

FORNERIA
SAN PAOLO

FORNERIA
SAN PAOLO

COUVERT

ASSADO DE MILHO SEM GLÚTEN E REQUEIJÃO ORGÂNICO COM AZEITE DE MANJERICÃO R\$ 22
**Couvert por pessoa, isento para crianças. O couvert é opcional e será fornecido mediante solicitação prévia do cliente.*

PER COMINCIARE

ANTIPASTI MISTI R\$ 89
Presunto de parma, parmesão, mozzarella de búfala, queijo brie e mortadela com pistache, acompanhado de torradas de miga

FOCACCIA PARMIGIANA R\$ 77
Focaccia de parmesão com azeite trufado

RÓTULA ASPARAGI R\$ 89
Presunto de parma, brie, aspargos e parmesão na massa de pizza

BRUSCHETTA MOZZA R\$ 59
Bruschetta de mozzarella de búfala, tomate e manjericão

BRUSCHETTA PARMA R\$ 64
Bruschetta de presunto cru de parma, brie e rúcula

BURRATA R\$ 78
Burrata artesanal, tomate cereja confitado e rúcula

BOLINHOS DE ESPINAFRE R\$ 59
06 unid. de bolinhos de tapioca, espinafre e queijo da casa, servidos com geléia de pimenta, sem glúten

MINI CHEESEBURGUER R\$ 79
4 unidades com cheddar no pão de hambúrguer e batatas fritas

INSALATE

CAPRESE MEIA / INTEIRA R\$ 49 / 69
Tomate, mozzarella de búfala, alface e rúcula

CAESAR R\$ 49 / 69
Alface, rúcula, peito de frango, molho caesar e croutons

NIZZARDA R\$ 59 / 79
Atum, azeitonas pretas, vagem, batatas e ovos cozidos

MARE R\$ 76 / 94
Folhas verdes, lula, polvo e camarão ao forno

QUICHE R\$ 59
Quiche do dia com salada forneria

FRITTATA R\$ 59
Omelete com mozzarella, tomate concassé e manjericão, acompanhado de salada Forneria

TARTARE DI SALMONE R\$ 79 / 99
Tartar de salmão com salada forneria

TARTARE DI CARNE R\$ 78 / 98
Tartar de carne com salada forneria

CARPACCI

CLÁSSICO MEIA / INTEIRA R\$ 59 / 79
Fatias de filet mignon, parmesão e alcaparras

FORNERIA R\$ 59 / 79
Fatias de filet mignon, molho de azeitonas pretas e pinoli

SALMONE R\$ 59 / 79
Salmão, dill e mostarda em grãos

LA PASTA DELLA NONNA

SPAGHETTI CACIO E PEPE R\$ 79
Massa seca ao molho de queijo e pimenta-do-reino preta moída

PENNE AL PESTO R\$ 79
Massa seca ao molho de pesto e manjeriçã

FETTUCCINE AGLIO E OLIO R\$ 75
Massa fresca ao alho e óleo

PASTE

CAPELETTI IN BRODO MEIA / INTEIRA R\$ 44 / 59
Caldo com capeletti de vitelo

RAVIOLI DI MOZZARELLA R\$ 79
Massa fresca recheada com mozzarella ao molho de tomate

RAVIOLI DI BRIE R\$ 99
Massa fresca recheada com brie ao molho branco trufado

GNOCCHI R\$ 84
Massa de batata com ragu de carne à bolonhesa

FETTUCCINE CARBONARA R\$ 96
Massa fresca ao molho carbonara trufado

PENNE ALLA TOSCANA R\$ 89
Massa seca com molho de tomate, linguiça artesanal e azeitonas

LASAGNA AL LETTO R\$ 88
Com ragu de carne à bolonhesa gratinada ao forno com molho branco, molho de tomate fresco e manjeriçã

MELANZANE PARMIGIANA R\$ 77
Berinjela gratinada com mozzarella de búfala, molho de tomate e manjeriçã

SPAGHETTI AL MARE R\$ 109
Massa seca ao molho pomodoro basilíco com lula, polvo e camarão

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI R\$ 89
Arroz italiano com cogumelos frescos

RISOTTO NAPOLITANO R\$ 99
Arroz italiano com filet mignon, azeitonas pretas e pomodoro basilíco

RISOTTO GAMBERI R\$ 99
Arroz italiano com tomate concassé, manjeriçã, azeite extra virgem e camarão

RISOTTO BACCALÀ R\$ 99
Arroz italiano com lascas de bacalhau, brócolis, tomate cereja e manjeriçã

PESCE E CARNI

SALMONE R\$ 119
Salmão grelhado com legumes

POLLO R\$ 76
Peito de frango grelhado com batata doce assada

TAGLIATA R\$ 99
Fatias finas de filet mal passado com rúcula e parmesão

BATTUTA DI MANZO R\$ 119
Filet mignon ao molho de pimenta verde com risoto trufado

PORTAFOGLIO R\$ 119
Filet mignon recheado com queijo brie e aspargos, folhas verdes, tomate e palmito

FILET CON FETTUCCINE R\$ 109
Filet mignon grelhado ao molho madeira com fettuccine ao burro e sálvia

FILET CON GNOCCHI R\$ 119
Filet mignon ao molho de mostarda dijon com gnocchi na manteiga trufada

AGNELO R\$ 129
Cordeiro assado ao próprio molho com risoto de parmesão

VITELA MILANESE R\$ 89
Vitela à milanesa com risoto de açafrão

GAMBERI ALLA GRIGLIA R\$ 129
Camarões grelhados com spaghetti ao alho e óleo

PESCE DEL GIORNO R\$ 79
Peixe do dia com purê de abobrinha e farofa crocante

CHEESEBURGUER FORNERIA

110gr / 200gr

FORNERIA R\$ 44 | R\$ 54
Com queijo cheddar na massa de pizza, assado ao forno

SPECIALE R\$ 68
150gr com queijo emmental e brie, cebola caramelizada, tomate confitado e bacon na massa de pizza, assado ao forno

DUO R\$ 68
150gr com queijo cheddar duplo, bacon e cebola caramelizada na massa de pizza, assado ao forno

BURRATA R\$ 68
150gr com mozzarella, burrata, tomate confitado e manjeriçã na massa de pizza, assado ao forno

AMAURI R\$ 68
200gr com queijo prato, pickles de cebola, maionese defumada, bacon e rúcula no pão de hambúrguer

ACOMPANHAMENTOS:

BATATAS FRITAS R\$ 29
Porção de 160gr

BATATAS FRITAS ESPECIAL R\$ 39
Porção de 180gr com páprica, alecrim e parmesão

SALADA VERDE R\$ 21
Salada verde com tomate cereja

PANINI ALLA FORNERIA (NA MASSA DE PIZZA AO FORNO)

CLÁSSICA R\$ 65
Mozzarella, manjeriçã e tomate san marzano

FUNGHI R\$ 69
Misto de cogumelos e queijo emmental

ASPARAGI R\$ 79
Aspargos, queijo brie e presunto de parma

CAPRESE R\$ 69
Mozzarella de búfala, manjeriçã e tomate san marzano

FILETTO R\$ 79
Paillard de filet mignon, tomate, manjeriçã, mozzarella, rúcula e parmesão

DIAVOLA R\$ 69
Mozzarella, salame picante artesanal e tomate san marzano

TONNATA R\$ 69
Atum, azeitonas pretas e tomate concassé

PANINI SPECIALE

ROAST BEEF DE CHORIZO R\$ 69
Pão da casa, roastbeef, cebola caramelizada, queijo emmental, rúcula e maionese dijon

TARTARE DI SALMONE R\$ 88
Pão de miga importado, tartar de salmão e alface

TARTARE DI MANZO R\$ 88
Pão de miga importado, tartar de carne e rúcula

PER BAMBINI

PAILLARD DE FILET R\$ 64
Paillard de filet mignon com spaghetti na manteiga

POLLO R\$ 49
Filet de frango grelhado com purê de batatas

GNOCCHI AL SUGO R\$ 44
Massa de batata ao molho de tomate peneirado

MINI CHEESEBURGUER R\$ 54
2 unidades com queijo cheddar na massa de pizza com batatas fritas

*Período de vigência dos preços: indeterminado.

PIZZA

MARGHERITA

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjericão

R\$ 69

NAPOLI

Molho de tomate, manjericão e mozzarella de búfala

R\$ 74

CALABRESA

Molho de tomate, mozzarella e linguiça calabresa

R\$ 69

VEGETARIANA

Abobrinha, berinjela, mozzarella, emmental, parmesão e rúcula

R\$ 79

DOLCI

PIADINA DOLCE

Massa crocante recheada com doce de leite, morangos e sorvete de yogurt

R\$ 39

BUDINO

Pudim de leite

R\$ 35

PÉTIT GATEAU

Petit gateau de chocolate com sorvete de creme

R\$ 36

CREME DE PAPAIA

Creme de papaia com licor de cassis

R\$ 39

BANANA AL FORNO

Bananas douradas com sorvete de canela

R\$ 35

TORTA BIANCA

Torta cremosa de chocolate branco com frutas vermelhas

R\$ 36

TIRAMISÙ

Biscoito inglês, café, mascarpone e cacau em pó

R\$ 38

MILLEFOGLIE

Mil folhas com creme de patisserie e calda de baunilha

R\$ 36

CHIATTA ALPINA

Mousse de chocolate branco e meio amargo com sorvete de creme, farofa crocante, calda de chocolate e chantilly

R\$ 39

PROFITEROLES

Carolinas recheadas com mascarpone e gianduaia, com calda de chocolate e sorvete de creme

R\$ 39

CRÈME BRÛLÉE

Creme de baunilha gratinado

R\$ 39

GELATI

Sorvetes

R\$ 28

FRUTTA DI STAGIONE

Frutas da estação

R\$ 19



FORNERIA



@FORNERIASANPAOLO



tripadvisor®

FORNERIA SAN PAOLO



BIBITE

ÁGUA MINERAL

R\$ 10

ÁGUA PANNA 500ml

R\$ 29

ÁGUA SAN PELLEGRINO 500ml

R\$ 29

ÁGUA DE COCO

R\$ 12

SODA ITALIANA

R\$ 19

REFRIGERANTES

R\$ 10

SUCOS

MELANCIA

R\$ 16

LARANJA

R\$ 16

LIMONADA

R\$ 15

LIMONADA SUÍÇA

R\$ 17

ABACAXI

R\$ 16

ABACAXI COM HORTELÃ

R\$ 18

MARACUJÁ

R\$ 19

TANGERINA

R\$ 19

MORANGO

R\$ 19

MANGA

R\$ 16

TOMATE TEMPERADO

R\$ 25

UVA INTEGRAL

R\$ 20

CHÁ NATURAL (quente ou frio)

HORTELÃ

R\$ 14

CAPIM SANTO

R\$ 14

MORANGO COM HIBISCUS

R\$ 14

CAFÉS

CAFÉ ILLY

R\$ 9

CAFÉ COM LEITE

R\$ 11

CAFÉ DUPLO

R\$ 20

CAFÉ MACCHIATO

R\$ 11

CAFÉ DESCAFEINADO

R\$ 9

CAPPUCCINO PEQUENO

R\$ 12

CAPPUCCINO GRANDE

R\$ 13