

DAL 2001
FORNERIA
SAN PAOLO

FSP
DAL 2001

PER BAMBINI

PAILLARD DE FILET	R\$ 71
Paillard de file mignon com spaghetti na manteiga	
GNOCCHI AL SUGO	R\$ 49
Massa de batata ao molho de tomate	
MINI CHEESEBURGUER	R\$ 64
90g com cheddar na massa de pizza, servido com batatas fritas e assado no forno	

PIZZAS

Todas as nossas pizzas são feitas com massa de fermentação natural	
AL TARTUFO	R\$ 129
Pizza branca com creme de trufas negras e mussarela de búfala	
MARGHERITA	R\$ 89
Molho de tomate, mozzarella, parmesão e tomate Italiano	
NAPOLI	R\$ 94
Molho de tomate, mozzarella de búfala finalizada com pesto de azeitonas verdes	
CALABRESA	R\$ 84
Molho de tomate, calabresa fatiada e cebola roxa	
DI PARMA	R\$ 99
Molho de tomate, mussarela e presunto de parma finalizada com mel	

DOLCI

TORTA BIANCA	R\$ 44
Torta de chocolate branco com frutas vermelhas	
BANANA AL FORNO	R\$ 39
Bananas douradas com sorvete de canela	
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$ 27
Mousse de chocolate	
TIRAMISÙ	R\$ 42
Biscoito inglês, café, mascarpone e cacau em pó	
CREME DE PAPAIA	R\$ 44
Creme de papaia	
FRUTTA DI STAGIONE	R\$ 19
Frutas da estação	
SORVETES	O1 BOLA: R\$ 15 O2 BOLAS: R\$ 28
Creme / chocolate / pistache / canela	

DAL 2001

FORNERIA

SAN PAOLO

COUVERT

Focaccia artesanal e biscoito de milho sem glúten com requeijão orgânico e azeite de alecrim *Por pessoa.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA PARMAR\$ 75

Bruschetta de presunto cru de parma, brie e mix de folhas especiais

BRUSCHETTA MOZZAR\$ 69

Bruschetta de mozzarella de búfala, tomate italiano e pesto de pistache

PIZZETA AL PARMIGIANO E ROSMARINOR\$ 79

Massa de pizza de fermentação natural com fina camada de parmesão e alecrim

BURRATA ARTESANALR\$ 84

Servida com caponata da casa

CARPACCIO CLÁSSICOR\$ 89

Molho de alcaparras e parmesão

CARPACCIO FORNERIAR\$ 94

Salsa de azeitonas verdes e manjeriçã, pinoli, mix de folhas especiais e parmesão

VITELLO TONNATOR\$ 94

Rosbife, molho tonnato, alcaparras e brotos

TARTARE DI CARNER\$ 103

Tartar de carne com salada e batata frita

TAGLIATA DI MANZO CLÁSSICAR\$ 129

Filé mignon selado e fatiado com emulsão de vinagre balsâmico e rúcula

INSALATE

CAPRESER\$ 73

Tomate, mozzarella de búfala, salsa de azeitonas verdes e manjeriçã

CAESARR\$ 74

Alface romana, peito de frango grelhado, molho caesar e croutons

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI I TARTUFI R\$ 94

Arroz italiano com cogumelos frescos e salsa de trufa negra

RISOTTO GAMBERIR\$ 114

Arroz italiano com tomate concassé, manjeriçã, azeite extra virgem e camarão

RISOTTO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO R\$ 119

Arroz italiano, queijo brie e presunto cru

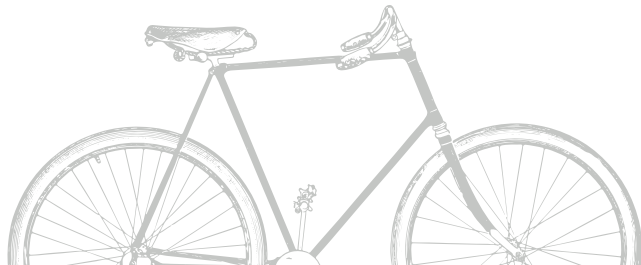
PASTE	
CAPELETTI IN BRODO	R\$ 79
Capeletti de carne em caldo de carne	
RAVIOLI DI MOZZARELLA	R\$ 89
Massa fresca recheada com mozzarella de búfala ao molho pomodoro	
RAVIOLI DI BRIE	R\$ 109
Massa fresca recheada com brie ao molho branco e trufas	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	R\$ 79
Com molho de tomate, mozzarella de búfalo e parmesão finalizado no forno	
SPAGHETTI CARBONARA	R\$ 105
Massa seca, gema de ovo, pancetta e parmesão	
RIGATONI BOLONHESA	R\$ 89
Massa seca ao molho bolonhesa e fonduta de parmesão	
LASAGNA	R\$ 94
Em molho bolonhesa e finalizada no forno	
ESCOLHA UMA PROTEÍNA PARA ACOMPANHAR A SUA MASSA:	
Filé de Frango Grelhado - 200g	R\$ 59
Bife de Chorizo - 250g	R\$ 109
Filé Mignon Grelhado - 200g	R\$ 119
Bife de Tira de Picanha - 250g	R\$ 129

CHEESEBURGER FORNERIA	
FORNERIA	R\$ 65
180g com queijo cheddar na massa de pizza e assado no forno	
SPECIALE	R\$ 67
180g com queijo brie, cebola caramelizada, mostarda Dijon na massa de pizza e assado no forno	
DUO	R\$ 69
180g com queijo cheddar duplo, bacon, cebola caramelizada na massa de pizza e assado no forno	
ALLA PIZZAIOLA	R\$ 71
180g com molho de tomate, mozzarella de búfala, tomate Italiano e orégano na massa de pizza e assado no forno	
ACOMPANHAMENTOS:	
Batatas Fritas (Porção de 150g)	R\$ 29
Salada com tomate cereja	R\$ 23

PANINI ALLA FORNERIA	
DI PARMA	R\$ 84
Presunto parma, pasta de alcachofra, queijo brie na massa de pizza e assado no forno	

CAPRESE	R\$ 73
Mozzarella de búfala, salsa de azeitonas verdes, tomate sweet grape na massa de pizza e assado no forno	
CARPACCIO	R\$ 84
Parmesão, molho de alcaparras e mix de folhas especiais na massa de pizza e assado no forno	
FILETTO	R\$ 89
Paillard de filé mignon, molho Dijon, mozzarella e mix de folhas especiais na massa de pizza e assado no forno	

PESCE E CARNI	
STRACOTTO DI MANZO	R\$ 159
Carne bovina cozida em redução de vinho tinto, polenta cremosa e mini agrião	
POLLO AL FORMAGGIO E LIMONE	R\$ 139
Supreme de frango em crosta de parmesão, palmito pupunha grelhado, creme de limão, azeite de manjerição e hortelã	
PEIXE DO DIA	R\$ 89
Em manteiga de amêndoas e alcaparras com batatas crocantes e brócolis tostados	
SALMONE	R\$ 129
Salmão grelhado com legumes salteados	
GAMBERI ALLA GRIGLIA	R\$ 169
Camarões rosa grelhados com talharim nero ao molho bisque cremoso	
VITELA MILANESE	R\$ 90
Filé bovino com salada de mix de folhas especiais e batatas fritas	
CARNES:	
FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 79
200g	
BIFE DE CHORIZO	R\$ 129
250g	
FILÉ MIGNON GRELHADO	R\$ 130
200g	
BIFE DE TIRA DE PICANHA	R\$ 159
250g	
ESCOLHA O ACOMPANHAMENTO:	ESCOLHA O MOLHO:
Salada verde com tomate cereja	Molho Roti
Legumes salteados	Mostarda Dijon
Batata frita	
Espaguete com manteiga e sálvia	
Risoto com trufa	



DAL 2001

FRENZIA

SAN PAOLO

BIBITE

Água mineral	R\$ 10
Água Panna 505ml	R\$ 29
Água San Pellegrino 500ml	R\$ 29
Mamba water	R\$ 10
Água de coco	R\$ 12
Soda italiana	R\$ 19
Refrigerantes	R\$ 10
Chá Baer Mate	R\$ 14

SUCOS

Melancia	R\$ 16
Laranja	R\$ 16
Limonada	R\$ 15
Tangerina	R\$ 19
Tomate temperado	R\$ 25

CHÁ NATURAL (QUENTE OU FRIO)

Hortelã	R\$ 14
Capim Santo	R\$ 14
Morango com Hibiscus	R\$ 14

CAFÉS

Café illy	R\$ 12
Café com leite	R\$ 13
Café macchiato	R\$ 13
Café descafeinado	R\$ 12
Cappuccino pequeno	R\$ 14
Cappuccino médio	R\$ 16

CERVEJAS E CHOPP

Cerveja Heineken / Heineken zero	R\$ 17
Cerveja Lagunitas Day Time	R\$ 23
Cerveja Praya Lager Sem Glúten	R\$ 17
Lagunitas Ipa Ln	R\$ 24
Blue Moon Wheat Ale Ln	R\$ 24
Chopp Heineken	R\$ 16