



# CAPRESE

PIZZA & PASTA



Carpaccio Clássico



Arancini a La Caprese



Piatto de Frios



Schiaccina



# Antipasti

## SCHIACCINA

Finíssima massa assada em forno a lenha, salpicada de queijo grana padano, azeite extravirgem, alho, alecrim e sal grosso. Um clássico da casa.

R\$ 22

## CARPACCIO CLÁSSICO

Finas fatias de carne bovina premium, cobertas com saboroso molho de mostarda, azeite e limão, queijo grana padano, alcaparras e rúcula. Acompanha Schiaccina.

R\$ 42

## CESTA DE PÃES ITALIANOS

Mini pães variados, muito bem acompanhados de pesto de azeitonas, caponata e manteiga.

R\$ 22

## PIATTO DE FRIOS

Queijos e frios regionais exclusivos selecionados pela casa, tapenade de azeitonas pretas, caponata, palmito, tomate seco e castanhas. Acompanha Schiaccina. **Ideal para compartilhar.**

R\$ 69

## ARANCINI A LA CAPRESE

Bolinho de risotto, recheado com mussarela de búfala, tomate e pesto de manjeriço. Crocante por fora, delicioso por dentro. Porção com 4 unidades.

R\$ 16

## PIZZETA CROCANTINA

Pizza pequena com massa finíssima nos sabores a sua escolha: Blumenau, Pancetta, Sicília, Gratinata, Mussarela, Calabresa, Marguerita, Portuguesa, Alho e Óleo ou Mafiosa.

R\$ 19,90

## POLPETTE DE SIRI

Crocantes bolinhos fritos recheados com carne de siri e molho bechamel. Uma delícia sem igual na nossa ilha. Porção com 8 unidades.

R\$ 36

# Insalatas

## SALADA CAPRESE

Leve, fresca e deliciosa. Mussarela de búfala artesanal, tomate confit, manjeriço e pesto de azeitonas pretas. Criada na preciosa ilha de Capri, leva as cores da bandeira da Itália.

R\$ 38

## SALADA CAESAR

Alface americana, peito de frango em cubos, croutons, cebola, crocante de parmesão, tomate italianinho e molho caesar.

R\$ 36

## SALADA PERA E NOZES

Delicioso mix de folhas verdes, gorgonzola, pera, nozes caramelizadas, cebola, tomate italianinho e molho balsâmico.

R\$ 32



# Pastas

Nossas massas são artesanais, fabricadas na própria casa.

## SPAGHETTI BOLONHESA

Tradicional molho com carne picada na ponta da faca e molho sugo.

\$ 42

## SPAGHETTI GAMBERETTI

Camarões grelhados, alcaparras, tomate, manjeriço, limão siciliano e azeitonas pretas. Um prato irresistível.

\$ 79

## GNOCCHI FILETTO DI FUNGHI

Tiras de filet mignon, cogumelos frescos e mini tomates italianos.

\$ 56

## GNOCCHI CAPRESE

Gnocchi de batata feito à mão, molho Sugo, mussarela de búfala artesanal e pesto de manjeriço.

\$ 42

## RAVIOLI DI RICOTTA

Recheado de ricota de búfala artesanal e nozes, ao molho de limão siciliano, com gorgonzola, pera e nozes caramelizadas.

\$ 45

## RAVIOLI DE CORDEIRO

Recheado com saboroso cordeiro ao molho do assado e ervas.

\$ 56

## RAVIOLI DE SIRI

Carne de siri, manteiga de sálvia e espuma de limão siciliano.

\$ 56

## LASANHA BOLONHESA

Tradicional molho com carne picada na ponta da faca, molho sugo e mussarela. Serve 2 pessoas.

\$ 78

## CANNELLONI DE RICOTA DE BÚFALA

Recheado com cremosa ricota, espinafre e molho sugo.

\$ 45

## POLENTA DELLA NONNA

Polenta cremosa com gorgonzola acompanhada de carne bovina cozida lentamente ao vinho tinto. Uma receita de família.

\$ 45



# Assados no forno a lenha

## SALMÃO COM LEGUMES GRELHADOS

Deliciosa posta de salmão de 250g, assada à perfeição, acompanhada de legumes frescos grelhados.

\$ 68

## CORDEIRO INESQUECÍVEL

Carne da paleta do cordeiro (200g) assada lentamente durante 16 horas em forno a lenha. Acompanha spaghetti ao molho de manteiga e sálvia.

\$ 78

## FILET COM AZEITE TRUFADO

Medalhão de filet mignon (200g) com fettuccini ao molho de cogumelos frescos e azeite trufado.

\$ 76

## FILET COM LEGUMES

Tenro medalhão de filet mignon (200g) com legumes frescos grelhados.

\$ 68

## FILET COM PROSCIUTTO DI PARMA

Medalhão de filet mignon (400g) envolto em presunto de parma gratinado grelhado. Acompanha nhoque de batata baroa. Serve duas pessoas.

\$ 148

# Pastas sem glúten

## PENNE GAMBERETTI

Camarões grelhados, alcaparras, tomate, manjeriço, limão siciliano e azeitonas pretas.

\$ 79

## GNOCCHI CAPRESE

Nhoque de batata feito à mão, molho sugo, mussarela de búfala artesanal e pesto de manjeriço.

\$ 42

Mesmo com nosso máximo cuidado, ainda podem conter TRAÇOS DE GLÚTEN.

Petit Gateau



Tiramisù



Banana rústica ao forno  
com sorvete de canela



Sorvetes artesanais



# Sobremesas

Pizzetta doce, com banana	\$ 40
Pizzetta doce, com morango e chocolate	\$ 42
Mini pizza de banana com sorvete de creme	\$ 23
Banana rústica ao forno com sorvete de canela	\$ 19
Petit Gateau de chocolate com sorvete	\$ 23
Tiramisù	\$ 15
Sorvete artesanal	\$ 10
Sorvete com calda de chocolate quente	\$ 16
Sorvete de limão siciliano com calda de frutas vermelhas	\$ 23
Sundae	\$ 22

# Café, chá & licores

Café Espresso ou Chá	\$ 5
<b>Cointreau</b> O mais premiado licor de laranja do mundo, produzido em Angers, na França, usando, principalmente, laranjas do Brasil.	\$ 16
<b>Amarula</b> Licor da África do Sul, preparado a partir da destilação da fruta Marula, misturada a um creme fresco.	\$ 16
<b>Drambuie</b> De origem escocesa, é um licor feito à base de whisky, mel, ervas aromáticas e especiarias.	\$ 16
<b>Limoncello</b> Produzido na Itália a partir da infusão de cascas de limão siciliano e destilados de alta qualidade.	\$ 16
<b>Frangelico Licor</b> Produzido na pequena cidade de Canale, na Itália, tem o sabor suave e inesquecível de avelãs e frutas silvestres.	\$ 16
<b>Licor 43</b> É um licor espanhol à base de 43 frutas cítricas e ervas aromáticas indígenas, o que adiciona mistério e sabor.	\$ 16
<b>Amaretto</b> Originário da Itália, feito da infusão de damasco, amendoas e caroços de pêssegos e peras.	\$ 16
<b>Sheridan's</b> Produzido em Dublin, na Irlanda, tem sabor único.	\$ 16
<b>Mozart</b> O licor de chocolate cremoso mais famoso do mundo.	\$ 16



Cervejas artesanais



Caipirinhas deliciosas



Conheça  
nossa carta  
de drinks



Sucos de frutas naturais



# Cervejas

Chopp Pilsen 330ml	\$ 12
Chopp Ipa 330ml	\$ 14
Stella Artois 275ml	\$ 10
Balde 6 Stella 1 grátis	\$ 50
Heineken 355ml	\$ 10
Balde 6 Heineken 1 grátis	\$ 50
Original Pilsen 600ml	\$ 16
Saint Bier Pilsen 600ml	\$ 17
Saint Bier In Natura 600ml	\$ 19
Saint Bier Weiss 500ml	\$ 23
Saint Bier IPA 600ml	\$ 25
Belgian Golden Ale 750ml	\$ 29
Coruja Otus 500ml	\$ 19
Kairós Ipaguaçu IPA 600ml	\$ 27
Kairós Sol Poente IPA 500ml	\$ 27
Schornstein IPA 500ml	\$ 27
Sem Álcool 335ml	\$ 10
Sem Glúten 300ml	\$ 17
Malzbier 355ml	\$ 10

# Caipirinhas

Vodka Smirnoff	\$ 19
Vodka Absolut	\$ 25
Steinhaeger	\$ 19
Vinho	\$ 19
Cachaça Artesanal	\$ 19
Da Casa: rum, morango, manjeriço e gelo.	\$ 22

# Coquetéis

Cuba Libre	\$ 19
Gin Tônica	\$ 19
Hi Fi	\$ 19

# Destilados

Cachaça Artesanal	\$ 12
Gin	\$ 13
Gin Importado	\$ 21
Vodka Smirnoff	\$ 13
Vodka Absolut	\$ 21
Run Bacardi	\$ 13
Run Importado	\$ 23
Martini	\$ 13
Conhaque Domecq	\$ 13
Conhaque Importado	\$ 23
Steinhaeger	\$ 13
Campari	\$ 13
Tequila	\$ 19
Underberg	\$ 12
Johnnie Walker Red	\$ 21
Johnnie Walker Black	\$ 25
Bells	\$ 13
Jack Daniel's	\$ 23

# SUCOS

Natural 300ml	\$ 10
Polpa da fruta 300ml	\$ 10
Suco em Jarra: 600ml	\$ 18
Laranja, limão, morango, manga, maracujá, uva, acerola ou abacaxi	

# Outros

Refrigerante	\$ 7
Água Mineral	\$ 5
Água de Coco	\$ 8
Ice Tea	\$ 8
Energético	\$ 15

**Siga a Caprese nas redes sociais:**

[capresepizzaepasta.com.br](http://capresepizzaepasta.com.br)

Instagram e Facebook: [capresepizzaepasta](#)

Reservas 48 3223-2321

Seria um privilégio pra gente se você  
contasse sua experiência Caprese no Trip Advisor.

