


FORNERIA SAN PAOLO

 SUGESTÕES INSPIRADAS NA TOSCANA, ITÁLIA.

COUVERT

COUVERT ASSADO DE MILHO SEM GLÚTEN E REQUEIJÃO ORGÂNICO COM AZEITE DE MANJERICÃO R\$ 15
*COUVERT POR PESSOA, ISENTO PARA CRIANÇAS. O COUVERT É OPCIONAL E SERÁ FORNECIDO MEDIANTE SOLICITAÇÃO PRÉVIA DO CLIENTE.

PER COMINCIARE

FOCACCIA PARMIGIANA	FOCACCIA PARMIGIANA COM AZEITE TRUFADO 	R\$ 49
FOCACCIA MISTA	FOCACCIA COM PARMESÃO E TOMATE	R\$ 47
BRUSCHETTA MOZZA	BRUSCHETTA DE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO	R\$ 44
BRUSCHETTA PARMA	BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU DE PARMA, BRIE E RÚCULA	R\$ 48
BURRATA	BURRATA ARTESANAL, TOMATE CEREJA CONFITADO E RÚCULA	R\$ 69
BOLINHOS DE ESPINAFRE	06 UNID. DE BOLINHOS DE TAPIOCA, ESPINAFRE E QUEIJO DA CASA, SERVIDOS COM GELÉIA DE PIMENTA, SEM GLÚTEN	R\$ 46
RÓTULA ASPARAGI	PRESUNTO PARMA, BRIE, ASPARGOS E PARMESÃO NA MASSA DE PIZZA TRADICIONAL OU INTEGRAL	R\$ 66
CAPELETTI IN BRODO	CALDO COM CAPELETTI DE VITELHO, SERVIDO COM BRIOCHE DE PARMESÃO	R\$ 46
BATATAS FRITAS	PORÇÃO DE BATATAS FRITAS	R\$ 28
SALADA VERDE	SALADA VERDE COM TOMATE CEREJA	R\$ 19


INSALATE

CAPRESE	TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, ALFACE E RÚCULA	R\$ 39 / 59
CAESAR	ALFACE, RÚCULA, PEITO DE FRANGO, MOLHO CAESAR E CROUTONS	R\$ 39 / 59
NIZZARDA	ATUM, AZEITONAS PRETAS, VAGEM, BATATAS E OVOS COZIDOS	R\$ 49 / 69
MARE	FOLHAS VERDES, LULA, POLVO CAMARÃO AO FORNO	R\$ 89
QUICHE	QUICHE DO DIA COM SALADA FORNERIA	R\$ 49
TARTARE DI SALMONE	TARTAR DE SALMÃO COM SALADA FORNERIA	R\$ 59 / 79
TARTARE DI CARNE	TARTAR DE CARNE COM SALADA FORNERIA	R\$ 59 / 79

CARPACCI

CLÁSSICO	FATIAS DE FILET MIGNON, PARMESÃO E ALCAPARRAS	R\$ 49 / 69
FORNERIA	FATIAS DE FILET MIGNON, MOLHO DE AZEITONAS PRETAS E PINOLI	R\$ 49 / 69
SALMONE	SALMÃO, DILL E MOSTARDA EM GRÃOS	R\$ 49 / 78


PASTE

RAVIOLI DI MOZZARELLA	MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELLA AO MOLHO DE TOMATE	R\$ 66
GNOCCHI	MASSA DE BATATA COM RAGU DE CARNE À BOLONHESA	R\$ 69
FETTUCCINE CARBONARA	MASSA FRESCA AO MOLHO CARBONARA TRUFADO 	R\$ 79
PENNE ALLA TOSCANA	MASSA SECA COM MOLHO DE TOMATE, LINGUIÇA ARTESANAL E AZEITONAS	R\$ 74
LASAGNA CLASSICA	COM RAGU DE CARNE À BOLONHESA GRATINADA AO FORNO	R\$ 68
MELANZANE PARMIGIANA	BERINJELA GRATINADA COM MOZZARELLA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO	R\$ 66

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI	ARROZ ITALIANO COM COGUMELOS FRESCOS	R\$ 79
RISOTTO GAMBERI	ARROZ ITALIANO C/ TOMATE CONCASSÉ, MANJERICÃO, AZEITE EXTRA VIRGEM E CAMARÃO	R\$ 89
RISOTTO NAPOLITANO	ARROZ ITALIANO, TIRAS DE FILET MIGNON, AZEITONAS PRETAS E POMODORO BASÍLICO	R\$ 79

PESCE E CARNI

SALMONE	SALMÃO GRELHADO COM LEGUMES	R\$ 89
POLLO	PEITO DE FRANGO GRELHADO COM PURÊ DE BATATAS	R\$ 69
TAGLIATA	FATIAS FINAS DE FILET MAL PASSADO COM RÚCULA E PARMESÃO	R\$ 79
FILET CON LINGUINE	FILET MIGNON COM LINGUINE ALLA CREMA	R\$ 79
BATTUTA DI MANZO	FILET MIGNON AO MOLHO DE PIMENTA VERDE COM RISOTTO TRUFADO 	R\$ 89
PORTAFOGLIO	FILET MIGNON RECHEADO C/ QUEIJO BRIE E TOMATE CONCASSÉ, C/ FOLHAS VERDES E TOMATE	R\$ 89
AGNELO	CORDEIRO ASSADO AO PRÓPRIO MOLHO COM RISOTO PARMIGIANO	R\$ 89
CHORIZO	BIFE DE CHORIZO, ALHO PORÓ, BATATA SAUTÉE E ALECRIM	R\$ 88
VITELA MILANESE	VITELA À MILANESA COM RISOTO ZAFERANO	R\$ 78
PESCE DEL GIORNO	PEIXE DO DIA GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO	R\$ 68

*PERÍODO DE VIGÊNCIA DOS PREÇOS: INDETERMINADO.

CHEESEBURGUER FORNERIA

(110G ou 200G DE CARNE)

		110G	200G
FORNERIA	COM QUEIJO CHEDDAR NA MASSA DE PIZZA ASSADO AO FORNO	R\$ 33	R\$ 45
FORNERIA SPECIALE	COM QUEIJO EMMENTAL E BRIE, CEBOLA CARAMELIZADA, TOMATE CONFITADO E BACON NA MASSA DE PIZZA AO FORNO	R\$ 45	R\$ 54
CHEDDAR	COM QUEIJO CHEDDAR NO PÃO DE HAMBÚRGUER	R\$ 29	R\$ 39
AMAURI	COM QUEIJO PRATO, PICLES DE CEBOLA, MAIONESE DEFUMADA, BACON E RÚCULA NO PÃO DE HAMBÚRGUER	R\$ 39	R\$ 44

PANINI ALLA FORNERIA

(NA MASSA DE PIZZA ASSADO AO FORNO)

CLÁSSICA	MOZZARELLA, MANJERICÃO E TOMATE SAN MARZANO	R\$ 59
FUNGHI	MISTO DE COGUMELOS E QUEIJO EMMENTAL	R\$ 65
ASPARAGI	ASPARGOS, QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA	R\$ 69
CAPRESE	MOZZARELLA DE BÚFALA, MANJERICÃO E TOMATE SAN MARZANO	R\$ 66
FILETTO	PAILLARD DE FILET MIGNON, TOMATE, MANJERICÃO, MOZZARELLA, RÚCULA E PARMESÃO	R\$ 69
TOSCANA	LINGUIÇA TOSCANA, MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, AZEITONAS PRETAS E CEBOLA ROXA	R\$ 64
DIAVOLA	MOZZARELLA, SALAME PICANTE ARTESANAL E TOMATE SAN MARZANO	R\$ 59
TONNATA	ATUM, AZEITONAS PRETAS E TOMATE CONCASSÉ	R\$ 69

PANINI SPECIALE

ROAST BEEF DE CHORIZO	PÃO DA CASA, ROASTBEEF, CEBOLA CARAMELADA, QUEIJO EMMENTAL, RÚCULA E MAIONESE DIJON	R\$ 59
CRUDO	PÃO CIABATTA, QUEIJO BRIE, PRESUNTO DE PARMA E RÚCULA	R\$ 59
TARTARE DI SALMONE	PÃO DE MIGA IMPORTADO, TARTAR DE SALMÃO E ALFACE	R\$ 69
TARTARE DI MANZO	PÃO DE MIGA IMPORTADO, TARTAR DE CARNE E RÚCULA	R\$ 69

PER BAMBINI

PAILLARD DE FILET	PAILLARD DE FILET MIGNON GRELHADO COM BATATAS FRITAS	R\$ 49
POLLO MILANESE	FILET DE FRANGO À MILANESE COM PURÊ DE BATATAS	R\$ 44
GNOCCHI AL SUGO	MASSA DE BATATA AO MOLHO DE TOMATE PENEIRADO	R\$ 39
MINI HAMBÚRGUER	2 UNIDADES COM QUEIJO PRATO NA MASSA DE PIZZA, SERVIDO COM BATATAS FRITAS	R\$ 39

PIZZA

MARGHERITA	MASSA FINA COM MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE E MANJERICÃO	R\$ 59
NAPOLI	MASSA GROSSA COM MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E MOZZARELLA DE BÚFALA	R\$ 68
TONNO	MOLHO DE TOMATE, ATUM, AZEITONAS PRETAS E CEBOLA ROXA	R\$ 68
CALABRESA	MASSA FINA COM MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA E LINGUIÇA CALABRESA	R\$ 59

DOLCI

PIADINA DOLCE	MASSA CROCANTE RECHEADA COM DOCE DE LEITE, MORANGOS E SORVETE DE YOGURT	R\$ 34
BUDINO	PUDIM DE LEITE	R\$ 28
PÉTIT GATEAU	PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	R\$ 28
CREME DE PAPAIA	CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS	R\$ 36
CREME DE MASCARPONE	COM MORANGOS E CALDA DE CHOCOLATE	R\$ 39
CHEESECAKE	CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS OU CHOCOLATE	R\$ 29
BANANA AL FORNO	BANANAS ORGÂNICAS DOURADAS COM SORVETE DE CANELA	R\$ 25
TORTA BIANCA	TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE BRANCO COM FRUTAS VERMELHAS	R\$ 29
TIRAMISÙ	BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	R\$ 36
PROFITEROLES	CAROLINAS RECHEADAS COM MASCARPONE E GIANDUIA, COM CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE DE CREME	R\$ 34
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTAS DA ESTAÇÃO	R\$ 18
GELATI	SORVETES	R\$ 20



Forneria



@forneriasanpaolo



Forneria San Paolo