



MASSAS

Nhoque de Ricota com Ora Pro Nobis R\$ 39

Recheado de mussarela de búfala e coberto com molho ao sugo

Canelone ao Sugo R\$ 35

Recheado com queijo e presunto ou quatro queijos.

Nhoque ao Sugo R\$ 35



CALZONES

A moda G R\$ 67

Calabresa moída pré-assada, presunto e mussarela.

Frango G R\$ 67

Peito de frango desfiado com o legítimo queijo Catupiry.

Quatro Queijos G R\$ 69

Catupiry, mussarela, provolone e parmesão.

Tropical G R\$ 67

Ricota fresca, presunto, mussarela, e parmesão.

Especial G R\$ 71

Ricota fresca, presunto, mussarela, escarola levemente temperada com alho e queijo gorgonzola.

Do Chefe G R\$ 75

Atum sólido, tomate fatiado, cebola, mussarela e leve toque de Catupiry.

Da Família G R\$ 73

Mussarela, Ricota de Búfala, Peperoni e Cebola.

Favorito G R\$ 71

Presunto, Cebola Caramelizada, Creamcheese e Muzzarela

TODOS SÃO GRATINADOS
COM MOLHO DE TOMATES FRESCOS
E QUEIJO PARMESÃO SCALA.



PIZZAS TRADICIONAIS

TODAS AS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATES FRESCOS E AZEITONAS.

A moda

Peito de frango desfiado com palmitos, ervilhas, ovos cozidos, cebolas, cobertos com mussarela.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Alho

Ahos cobertos com mussarela e queijo parmesão.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Atum

Camada de atum sólido coberto com cebolas.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Bacon

Pequenas fatias de bacon, ovos cozidos cobertos com mussarela.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Baiana

Cebolas sobre calabresa moída e pimenta.

G R\$59 **M** R\$49 **B** R\$39

Calabresa

Finas fatias de calabresa cobertas com cebolas

G R\$59 **M** R\$48 **B** R\$38

Cinco/Quatro Queijos

Mussarela, Provolone, Catupiry, Parmesão e Gorgonzola.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Daquela

Alhos cobertos com mussarela e salpicados de gorgonzola.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Da Mama

Mussarela, ricota de búfala e parmesão sobre finas fatias de lombo canadense “Nobre”.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Dom Paolo

Escarola temperada sobre finas fatias de lombo e cobertos com legítimo queijo Catupiry.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Espanhola

Camada de atum sólido, ervilhas, palmitos, cebolas, e salpicados com mussarela

G R\$73 **M** R\$61 **B** R\$50

Firenze

Mussarela sobre molho de tomates frescos, coberta de finas fatias de calabresa.

G R\$63 **M** R\$52 **B** R\$42

Jardineira

Peito de frango desfiado cobertos com Catupiry.

G R\$65 M R\$54 B R\$44

Lombo ao Catupiry

Fatias finas de lombo canadense “Nobre” cobertas com catupiry.

G R\$65 M R\$53 B R\$43

Marguerita

Mussarela com manjerição sobre fina camada de alho.

G R\$65 M R\$54 B R\$43

Marguerita Especial

Mussarela salpicada com molho de tomates frescos e manjerição.

G R\$65 M R\$53 G R\$43

Mexicana

Pequenos pedaços de bacons fritos, milhos cobertos com Catupiry.

G R\$71 M R\$59 B R\$49

Mussarela

Tradicional com fatias de tomates.

G R\$59 M R\$48 G R\$38

Napolitana

Mussarela coberta com fatias de tomates e salpicadas com queijo parmesão.

G R\$67 M R\$56 B R\$46

Palmito

Palmitos cobertos com mussarela.

G R\$73 M R\$61 B R\$50

Pepperoni

Salame tipo pepperoni sobre mussarela e cobertos com cebolas.

G R\$71 M R\$59 B R\$49

Peito de Peru

Fatias de peito de peru, cobertos com o legtimo Catupiry e salpicado de queijo provolone.

G R\$67 M R\$56 B R\$46

Pomodoro

Alho com azeitonas pretas descaroadas sobre fatias de tomates frescos cobertos com mussarela.

G R\$67 M R\$56 B R\$46

Portuguesa

Ovos cozidos com cebolas sobre fatias de presunto e cobertos com mussarela.

G R\$65 M R\$53 B R\$43

Siciliana

Fatias de calabresa com champignons e cobertas com mussarela.

G R\$71 M R\$59 B R\$49

Toscana

Calabresa moída cobertas com cebolas e mussarela.

G R\$65 M R\$53 B R\$43

Toscana da Casa

Catupiry sobre calabresa moída.

G R\$65 M R\$53 B R\$43

Todas as Pizzas levam molho de tomates Frescos e Azeitonas.
Temos opo de massa Sem Glúten* Consulte com o Garçom



PIZZAS VEGETARIANAS

TODAS AS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATES FRESCOS E AZEITONAS.

Alho Poró

Mussarela salpicada de anéis de alho poró.

G R\$65 **M** R\$53 **B** R\$43

Ametista

Finas fatias de abobrinha cobertas com mussarela e salpicada de parmesão.

G R\$65 **M** R\$53 **B** R\$43

Da Nona

Berinjelas em conserva cobertas com fatias de tomates, cebolas e mussarela.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Escarola

Escarola levemente temperada com alho, cebolas e cobertas com mussarela.

G R\$65 **M** R\$53 **B** R\$43

Esmeralda

Brócolis frescos temperados com alho e cobertos com mussarela. (Bacon Opcional)

G R\$67 **M** R\$56 **G** R\$46

Rubi

Brócolis frescos levemente temperados com alho, tomates secos, e cobertos com Catupiry.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Safira

Berinjelas em conserva, cobertas com tomate seco e Catupiry.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$49

Turmalina

Brócolis frescos levemente temperados com alho, cobertos com mussarela e salpicados com queijo gorgonzola.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46



MASSA INTEGRAL

Substitua em qualquer pizza no cardápio a massa tradicional pela **massa integral**.

G R\$7 **M** R\$6 **B** R\$5

*Todas as Pizzas levam molho de tomates Frescos e Azeitonas.
Temos opção de massa Sem Glúten* Consulte com o Garçom*



PIZZAS ARTESANAIS

Há décadas nossa sociedade tem se distanciado da produção artesanal da comida, mas nós fazemos questão de manter essa tradição, escolhendo ingredientes especiais, feitos pelas mãos de fornecedores cuidadosos ou de nossa equipe. Esses ingredientes são a base de nossas pizzas artesanais.

Predileta

Camada de Ricota de Búfala cremosa, linguiça artesanal apimentada, toque de cebolas e tomates picados.

G R\$79 **M** R\$67 **B** R\$56

Miele Mio

Molho de tomate apimentado (opcional), Queijo Brie, Linguiça Artesanal apimentada, Cebola e Mel

G R\$83 **M** R\$71 **B** R\$59

Amora Mio

Queijo Brie, Bacon defumado Artesanal e Geleia de Amora.

G R\$83 **M** R\$71 **B** R\$59

Pérola Negra

Catupiry, mussarela, alho poró e alho negro.

G R\$87 **M** R\$73 **B** R\$63

PIZZAS PREMIADAS ★

Especial da Mama

Molho de tomate italianinho confitado, linguiça artesanal* defumada e apimentada, cebola picada, mussarela e pétalas de tomates Confit*

G R\$87 **M** R\$73 **B** R\$63



Nero da Presto

Pétalas de tomates confit, mussarela especial e alho negro.

G R\$87 **M** R\$73 **B** R\$63



Todas as Pizzas levam molho de tomates Frescos e Azeitonas.
Temos opção de massa Sem Glúten* Consulte com o Garçom

***TOMATE CONFIT** - O verdadeiro tomate italianinho, sem pele, sem sementes, levemente assado e marinado em azeite, alho e especiarias. Preparado artesanalmente pela cozinha da Família Presto.

***ALHO NEGRO** - Alho que passa por um processo artesanal de maturação em estufa por cerca de 21 dias controlando a umidade e temperatura. Uma iguaria que tem sabor suave e adocicado, bem diferente do alho comum.

***LINGUIÇA ARTESANAL** - Preparada artesanalmente, em lotes pequenos, por um fornecedor exclusivo da Família Presto. Feita à base de carnes suínas de primeira qualidade e defumada com serragem trazida especialmente de Minas Gerais.



PIZZAS ESPECIAIS

TODAS AS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATES FRESCOS E AZEITONAS.

Alcachofra

Corações de alcachofra cobertos com mussarela e gratinada com parmesão.

G R\$83 **M** R\$70 **B** R\$59

Camarão da Casa

Farta quantidade de camarões cobertos com Catupiry.

G R\$101 **M** R\$85 **B** R\$73

Alicci

Filés de anchovas importadas sobre fatias de tomates frescos gratinados com parmesão.

G R\$87 **M** R\$70 **B** R\$63

Calabresa Especial

Mussarela coberta com calabresa especial curada.

G R\$75 **M** R\$63 **B** R\$53

Brie

Assinada pelo Chef Daniel Magri

Fina camada de peito de frango desfiado, coberto com queijo Brie e finalizada com geléia de pimenta e rúcula.

G R\$83 **M** R\$70 **B** R\$59

Carne Seca

Desfiada com cebolas e coberta com Catupiry.

G R\$75 **M** R\$63 **B** R\$53

Camarão

Farta quantidade de camarões cobertos com cebolas.

G R\$97 **M** R\$83 **B** R\$71

Carpaccio

Carpaccio sobre fina camada de mussarela, molho de mostarda, alcaparras, parmesão e rúcula

G R\$75 **M** R\$63 **B** R\$53

*Todas as Pizzas levam molho de tomates Frescos e Azeitonas.
Temos opção de massa Sem Glúten* Consulte com o Garçon*



PIZZAS ESPECIAIS

TODAS AS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATES FRESCOS E AZEITONAS.

Delicata

Peito de peru, cebola caramelizada na cerveja preta e um toque de cream cheese.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Parma

Presunto cru importado sobre camada de mussarela.

G R\$77 **M** R\$63 **B** R\$53

Romana

Mussarela com filés de anchovas importadas sobre fatias de tomates frescos.

G R\$87 **M** R\$73 **B** R\$63

Oriental

Shitake cobertos com mussarela e salpicados de alho poró.

G R\$87 **M** R\$73 **B** R\$63

Topázio

Tomates secos cobertos com mussarela e alcaparras. (Rúcula Opcional)

G R\$75 **M** R\$63 **B** R\$53

Segredo Siciliano

Calabresa especial curada, champignons cobertos com mussarela e folhas de manjerição fresco com borda de azeite e queijo parmesão.

G R\$83 **M** R\$70 **B** R\$59

Especial do Chefe

Molho de Tomate italiano confitado, mussarela, gorgonzola e pétalas de tomates confit.

G R\$75 **M** R\$63 **B** R\$53

*Todas as Pizzas levam molho de tomates Frescos e Azeitonas.
Temos opção de massa Sem Glúten* Consulte com o Garçom*



PIZZAS VEGANAS

Super Vegana

Finas fatias de abobrinha, espinafre, champignon, alho poró e alho torrado.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

EuroVeg

Palmitos de açaí, champignon cobertos com cheddar requeisoy

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$48

DeliVeg

Cebola caramelizada cobertas com cheddar requeisoy.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Calabria Veggie *Novidade!*

Cream gourmet de inhame Germinou, calabresa Vegabom e cebolas.

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Rubi Vegana

Brócolis frescos levemente temperados com alho, tomates secos e cobertos Cream gourmet de inhame Germinou.

G R\$71 **M** R\$59 **B** R\$48

Pérola Negra Vegana

Cream gourmet de inhame Germinou, alho poró e alho negro.

G R\$85 **M** R\$75 **B** R\$65

Segredo Veggie *Novidade!*

Champignon holandes, calabresa Vegabom e Cheddar requeisoy

G R\$67 **M** R\$56 **B** R\$46

Amora Mio Vegan *Novidade!*

Muzzarela Violife, calabresa vegana e geléia de amora

G R\$79 **M** R\$69 **B** R\$59

Marguerita Vegan *Novidade!*

Muzzarela Violife, alho e manjerição

G R\$73 **M** R\$69 **B** R\$53

Topázio Vegan *Novidade!*

Muzzarela Violife, tomate seco, alcaparras e rúcula.

G R\$79 **M** R\$69 **B** R\$59

Calzone Vegan Especial *Novidade!*

Coração de alcachofra, calabresa vegana, muzzarela importada e tomates confitados

G R\$89 tamanho único. Serve 3 pessoas.

*Informamos que as pizzas veganas não contém lactose na receita, porém são preparadas no mesmo local das demais podendo conter traços de outros queijos. Não nos responsabilizamos e não indicamos para alérgicos.



ENTRADAS

ENTRADAS

Burrata R\$ 42
Queijo italiano feito com mussarela e creme de búfala, servido com torradinhas de massa de pizza. Acompanha Crema Balsâmico Italiano.

Envoltine R\$ 31
Enroladinho de berinjela com tomate seco aperitivo.

Couvert (opcional) R\$ 21
Azeitonas chilenas, mussarelinha de búfala especial, e berinjelas enroladas com tomate seco.

Parma com Búfala R\$ 28
Fatias de presunto Parma com mussarela de búfala especial.

ESPECIALIDADES DA CASA

Tórtano R\$ 34
Pão de massa especial recheado com calabresa e mussarela. **Servido às sextas e sábados**

Berinjela R\$ 29
Em conserva servida com torradinhas de massa de pizza.

Torradinhas Alho R\$ 31
Massa de pizza bem fininha coberta com alho e salpicada de parmesão.

Torradinhas Aliche R\$ 39
Massa de pizza bem fininha coberta com pasta de anchovas importadas.

Provoleta R\$ 32
Queijo provolone gratinado no forno com alho e parmesão.

Pão de Alho R\$ 25
Feito com massa de pizza.

Torradinhas Parmesão R\$ 31
Massa de pizza bem fininha regada com azeite e coberta de parmesão.

Torradinhas Gorgonzola R\$ 33
Massa de pizza bem fininha coberta com gorgonzola e salpicada de parmesão.



PORÇÕES

Queijos

Parmesão ou Provolone

R\$ 29

Azeitonas

Tipo preta chilena

R\$ 19

Amendoim

R\$ 7

Calabresa Especial

Artesanal curada e levemente apimentada, assada com cebola

R\$ 39

Calabresa

Assada com cebola

R\$ 28



SALADAS

Burrata Salada

Folhas verdes, tomates frescos e Burrata (*Queijo Italiano feito com mussarela de búfala*) Servido com Crema Balsâmico Italiano.

R\$ 41

Salada da Casa

Folhas verdes, tomate, palmito, peito de peru, e ovos cozidos.

R\$ 31

Salada de Atum

Folhas verdes, atum sólido importado, tomates e cebolas.

R\$ 31

Salada Completa

Folhas verdes, palmito, tomate seco, mussarela de búfala, ovos cozidos e peito de peru.

R\$ 35

Carpaccio Salada

Rúcula, Alcaparras, Parmesão e Molho de Mostarda. **Qualidade Wessel**

R\$ 32

Salada Especial

Folhas verdes, tomate seco e mussarela de búfala.

R\$ 31

Salada do Chef

Folhas verdes, tomates confitados, azeitonas pretas e salpicadas de queijo gorgonzola.

R\$ 31

Salada Nobre

Folhas verdes, corações de alcachofra nobre e mussarela de búfala.

R\$ 33



SOBREMESAS

SOBREMESAS

Frutas	R\$ 7
Doce Abóbora com Coco	R\$ 9
Petit Gateau	R\$ 26
Torta de Maçã com Sorvete	R\$ 22
Bolinho de Banana e Sorvete	R\$ 22
Pudim de Leite Condensado	R\$ 11
Mousse de Chocolate	R\$ 10
Merengue	R\$ 21
Creme de Papaia com Cassis	R\$ 26

SORVETES

Sabores: Chocolate, Flocos,
Creme e Morango

Taça Simples	R\$ 16
Taça Simples com Cobertura	R\$ 17
Taça Dupla	R\$ 23
Taça Dupla com Cobertura	R\$ 25
Taça Presto <i>3 sabores, 2 coberturas e chantilly</i>	R\$ 32
Taça Passione <i>3 bolas, ovo maltine e kitkat</i>	R\$ 32

PIZZAS DOCES

Chocolate	
Chocolate com Morango	
Chocolate com coco	
Brigadeiro	
Doce de Leite	
Doce de Leite com Coco	
Banana com Canela	
Banana com Chocolate	
B R\$42 M R\$52 G R\$62	
Ovomaltine	
B R\$44 M R\$54 G R\$66	

CAFÉ GOURMET

Expresso	R\$ 6
Expresso com Leite	R\$ 7
Expresso com Chantilly	R\$ 8



BEBIDAS

CACHAÇAS

Espírito de Minas	R\$ 13
Salinas e Lua Nova	R\$ 9
Seleta e Boazinha	R\$ 9
Canabella (Paraibúna)	R\$ 9
Busca Vida	R\$ 9
Triunfo (Paraíba)	R\$ 9

CAIPIRINHAS

Velho Barreiro, 51	R\$ 17
Saquê	R\$ 24
Smirnoff, Sagatiba	R\$ 25
Salinas, Lua Nova	R\$ 25
Espírito de Minas	R\$ 33
Absolut	R\$ 33

Sabores: Limão, Maracujá, Abacaxi, Morango, Frutas Vermelhas e Lima da Pérsia. Fruta Extra: Sob Consulta

OUTROS

Whisky Red Label	R\$ 18
Whisky Black Label	R\$ 24
Campari, Smirnoff	R\$ 14
Steinhaeger	R\$ 12
Conhaque Fundador	R\$ 15
Vinho Taça Suave	R\$ 15
Vinho Taça Seco	R\$ 15
Sangria ou Clericot <i>Novidade!</i>	R\$ 19

SUCOS E REFRIS

Sucos Naturais	R\$ 9
<i>(Laranja, Limão, Maracujá, Abacaxi e Melancia)</i>	
Suco Dell Valle	R\$ 7
Joy <i>(F. Vermelhas, Maçã e Blueberry)</i>	R\$ 9
Refrigerante em Lata	R\$ 6
Refrigerante 600ml	R\$ 9
H2O 500ml	R\$ 8
Ice Tea 450ml	R\$ 8
Água Minalba 500ml	R\$ 5

LICORES

Frangelico e Amarula	R\$ 13
Tia Maria e Licor 43	R\$ 13
Limonccino, Mozart	R\$ 13

VINHOS

Consulte nossa carta de vinhos com as melhores opções de vinhos tintos, brancos, frisantes, nacionais e importados.

CERVEJAS

CERVEJAS TRADICIONAIS

Long Neck

Cerpa	R\$ 12
Stella Artois	R\$ 8
Heineken e Budweiser	R\$ 8
Malzbier, Petra	R\$ 8

Garrafas

Original	R\$ 14
Serra Malte	R\$ 14
Heineken	R\$ 15
Petra	R\$ 13



CERVEJAS ARTESANAIS BAMBERG

Garrafas 600ML

Pilsen	R\$ 23
Weizen	R\$ 24
Rauch Bier	R\$ 24



CERVEJAS ARTESANAIS CAMALE

Garrafas 500ML

American Ipa	R\$ 24
Session Ipa	R\$ 24

Solicite a carta com a
descrição de cada cerveja

