



BEM VINDO À NOSSA CASA!  
BENVENUTI A CASA NOSTRA!



## ENTRADAS

### CORNICIONE (CASQUINHA DE PIZZA)

MASSA FINA E CROCANTE COM AZEITE EXTRA VIRGEM, ALECRIM, SAL GROSSO E PARMESÃO GRATINADO.....32

### ACOMPANHAMENTOS P/ CASQUINHA OU PIZZA

TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS E SALSA ROJA PICANTE..... 24

QUEIJO DE CABRA NO AZEITE E RELISH DE PEPINO.....36

PRESUNTO TIPO PARMA.....40

MOZZARELLA DE BÚFALA CEREJINHA

C/ PESTO DE MANJERICÃO..... 22

RELISH DE PEPINO.....18

**TOMATO I AGLIO** - SOBRE A MASSA FINA E CROCANTE UMA CAMADA GENEROSA DE MOLHO DE TOMATE FRESCO, ALHO IN NATURA NO AZEITE EXTRA VIRGEM E PARMESÃO GRATINADO... 58

## SALADAS

**SALADA DA MATA** - FOLHAS DE ALFACE AMERICANA, RÚCULA, CENOURA E BETERRABA RALADA, TOMATE PICADINHO, MOZZARELLA DE BÚFALA CEREJINHA E NOSSO MOLHO DA CASA. ACOMPANHA CASQUINHA DE PIZZA (SERVE 2 PESSOAS)..... 55

**SALMONE AFFUMICATO** - FOLHAS VERDES, SALMÃO DEFUMADO, QUEIJO DE CABRA NO AZEITE AROMATIZADO, RELISH DE PEPINO, PIMENTA ROSA E MOLHO DA CASA (SERVE 2 PESSOAS)...74

★ **CAÇAROLA AO FORNO** NUMA "SIMPÁTICA CAÇAROLA", NOSSOS INGREDIENTES LEVADOS AO FORNO P/ GRATINAR. \* (SEM GLÚTEN)  
**PORTUGUESA**..... 55  
**PARIS VEGAN** - COGUMELOS PARIS & TOMATES CONFITADOS NO FORNO A LENHA, ALHO-PORÓ E QUEIJO DE CASTANHAS.....75

## NOSSAS PIZZAS (TEMOS MASSA INTEGRAL E \* SEM GLÚTEN - CONSULTE)

MÉDIA/GRANDE

**MOZZARELLA** - NA QUANTIDADE EXATA, MOLHO DE TOMATE FRESCO, MOZZARELLA E ORÉGANO..... 68/85  
OPCIONAL C/ MOZZARELLA DE BÚFALA.....77/97

**MARGUERITA** - EQUILÍBRIO PERFEITO DO NOSSO MOLHO DE TOMATE FRESCO, MOZZARELLA, PARMESÃO, RODELAS DE TOMATE, ORÉGANO E FOLHAS DE MANJERICÃO DA NOSSA HORTA.....78/98

★ **ESTRELA DA CANASTRA** - APRESENTAMOS NOSSA PIZZA COM QUEIJO ESPECIAL ARTESANAL DA "SERRA DA CANASTRA-MG", COM CEBOLAS CARAMELIZADAS E UM TOQUE DE MIX DE PIMENTA..... 96/120

**OLIVA** - MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATES ITALIANOS CONFITADOS, PESTO DE AZEITONAS, MANJERICÃO E AZEITE TRUFADO..... 88/110

**NAPOLITANA GOURMET** - MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATES ITALIANOS CONFITADOS, MANJERICÃO DA NOSSA HORTA, ALHO TORRADO E PARMESÃO.....88/110

**POMODORO** - MOZZARELLA, UMA CAMADA GENEROSA DE TOMATES FRESCOS EM CUBINHOS TEMPERADOS E PARMESÃO GRATINADO..... 85/105

★ **PACUIBA** - UMA BASE DE TOMATES ITALIANOS CONFITADOS, UM TOQUE DE QUEIJO E PRESUNTO TIPO PARMA.....96/120

★ **DOLCE VITA** - MOZZARELLA, GORGONZOLA DOCE ARTESANAL DA "SERRA DAS ANTAS - MG", E CRISPY DE CEBOLAS.....88/110

★ **BONETE** - MOZZARELLA, CATUPIRY, RODELAS DE TOMATES, ALHO CROCANTE E ÓREGANO.....85/105

★ **TRE FORMAGGI SPECIALE** - MOZZARELLA DEFUMADA, GORGONZOLA DOCE ESPECIAL DA "SERRA DAS ANTAS - MG", PARMESÃO TIPO GRANA PADANO E UM TOQUE DE PIMENTA. ACOMPANHA RELISH DE PEPINO.....96/120

**QUATTRO FORMAGGI** - MOZZARELLA, CATUPIRY, UM TOQUE DE GORGONZOLA E PARMESÃO PARA GRATINAR.....88/110

**GARLIC** - CATUPIRY E ALHO CROCANTE.....78/98

**CALABRESA ARTESANALLE** - MOZZARELLA COBERTA POR FINAS FATIAS DE CALABRESA ARTESANAL, GRATINADAS COM PARMESÃO..... 92/115

**TOSCANA SPECIALE** - MOZZARELLA DEFUMADA, CALABRESA ARTESANAL, FATIAS DE CEBOLA ROXA, AZEITONAS PRETAS, MANJERICÃO, GRATINADO COM PARMESÃO.....96/120

**PEPPERONI DE LA CASA** - MOZZARELLA, MOZZARELLA DEFUMADA, PEPPERONI GRATINADO COM PARMESÃO. ACOMPANHA SALSA ROJA PICANTE.....92/115

**SHITAKE** - SHITAKE ORGÂNICO SALTEADO NO AZEITE EXTRA VIRGEM COM TEMPERO ESPECIAL, COBERTO POR UMA DELICADA CAMADA DE MOZZARELLA.....92/115

**SHITAKE GOURMET** - MOZZARELLA DE BÚFALA, SHITAKE ORGÂNICO SALTEADO NO AZEITE, E UM TOQUE DE AZEITE TRUFADO.....96/120

**RÚCULA** - FINA CAMADA DE MOZZARELLA E AO SAIR DO FORNO, FOLHAS DE RÚCULA FRESCA, TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA, TEMPERADO COM MOLHO ESPECIAL. (MEL, MOSTARDA, VINAGRE BALSÂMICO E AZEITE EXTRA VIRGEM)...85/105

**ZUCCHINE GOURMET** - UMA DELICADA CAMADA DE MOZZARELLA É A BASE DO PERFEITO CASAMENTO ENTRE O NOSSO POMODORO E AS FINAS FATIAS DE ABOBRINHAS TEMPERADAS.....85/105

**MR. TUNNA AO POMODORO** - DELICIOSO ATUM EM PEDAÇOS TEMPERADO COM NOSSO POMODORO E AZEITE EXTRA VIRGEM.....92/115  
OPCIONAL COM MOZZARELLA, CEBOLA ROXA E PESTO DE AZEITONAS PRETAS..... 96/128

★ **TICINO** - MOZZARELLA, DELICIOSO MIX DE SALSICHÕES TIPO ALEMÃO WEISSWURST E CERVELA, MOSTARDA, COBERTO COM QUEIJO ESPECIAL MEIA CURA "VÔ BASTIÃO", DA SERRA DAS ANTAS - MG (MEDALHA DE BRONZE NO WORLD CHEESE AWARDS 2023) E PARA FINALIZAR, CRISPY DE CEBOLAS..... 96/120

★ **BELLINZONA** - CATUPIRY, FATIAS DE PRESUNTO ESPECIAL DEFUMADO TIPO ALEMÃO, MOZZARELLA, AZEITONAS VERDES E ALHO PORÓ TEMPERADO.....96/120



**SALMÃO DEFUMADO** - CREAM CHEESE, AO SAIR DO FORNO, LASCAS DE SALMÃO DEFUMADO TEMPERADO COM ALECRIM, MOLHO ESPECIAL DA CASA E MOSTARDA EM GRÃOS.....110/138

**SALMONE ORIGINALLE** - CREAM CHEESE, LASCAS DE SALMÃO DEFUMADO, QUEIJO DE CABRA, MOLHO ESPECIAL DA CASA, MOSTARDA EM GRÃOS E PARA FINALIZAR, RELISH DE PEPINO.....120/149

**PALMITO SPECIALE** - UMA FINA CAMADA DE MOZZARELLA, CATUPIRY, PALMITO E UM TOQUE COLORIDO DE TOMATE CEREJA, .....92/115

**PRAIA DAS ANCHOVAS** - MOLHO DE TOMATE FRESCO, FILÉT DE ANCHOVAS IMPORTADAS. SABOR MARCANTE! .....96/120  
COM COBERTURA DE MOZZARELLA.....104/130

**PORTUGUESA SPECIALE** - MOLHO DE TOMATE FRESCO, OVOS, PRESUNTO, UMA FINA CAMADA DE MOZZARELLA, CATUPIRY E AZEITONAS VERDES FATIADAS.....92/115

★ **BAEPI** - MOZZARELLA DEFUMADA, CATUPIRY, ALHO-PORÓ, COGUMELOS PARIS & TOMATES CONFITADOS NO FORNO A LENHA, UM TOQUE DE MIX DE PIMENTAS, GRATINADO COM PARMESÃO. SABOR NAS ALTURAS!.....92/115

**ILHA DAS CABRAS** - UMA CAMADA DE CREAM CHEESE, CEBOLAS CARAMELIZADAS, LASCAS DE CASTANHA DO PARÁ, QUEIJO DE CABRA NO AZEITE AROMATIZADO E PESTO DE MANJERICÃO.....92/115

**CABRITA** - CREAM CHEESE, NOSSO POMODORO, QUEIJO DE CABRA, CASTANHA DO PARÁ E PESTO DE MANJERICÃO....92/115

★ **WUNDERBAR** - MOZZARELLA, PRESUNTO ESPECIAL DEFUMADO TIPO ALEMÃO, CEBOLA ROXA E RELISH DE PEPINO SERVIDO À PARTE.....92/115  
PERFEITA COMBINAÇÃO COM UMA CERVEJA BEM GELADA!

**PARMA** - MOZZARELLA DEFUMADA, PRESUNTO TIPO PARMA AO FORNO. OPCIONAL COM FOLHAS DE RÚCULA FRESCA E LASCAS DE PARMESÃO TIPO GRANA PADANO.....100/128

**NOSTRA CAPRESE** - MOZZARELLA DE BÚFALA, NOSSO POMODORO, E PARA FINALIZAR, PESTO DE AZEITONAS PRETAS, MOZZARELLA DE BÚFALA CEREJINHA E PESTO DE MANJERICÃO.....92/115

**CAPRINA VERDI** - MOZZARELLA DE BÚFALA, QUEIJO DE CABRA NO AZEITE COM ERVAS, PESTO DE MANJERICÃO E RÚCULA TEMPERADA COM NOSSO MOLHO ESPECIAL.....92/115

**PIZZAS VEGANAS** (TEMOS MASSA \* SEM GLÚTEN OU INTEGRAL TAMANHO INDIVIDUAL. + R\$15,00)

**LAS VEGAN** - SHITAKE SALTEADO NO AZEITE, ALHO PORÓ, QUEIJO DE CASTANHAS, CEBOLA ROXA, CASTANHA DO PARÁ E UM TOQUE DE AZEITE TRUFADO.....100/128

**TURIM** - UMA CAMADA GENEROSA DE TOMATES FRESCOS EM CUBINHOS TEMPERADOS, PALMITO, QUEIJO DE CASTANHAS, CEBOLA CARAMELIZADA, PESTO DE MANJERICÃO E LASCAS DE CASTANHA DO PARÁ.....100/128

## PIZZAS DOCES

**BANANA BRASIL** - MUITAS RODELAS DE BANANA CARAMELIZADAS COM AÇÚCAR, CANELA E UM ORVALHO DE RUM JAMAICANO PARA FINALIZAR.....78/92  
OPCIONAL COM DOCE DE LEITE.....84/98

**CHOCO BABY** - RECEITA FRANCESA DE CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE E CASTANHAS DE CAJU. OPCIONAL COM FATIAS DE MORANGO.....78/92

**NUTELLA** - UMA CAMADA GENEROSA DE NUTELLA E LASCAS DE AVELÃ.....78/92

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL.....9  
ÁGUA DE COCO 330ML.....15  
REFRIGERANTES.....10  
CAFÉ / CHÁ.....10

## BAR DELLA FRUTTA

**SUCOS NATURAIS** - SERVIDOS EM JARRAS DE 1/2 OU 1LT  
FRUTAS: ABACAXI, MARACUJÁ, LIMÃO OU MELANCIA. 1/2/1LT  
COMBINADOS:  
MELANCIA COM GENGIBRE E MANJERICÃO.....29/42  
ABACAXI COM HORTELÃ OU GENGIBRE.....29/42  
MARACUJÁ COM GENGIBRE.....29/42  
LIMÃO, MANJERICÃO E HORTELÃ.....29/42

## DRINKS

**LOVE ON THE BEACH** - PROSECCO, FRUTAS VERMELHAS, LICOR DE CASSIS, MANJERICÃO E GELO.....38  
**APEROL SPRITZ** - ESPUMANTE, TÔNICA E GELO.....38  
**CLERICÓ** - (JARRA) PROSECCO, SODA, FRUTAS, HORTELÃ E MUITO GELO.....120  
**ISLA BELLA** - GIN ESPECIAL ARTESANAL, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, TÔNICA E MUITO GELO.....38  
**VINO DE VERANO** - VINHO TINTO, TÔNICA E GELO.....38

## CERVEJAS

RED STRIP-JAMAICA.....20  
LONGNECKS.....19  
ORIGINAL/HEINEKEN 600ML.....28  
CERVEJAS ARTESANAIS.....40

## CAIPIRINHAS

Dose  
VODKA OU SAQUÊ NACIONAL.....33/25  
VODKA ABSOLUT OU SAQUÊ IMPORTADO.....40/33  
VODKAS ESPECIAIS (SOB CONSULTA).....50/42  
PINGA ARTESANAL ENVELHECIDA 3 ANOS EM BARRIL DE CARVALHO.....38/29

**FRUTAS** - MARACUJÁ, ABACAXI, LIMÃO, LIMÃO SICILIANO, FRUTAS VERMELHAS.

## AVISO

- PIZZAS COM DOIS SABORES SERÁ COBRADO O VALOR MÉDIO
- MASSA INTEGRAL: OPCIONAL PARA PIZZAS DE TAMANHO INDIVIDUAL
- ★ - MASSA SEM GLÚTEN: OPCIONAL PARA PIZZAS DE TAMANHO INDIVIDUAL (+ 15,00)  
(NÃO INDICADO P/ ALÉRGICOS, PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN)
- INGREDIENTES ADICIONAIS SERÃO COBRADOS À PARTE. CONSULTE.

ABERTO DE SEXTA À DOMINGO, FERIADOS E TEMPORADA  
RUA JOSÉ JOAQUIM DA SILVA, 272  
ITAGUASSÚ - ILHABELA  
TELS: (12) 3896-1321 / (11) 9 9915-5830  
E-MAIL: OCAMINHODAPIZZA@TERRA.COM.BR  
SITE: WWW.OCAMINHODAPIZZA.COM.BR

CARDÁPIO



JAN/2024