão, farofa, batata frita e molho a campanha .

2 pessoas | 4 pessoas
R\$ 79 | R\$149

*FEIJOADA COMPLETA

Acompanha arroz, farofa, torresmo, couve e laranja.

*Somente de Sexta a Domingo

CONTRA FILÉ ACEBOLADO

Contra filé, arroz de brócolis e batata frita.

R\$ 94

SOBREMESAS

BROWNIE COM SORVETE

Brownie de chocolate com sorvete de creme.

R\$ 39
2 pessoas

PUDIM CLÁSSICO

R\$ 10

SORVETE

Sorvete de creme com calda de chocolate.

R\$ 12

✓ PRATOS VEGETARIANOS



PIZZAS

VIA TRATTORIA

Molho artesanal, mozzarella, calabresa artesanal, parmesão e orégano.



MARGHERITA

Molho artesanal, mozzarella, rodela de tomate, folhas de manjerição e orégano.

DELÍCIA SERRANA

Mozzarella, alho poró, bacon, Catupiry e parmesão.

FRANGO COM CATUPIRY

Molho artesanal, frango desfiado, Catupiry, orégano e mozzarella.

PORTUGUESA

Molho artesanal, mozzarella, presunto, cebola roxa, azeitonas, orégano e ovo ralado.

CARNE SECA C/ GELEIA DE PIMENTA

Molho artesanal, mozzarella, carne seca, cebola roxa, queijo coalho, geleia de pimenta e orégano.



QUATRO QUEIJOS

Molho artesanal, mozzarella, gorgonzola, Catupiry, parmesão e orégano.

CAMARÃO COM CATUPIRY

Molho artesanal, mozzarella, camarões, alho poró, Catupiry e pimenta.



RÚCULA C/ TOMATE SECO

Molho artesanal, mozzarella, rúcula, tomate seco e orégano.

CALABRESA ESPECIAL

Molho artesanal, mozzarella, cebola roxa, queijo gorgonzola, queijo parmesão, calabresa e orégano.

PEPPERONI PICANTE

Molho artesanal, mozzarella, pepperoni e pimenta calabresa.



MOZZARELA

Molho artesanal, mozzarella e orégano.

GRANDE INDIV

R\$ 73 | R\$ 46

R\$ 61 | R\$ 39

R\$ 73 | R\$ 47

R\$ 73 | R\$ 47

R\$ 67 | R\$ 43

R\$ 77 | R\$ 49

R\$ 74 | R\$ 47

R\$ 78 | R\$ 50

R\$ 67 | R\$ 43

R\$ 77 | R\$ 49

R\$ 70 | R\$ 45

R\$ 57 | R\$ 37

PIZZAS DOCES

INDIV

CHOCOLATE C/ MORANGO

Chocolate meio amargo, morango e raspas de chocolate branco.

R\$ 38

NUTELLA C/ MORANGO

Nuttella e morango.

R\$ 39

BANANA NEVADA

Banana, chocolate branco, açúcar e canela.

R\$ 39

ROMEU E JULIETA

Mozarela, Catupiry e goibada artesanal.

R\$ 39



Nossas pizzas são preparadas com massa de longa fermentação, ingredientes selecionados e técnicas artesanais que unem tradição italiana e criatividade.

Cada receita é feita à mão, com farinha 00, tomates pelati, queijos nobres e azeite extra virgem, resultando em uma pizza leve, crocante, cheia de sabor e sem aquele peso no estômago.



CHÁS GELADOS

TANGERINA	R\$ 11
MATE DA CASA	R\$ 6

SODAS

UVA COM MANJERICÃO	R\$ 9
FRAMBOESA	R\$ 9
LIMÃO	R\$ 9
MIRTILO	R\$ 9
TANGERINA	R\$ 9
MAÇA VERDE	R\$ 9

SUCOS

SUCO (Consultar sabores com atendentes)	R\$ 9
GELO DE COCO	R\$ 7
LIMONADA SUÍÇA DO VIA	R\$ 10

SOFTS

ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 7
REFRIGERANTE LATA	R\$ 8
RED BULL (CONSULTE OS SABORES)	R\$ 17
ÁGUA TÔNICA	R\$ 7
H2O LIMONETO	R\$ 11

CERVEJAS

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

CHOPPS

CANECA ZERO GRAU BRAHMA	R\$ 9
-------------------------	-------

CAFÉ

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



Aqui no Via, bebida boa é sinônimo de alegria! Nossa carta foi feita pra acompanhar de perto as risadas, o pagode e os encontros que fazem a vida valer a pena.

Temos cervejas sempre geladas, drinks cheios de personalidade e opções pra todos os gostos do chopp zero grau ao clássico gin tônica.

E quando o assunto é festa de aniversário, pode contar com a gente! 🎉

Montamos pacotes especiais pra você comemorar com os amigos, cantar no karaokê, curtir o pagodinho ao vivo e brindar muito.

Aqui, cada gole é uma celebração e todo aniversário vira uma grande festa! 🎵🍷🎉

DRINKS CLÁSSICOS

CASO PREFIRA SEU DRINK COM DESTILADO IMPORTADO, TEMOS A OPÇÃO DE VODKA **GREY GOOSE** OU **GIN BOMBAY**.

	Nac Imp
FITZGERALD Arpo Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura.	R\$ 26 R\$ 32
MOSCOW MULE Vodka Nuda, suco limão taiti e espuma de gengibre.	R\$ 26 R\$ 32
MOJITO Rum Bacardi, limão, hortelã e água com gás.	R\$ 13 R\$
COSMOPOLITAN Vodka Nuda, limão siciliano, Cointreau e xarope de cranberry.	R\$ 28 R\$ 34
GIN TÔNICA CLÁSSICA Gin, água tônica, limão e alecrim.	R\$ 30 R\$
ESPRESSO MARTINI Vodka Nuda, licor de café Cabra Lab e espresso.	R\$ 40 R\$
TROPICAL GIN Arpo gin, Red Bull tropical.	R\$ 30 R\$
APEROL SPRITZ Coquetel feito com Aperol, prosecco e água com gás.	R\$ 28 R\$
NEGRONI Arpo gin, Campari e Vermute.	R\$ 30 R\$
BOULEVADIER Jim Beam, vermute e Campari.	R\$ 30 R\$
CARAJILLO Licor 43 e café.	R\$ 30 R\$
COZUMEL Cerveja Heineken, suco de limão, borda com sal.	R\$ 13 R\$

* Não achou seu clássico? Fale com nossa equipe

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

CACHAÇA	R\$ 18
VODKA NUDA	R\$ 18
VODKA ABSOLUT	R\$ 22
VODKA GREY GOOSE	R\$ 34
SAKE	R\$ 18

* Consulte os sabores do dia.

AUTORAIS DA CASA

VIA VERANO Vinho refrescante Oceá Rose, Arpo gin e xarope Monin de manga.	R\$ 26
FRAGOLE Arpo Gin, Pure Monin de framboesa, limão e espuma de gengibre.	R\$ 26
ROCINHA VIVE Licor de café Cabra Lab, licor de caramelo Leche Loco e um toque de whiskey Jim Beam white.	R\$ 28
CAIPIBANANINHA Cachaça Quero Chuva prata, aperitivo Quero Chuva banana, xarope de açúcar e limão siciliano.	R\$ 22
CABRA APIA Vodka Nuda, Licor de café Cabra Lab, xarope Monin de baunilha e limão siciliano.	R\$ 24
PINA MOLHADA Cachaça Quero Chuva prata, aperitivo Quero Chuva coco, xarope de açúcar, limão e abacaxi.	R\$ 22
AÇAÍ SOUR Cachaça Quero Chuva prata, aperitivo Quero Chuva Açaí com guaraná e limão taiti.	R\$ 22

MOCKTAILS

*Nossos drinks sem álcool.

MOSCOW MULE SEM ALCÓOL Ginger ale e espuma de gengibre.	R\$ 14
MAGNÓLIA Pure Monin framboesa, limão siciliano e manjerição. levemente gaseificado.	R\$ 12
SODAS Uva com manjerição - Framboesa - Mirtilo	R\$ 9
MATE DO VIA Tradicional chá mate com limão.	R\$ 8
CHÁ DA CASA Mate com xarope de Tangerina.	R\$ 10

LICORES

DOSE LICOR 43	R\$ 24
DOSE COINTREAU	R\$ 24
DOSE BALLENA	R\$ 24
DOSE DON LUIZ	R\$ 17
DOSE FIREBALL	R\$ 17

DOSES

TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 24
QUERO CHUVA SABORES	R\$ 24
CAFUNÉ EM DOSES	R\$ 17
DOSE FIREBALL	R\$ 17
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 23
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28
WHISKY RED LABEL	R\$ 17

COMBOS

COMBO BALANTINES	R\$ 260
COMBO CHIVAS	R\$ 330
COMBO BLACK	R\$ 340
COMBO RED	R\$ 260
COMBO GOLD	R\$ 490
COMBO GRAY GOOSE	R\$ 375
COMBO ABSOLUT	R\$ 240
COMBO ARPO	R\$ 220
COMBO BOMBAY	R\$ 250
COMBO BEEFEATER	R\$ 250
COMBO TANQUERAY	R\$ 295

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

VINHOS

VINHO INDIVIDUAL 187 ML

TINTO / BRANCO

R\$33

VINHO GARRAFA 750 ML

BRANCO

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE RAPEL

R\$ 85

MEMÓRIA LOS ANDES SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE CENTRAL

R\$ 85

MARMORE D.O.C.
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 98

ROSÉ

MÁRMORE ROSÉ
ROSÉ / PORTUGAL

R\$ 99

TINTO

MEMÓRIA DE LOS ANDES CABERNET
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

TRES MEDALLAS MERLOT
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 85

DOÑA PAULA LOS CARDOS MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 105

DOÑA PAULA ESTATE MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 165

CARMEN DISCOVERY CABERNET
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 85

ERRAZURIZ 1870 RESERVA CABERNET
CHILE - ACONCAGA

R\$ 102

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA PINOT
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA CARMENERE
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 105

PINTUS
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 85

MULA VELHA RESERVA
PORTUGAL - SETUBAL

R\$ 145

VANITOSO MONTEPULCIANO
ITÁLIA - D'ABRUZZO

R\$ 99

TIBERIO DOC ROMA
ITÁLIA - PUGLIA

R\$ 145

IL VIAGGIO MONTEPULCIANO
ITÁLIA - MAESTRI

R\$ 99

ESPUMANTE

ESPUMANTE MÍSTICO BRANCO
BRUT / ESPUMANTE / BRASIL-PETROLINA PE

R\$ 85

ESPUMANTE MÍSTICO ROSÉ
MOSCATEL ROSÉ / ESPUMANTE / BRASIL

R\$ 85

ESPUMANTE CHANDON BRUT
BRUT / ESPUMANTE / BRASIL-GARIBALD

R\$ 195

CLERICOTS

CLERICOT VINHO BRANCO
VINHO BRANCO / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 55

CLERICOT ESPUMANTE
ESPUMANTE / FRUTAS DA ESTAÇÃO

R\$ 65



No Via Trattoria, o vinho é mais do que uma bebida é parte da experiência. Nossa carta reúne rótulos selecionados do Brasil e do mundo, escolhidos para harmonizar com nossas pizzas, massas e bons momentos.

Temos opções leves para acompanhar um jantar descontraído, tintos encorpados para os apreciadores e espumantes perfeitos para celebrar. Seja num encontro a dois, entre amigos ou durante uma festa especial, o brinde certo está aqui.

Porque no Via Trattoria, cada taça conta uma história e toda história merece um brinde. 🍷🎉



MENU

Rocinha is our starting point for a journey that unites our passion for Italian and Brazilian cuisine. The fusion of the distinctive flavors of well-prepared pastas, crispy pizzas, and delicious dishes inspired the idea of creating a unique concept: the union between Brazil and Italy.



STARTERS AND APPETIZERS

CLASSIC CARPACCIO R\$ 29,90
Beef carpaccio with capers, arugula, and Parmesan cheese. Served with toast.

VIA'S APPETIZER FILLET R\$ 64,90
Slices of filet mignon in a Madeira and onion sauce. Served with toast.

CHICKEN GOUJONS R\$ 44,90
Served with rosé sauce.

FISH GOUJONS (TILAPIA) R\$ 51,90
Served with tartar sauce.

V PORTION OF FRENCH FRIES R\$26,90
Served with house sauce.

VIA'S CRACKLING R\$ 19,90
Seasoned pork belly.

FRIENDLY BEANS R\$ 15,90
Served with toast and bacon.

BURGERS

CLASSIC VIA'S BURGER R\$ 26,90
House blend, mozzarella cheese, bacon and barbecue sauce.

CHEDDAR MELT BURGER R\$ 28,90
House blend, cheddar cheese, bacon, caramelized onion, and barbecue sauce.

ADDITIONAL FRENCH FRIES R\$ 11,90

PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE R\$ 38,90
Spaghetti with Bolognese sauce.

PENNE ALLA AMATRICIANA R\$ 37,90
Penne, bacon, white wine and tomato sauce.

SHRIMP FETTUCINE R\$ 58,90
Homemade fettuccine, parmesan fondue, and shrimp.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE R\$ 42,90
Meat ragu, tomato sauce, parmesan and mozzarella, baked au gratin.

DISHES

FILET MIGNON ESCALOPE R\$ 65,90
Filet mignon, Piamotese rice, and french fries.

TILAPIA IN CRUST R\$ 44,90
Tilapia fillet, broccoli rice, and french fries.

BREADED Chicken | Meat R\$ 43 | R\$ 55
It comes with rice and french fries.

VIA'S PICANHA R\$ 66
Beef picanha, rice, beans, farofa, french fries and vinaigrette sauce.

V CAESAR SALAD R\$ 32,90
American lettuce, croutons, Caesar dressing, and Parmesan cheese.

ADDITIONAL SHRIMP R\$ 16,90

ADDITIONAL FILET MIGNON R\$ 16,90

ADDITIONAL CHICKEN R\$ 9,90

TO SHARE

FILET MIGNON À LA PIAMONTESE R\$ 119,90
Filet mignon medallions in Madeira sauce with bacon, Piedmontese rice and french fries.

GRILLED PICANHA 2 people | 4 people R\$ 119 | R\$230
It comes with rice, beans, farofa (toasted cassava flour), french fries, and vinaigrette sauce.

***COMPLETE FEIJOADA** 2 people | 4 people R\$ 79 | R\$149
It comes with rice, farofa (toasted cassava flour), pork crackling, kale, and orange.

*Only from Friday to Sunday

SIRLOIN STEAK WITH ONIONS R\$ 94,90
Sirloin steak, broccoli rice, and french fries.

SOBREMESAS

BROWNIE WITH ICE CREAM R\$ 24,90
Chocolate brownie with vanilla ice cream.

CLASSIC PUDDING R\$ 13,90

ICE CREAM R\$ 14,90
Vanilla ice cream with chocolate sauce.



PIZZAS

VIA TRATTORIA

Homemade sauce, mozzarella, homemade calabrese sausage, parmesan, and oregano.

BIG INDIV
R\$ 73,90 | R\$ 47,90

✓ MARGHERITA

Homemade sauce, mozzarella, tomato slices, basil leaves and oregano.

R\$ 61,90 | R\$ 39,90

DELÍCIA SERRANA

Mozzarella, leek, bacon, Catupiry cheese, and Parmesan.

R\$ 73,90 | R\$ 47,90

CHICKEN WITH CATUPIRY CHEESE

Homemade sauce, shredded chicken, Catupiry cheese, oregano, and mozzarella.

R\$ 73,90 | R\$ 47,90

PORTUGUESE

Homemade sauce, mozzarella, ham, red onion, olives, oregano and grated egg.

R\$ 67,90 | R\$ 43,90

DRIED BEEF WITH PEPPER JELLY

Homemade sauce, mozzarella, dried beef, red onion, curd cheese, pepper jelly, and oregano.

R\$ 77,90 | R\$ 49,90

✓ FOUR CHEESES

Homemade sauce, mozzarella, gorgonzola, Catupiry cheese, parmesan, and oregano.

R\$ 74,90 | R\$ 47,90

SHRIMP WITH CATUPIRY CHEESE

Homemade sauce, mozzarella, shrimp, leek, Catupiry cheese, and chili pepper.

R\$ 79,90 | R\$ 50,90

✓ ARUGULA WITH SUN-DRIED TOMATOES

Homemade sauce, mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes and oregano.

R\$ 67,90 | R\$ 43,90

SPECIAL CALABRESE SAUSAGE

Homemade sauce, mozzarella, red onion, gorgonzola cheese, parmesan cheese, calabrese sausage, and oregano.

R\$ 77,90 | R\$ 49,90

SPICY PEPPERONI

Homemade sauce, mozzarella, pepperoni and Calabrian chili pepper.

R\$ 70,90 | R\$ 48,90

✓ MOZZARELA

Homemade sauce, mozzarella, and oregano.

R\$ 57,90 | R\$ 37,90

SWEET PIZZAS

CHOCOLATE WITH STRAWBERRY

Semi-sweet chocolate, strawberries, and white chocolate shavings.

INDIV
R\$ 39,90

NUTELLA WITH STRAWBERRY

Nuttella and strawberry

R\$ 39,90

SNOWY BANANA

Banana, white chocolate, sugar and cinnamon.

R\$ 39,90

ROMEU AND JULIETA

Mozzarella, Catupiry cheese, and artisanal guava paste.

R\$ 39,90

Our pizzas are prepared with long-fermented dough, selected ingredients, and artisanal techniques that combine Italian tradition and creativity.

Each recipe is handmade, with 00 flour, peeled tomatoes, fine cheeses, and extra virgin olive oil, resulting in a light, crispy pizza, full of flavor and without that heavy feeling in your stomach.



ICED TEAS

TANGERINE	R\$ 11,90
HIBISCUS	R\$ 11,90
HOMEMADE MATE	R\$ 6,90

SODAS

GRAPES WITH BASIL	R\$ 9,90
RASPBERRY	R\$ 9,90
LEMON	R\$ 9,90
TANGERINE	R\$ 9,90
GREEN APPLE	R\$ 9,90

JUICES

JUICE (Check with staff for available flavors.)	R\$ 9,90
COCONUT ICE	R\$ 7,90
SWISS LEMONADE VIA	R\$ 10,90

SOFTS

WATER WITH AND WITHOUT GAS.	R\$ 7,90
CANNED SODA	R\$ 8,90
RED BULL (CHECK OUT THE FLAVORS)	R\$ 17,90
TONIC WATER	R\$ 7,90
H2O LIMONETO	R\$ 11,90
EXPRESSO	R\$ 7,90

BEERS

BRAHMA 600 ML	R\$ 12,90
HEINEKEN 600 ML	R\$ 18,90
CORONA 600 ML	R\$ 18,90
ORIGINAL 600ML	R\$ 14,90
SPATEN 600 ML	R\$ 14,90
CORONA LONG NECK	R\$ 11,90
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 11,90
HEINEKEN ZERO LONG NECK	R\$ 11,90
CORONA ZERO LONG NECK	R\$ 11,90
SPATEN LONG NECK	R\$ 11,90
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11,90
STELLA PURE GOLD LONG NECK	R\$ 12,90

CHOPPS



ZERO DEGREE BRAHMA MUG	R\$ 9
------------------------	-------



Here at Via, good drinks are synonymous with joy! Our menu was created to closely accompany the laughter, the samba, and the gatherings that make life worth living.

We have always ice-cold beers, drinks full of personality, and options for all tastes, from ice-cold draft beer to the classic gin and tonic.

And when it comes to birthday parties, you can count on us! 🎉

We put together special packages for you to celebrate with friends, sing karaoke, enjoy live samba, and toast a lot.

Here, every sip is a celebration, and every birthday becomes a big party! 🥳🎊🎁

CLASSIC DRINKS

IF YOU PREFER YOUR DRINK WITH AN IMPORTED SPIRIT, WE HAVE THE OPTION OF GREY GOOSE VODKA OR BOMBAY GIN.

FITZGERALD R\$ 23,90
Arpo Gin, Sicilian lemon, sugar syrup and Angostura bitters.

MOSCOW MULE R\$ 26,90
Nuda vodka, lime juice, and ginger foam.

MOJITO R\$ 21,90
Bacardi rum, lemon, mint, and sparkling water.

COSMOPOLITAN R\$ 29,90
Nuda vodka, Sicilian lemon, Cointreau and cranberry syrup.

CLASSIC GIN AND TONIC R\$ 28,90
Gin, tonic water, lemon and rosemary.

ESPRESSO MARTINI R\$ 39,90
Nuda vodka, Cabra Lab coffee liqueur and espresso.

TROPICAL GIN R\$ 44,90
Arpo gin, Red Bull tropical.

APEROL SPRITZ R\$ 29,90
Cocktail made with Aperol, prosecco and sparkling water.

NEGRONI R\$ 27,90
Arpo gin, Campari and Vermouth.

BOULEVADIER R\$ 27,90
Bourbon Jim Beam, Vermute and Campari.

CARAJILLO R\$ 29,90
Licor 43 and coffee.

COZUMEL R\$ 13,90
Heineken beer, lemon juice, salted rim.

Didn't find your classic? Talk to our team.

SPECIALS CAIPIRINHAS

CACHAÇA	R\$ 18,90
VODKA NUDA	R\$ 18,90
VODKA ABSOLUT	R\$ 26,90
VODKA GREY GOOSE	R\$ 35,90
SAKE	R\$ 18,90

* Check the flavors of the day.

EXCLUSIVE TO THE HOUSE

VIA VERANO R\$ 28,90
Refreshing Oceá Rosé wine, Arpo gin and Monin mango syrup.

FRAGOLE R\$ 27,90
Arpo Gin, Pure Monin raspberry, lemon and ginger foam.

ROCINHA VIVE R\$ 32,90
Cabra Lab coffee liqueur, Leche Loco caramel liqueur and a touch of Jim Beam white whiskey.

CAIPIBANANINHA R\$ 24,90
Quero Chuva silver cachaça, Quero Chuva aperitif - banana, sugar syrup and Sicilian lemon.

CABRA APIA R\$ 24,90
Nuda Vodka, Cabra Lab Coffee Liqueur, Monin Vanilla and Sicilian Lemon Syrup.

PINA MOLHADA R\$ 24,90
Quero Chuva silver cachaça, Quero Chuva aperitif - coconut, sugar syrup, lemon and pineapple.

AÇAÍ SOUR R\$ 24,90
Quero Chuva silver cachaça, Quero Chuva aperitif Açaí with guarana and lime.

MOCKTAILS

*Our non-alcoholic drinks.

NON-ALCOHOLIC MOSCOW MULE R\$ 14,90
Ginger ale and ginger foam.

MAGNÓLIA R\$ 12,90
Pure Monin raspberry, Sicilian lemon and basil. Lightly carbonated.

STRAWBERRY FROZEN R\$ 14,90
Strawberries, condensed milk, and ice.

LIQUORS

DOSE LICOR 43	R\$ 24,90
DOSE COINTREAU	R\$ 24,90
DOSE BALLENA	R\$ 24,90
DOSE DON LUIZ	R\$ 17,90
DOSE FIREBALL	R\$ 17,90

DOSES

TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 24,90
QUERO CHUVA FLAVORS	R\$ 24,90
CAFUNÉ IN DOSES	R\$ 17,90
WHISKY CHIVAS REGAL 12 YEARS	R\$ 23,90
WHISKY BLACK LABEL	R\$ 28,90
WHISKY RED LABEL	R\$ 17,90

COMBOS

BALANTINES	R\$ 260
CHIVAS	R\$ 330
BLACK LABEL	R\$ 340
RED LABEL	R\$ 260
GOLD LABEL	R\$ 490
GREY GOOSE	R\$ 375
ABSOLUT	R\$ 240
ARPO	R\$ 220
BOMBAY	R\$ 250
BEEFEATER	R\$ 250
TANQUERAY	R\$ 295

All combos come with 1 750ml bottle of spirits
+ 4 coconut ice cubes + 4 Red Bulls.

WINES

INDIVIDUAL WINE 187 ML

RED / WHITE

R\$ 33

BOTTLE WINE 750 ML

WHITE

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE RAPEL

R\$ 95

MEMÓRIA LOS ANDES SAUVIGNON BLANC
CHILE - VALLE CENTRAL

R\$ 87

MARMORE D.O.C.
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 101

ROSÉ

MÁRMORE ROSÉ
ROSÉ / PORTUGAL

R\$ 101

RED

MEMÓRIA DE LOS ANDES CABERNET
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 87

TRES MEDALLAS MERLOT
CHILE - VALE CENTRAL

R\$ 87

DOÑA PAULA LOS CARDOS MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 107

DOÑA PAULA ESTATE MALBEC
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 167

CARMEN DISCOVERY CABERNET
ARGENTINA - MENDOZA

R\$ 87

ERRAZURIZ 1870 RESERVA CABERNET
CHILE - ACONCAGA

R\$ 104

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA PINOT
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 107

MEMÓRIA LOS ANDES RESERVA CARMENERE
CHILE - VALE DEL RAPEL

R\$ 107

PINTUS
PORTUGAL - ALENTEJO

R\$ 87

MULA VELHA RESERVA
PORTUGAL - SETUBAL

R\$ 147

VANITOSO MONTEPULCIANO
ITALY - D' ABRUZZO

R\$ 101

TIBERIO DOC ROMA
ITALY - PUGLIA

R\$ 147

IL VIAGGIO MONTEPULCIANO
ITALY - MAESTRI

R\$ 111

SPARKLING

SPARKLING MÍSTICO BRUT
BRUT / SPARKLING / BRAZIL-PETROLINA PE

R\$ 87

SPARKLING MÍSTICO ROSÉ
MOSCADEL ROSÉ / SPARKLING / BRAZIL

R\$ 87

SPARKLING CHANDON BRUT
BRUT / SPARKLING / BRAZIL-GARIBALD

R\$ 197

CLERICOTS

CLERICOT WHITE WINE
WHITE WINE / SEASONAL FRUITS

R\$ 57

CLERICOT SPARKLING
SPARKLING / SEASONAL FRUITS

R\$ 67



At Via Trattoria, wine is more than just a drink; it's part of the experience. Our wine list features carefully selected labels from Brazil and around the world, chosen to harmonize with our pizzas, pastas, and good times.

We have light options to accompany a relaxed dinner, full-bodied reds for connoisseurs, and perfect sparkling wines to celebrate. Whether it's a romantic date, a get-together with friends, or a special party, the right toast is here.

Because at Via Trattoria, every glass tells a story, and every story deserves a toast. 🍷🥂