PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

PIZZE TRADIZIONALI

TODAS AS NOSSAS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATE EM SUA BASE E PODEM SER FEITAS COM MASSA INTEGRAL.

		Individual	Grande
199	**TIPO NAPOLITANA** Pizza individual com borda ligeiramente mais grossa, molho de tomate pelado, burrata e manjericão.	78	
01	**MOZZARELLA** A mais clássica das pizzas, com muçarela e orégano.	58	78
08	**ROSSA** (Margherita) Muçarela, tomate fresco e manjericão.	66	94
102	**GENOVA** Muçarela, brócolis, parmesão e alho.	69	98
46	**REGGIO EMILIA** (Calabresa Paulista) Calabresa, cebola e azeitonas pretas (sem muçarela).	69	99
54	**VENEZIA** (Portuguesa) Muçarela, presunto, ovo, cebola e azeitonas pretas.	69	99
05	**ROMANA** Muçarela e anchovas.	92	132
09	**DIAVOLA** Muçarela e salamino piccante italiano.	88	128
19	**QUATTRO FORMAGGI** Muçarela, queijo brie, gorgonzola e parmesão.	78	123
44	**CARBONARA** Muçarela, bacon emulsionado em ovos, salsinha e lascas de gran formaggio.	78	124
108	**RIO DE JANEIRO** Muçarela, catupiry, peito de frango e salsinha.	82	126
13	**CAPRICCIOSA** Muçarela, presunto cozido, cogumelo paris e coração de alcachofra.	89	128

PIZZE SPECIALI PIOLA

		Individual	Grande
195	**SANREMO** Burrata, muçarela, pesto de manjericão e tomates confitados.	88	132
311	**LOMBARDIA** Muçarela, berinjela, abobrinha laminada assada em forno a lenha, tomate cereja e gran formaggio.	76	112
04	**MODERNA** Muçarela, tomate pré-assado com azeite de alecrim, rúcula e gran formaggio.	78	118
157	**ATRI** Atum, cebola roxa, tomate assado, parmesão, azeitonas pretas e azeite de alecrim (sem muçarela).	78	122
141	**PALERMO** Muçarela, bacon crocante, queijo brie, cebola caramelizada e pimenta rosa.	88	128
70	**BRESSANONE** Muçarela, bacon crocante, queijo brie, parmesão, alho-poró, pimenta rosa e geleia de pimenta artesanal.	88	128
76	**PIACENZA** Muçarela, queijo de cabra e berinjelas à parmegiana pré-assadas em forno a lenha, finalizadas com azeite aromático de sálvia.	92	134
207	**PERUGIA** Brie, abobrinhas pré-assadas no forno a lenha, parmesão e nozes caramelizadas.	88	134
90	**VENTOTENE** Muçarela, burrata, tomate cereja, redução de aceto balsâmico, gran formaggio e manjericão.	92	136
31	**LISBONA** Muçarela, gorgonzola, rúcula e salamino piccante italiano.	88	128
118	**PIOLA** Muçarela, burrata, tomate pré-assado no forno a lenha com azeite de alecrim, tapenade de azeitonas pretas e manjericão fresco.	89	132
167	**BAROLO** Muçarela e *seleção de cogumelos* (paris, shimeji e shitake). Finalizada com azeite de trufas brancas e salsinha.	94	137
63	**GALLIPOLI** Carpaccio de contrafilé, burrata, mostarda Dijon, alcaparras, azeite de limão siciliano e gran formaggio.	96	142
77	**CAPOTERRA** Muçarela, tomate pré-assado no forno a lenha, queijo de cabra Chevre a L'Huile e geleia de pimenta artesanal.	96	138
20	**BURRATA** Muçarela, abobrinha italiana laminada e pré-assada no forno a lenha, burrata e presunto parma DOP.	96	142
55	**MANAROLA** Presunto parma DOP, rúcula, queijo brie, tomate pré-assado no forno a lenha, gran formaggio e azeite de alecrim (sem muçarela).	96	142
158	**BIELLA** Presunto parma DOP, burrata, compota de figos frescos e radicchio roxo.	96	142
216	**CREMONA** Muçarela, presunto parma DOP, burrata e funghi secchi.	97	142

AL. DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

ANTIPASTI

SABOROSOS PETISCOS ITALIANOS PARA ACOMPANHAR OS DRINKS, RELAXAR E ABRIR O APETITE.

		Meia	Inteira
350	**FOCACCIA** (V) Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano.		32
351	**BRUSCHETTA** (V) Pão tostado, tomate fresco temperado, azeite, manjericão e redução de aceto balsâmico.	26	38
378	**FOCACCIA LIGURE** (V) Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano, acompanhada de 4 molhos: Tapenade de azeitonas pretas, pesto de manjericão, geleia de pimenta artesanal e azeite de limão siciliano.		52
358	**BRUSCHETTA GRADARA** 4 unidades de bruschettas, sendo 2 de carpaccio, pesto de manjericão, azeite de limão siciliano e gran formaggio e 2 de geleia de pimenta artesanal, nozes e queijo brie tostado.		52
383	**VALGARDENA** Pães tostados (4 unidades), presunto Parma DOP, queijo brie e pesto de manjericão.		56
349	**CARPACCIO CON FOCACCIA** Carpaccio de contrafilé sobre cama de rúcula temperada com vinagrete de limão siciliano, finalizado com lascas de parmesão, acompanhado de focaccia com sal do Himalaia.		68
331	**BURRATA ALLA HERCULANO** (V) Burrata com 4 acompanhamentos: geleia de pimenta artesanal, azeite de limão siciliano, azeite de alecrim e pesto de manjericão. Acompanha pão da casa assado no forno a lenha.		76

INSALATE

MIX DE INGREDIENTES FRESCOS, LEVES E APETITOSOS.

		Meia	Inteira
415	**SALIERI** (V) Mix de folhas temperadas, queijo brie, uvas Thompson, redução de aceto balsâmico e sementes de abóbora.	40	56
414	**PERGOLESI** (V) Mix de folhas, burrata assada no forno a lenha, tomate confitado, pesto de manjericão e nozes.	51	68
429	**MORRICONE** Mix de folhas, queijo de cabra Chevre a L'Huile, presunto parma DOP, tangerina e nozes caramelizadas.	52	74

PASTE

ELABORADAS COM NOSSOS MOLHOS CASEIROS E INGREDIENTES SELECIONADOS.

		S/ Glúten	Grano Duro
502	**SPAGHETTI DUSE** (sem molho) (V) Spaghetti com legumes (tomate cereja, cogumelo paris, brócolis, abobrinha, couve-flor, cenoura e manjericão) refogados em azeite.	73	66
509	**SPAGHETTI SARONNO** Spaghetti, bacon crocante, cogumelo paris, mascarpone, creme de leite, salsinha e azeite de tomilho.	93	86
510	**SPAGHETTI SAN MICHELE** Spaghetti com fonduta de gran formaggio, lascas de presunto parma DOP crocante, finalizado com alcaparras e um toque de limão siciliano.	93	88
549	**SPAGHETTI NOVOLI** Spaghetti ao molho sugo com tomates cerejas confitados, acompanhado de burrata e manjericão.	81	74

TEMOS OPÇÕES DE PASTA INTEGRAL. CONSULTE O GARÇOM!

GNOCCHI

ELABORADOS COM FARINHA ITALIANA 00, CONFERINDO MACIEZ INDESCRITÍVEL.

565	**GNOCCHI POMPEI** (V) Molho de tomate e manjericão.	64
535	**GNOCCHI PANGRATTATO** (V) Molho 4 queijos (muçarela, queijo brie, parmesão e gorgonzola) com deliciosa farofa de pão artesanal bem crocante e especiarias.	88
567	**GNOCCHI BIBIENA** Bacon crocante, funghi seco, mascarpone, figo em compota e creme de leite fresco.	92
569	**GNOCCHI FUNGHI E PANNA** Funghi seco, cubos de filé-mignon, creme de leite fresco e creme de mascarpone italiano.	92

RISOTTI

GENUÍNA RECEITA ITALIANA PREPARADA COM ARROZ ARBÓREO.

3056	**PORTOGALLO** Frango reduzido em vinho do Porto e lascas de gran formaggio, finalizado com azeite de tomilho.	76
512	**SORRENTO** (V) Risoto de limão siciliano cremoso com shitake, alho-poró e parmesão.	84
12998	**LA MORRA** Cubos de filé-mignon bem selados e *seleção de cogumelos* (paris, shimeji, shitake e funghi seco), finalizados com azeite de trufas brancas.	96

AL. DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

DOLCI

FAMOSAS SOBREMESAS CASEIRAS PIOLA.

725 **COPPA PIOLA** 27
Gelato de mascarpone Crema Lab, farofa e calda de chocolate.

759 **GRAN FINALE** 24
Mini mousse com caldas de frutas vermelhas e folhas de manjericão, acompanhada de café Nespresso à sua escolha.

716 **TORTA NERA** 34
Bolo de chocolate quente, gelato de mascarpone Crema Lab e calda de chocolate.

718 **ZABAGLIONE ALLA PIOLA** 34
Creme de gemas de ovos e açúcar demerara, preparado com vinho do Porto Ruby, servido com calda de frutas vermelhas.

12999 **LAURA** 38
Gelato de mascarpone Crema Lab, redução de aceto balsâmico, figo em compota e farofinha de bacon crocante e castanhas.

712 **MOUSSE DI CIOCCOLATO & FRUTTI DI BOSCO** 38
Mousse de chocolate meio amargo acompanhada de calda de frutas vermelhas e biscoitos amanteigados.

728 **PANNA COTTA** 38
Tradicional sobremesa italiana com creme de leite e calda de frutas vermelhas.

701 **TIRAMISU** 38
Biscoito champagne, creme de mascarpone italiano, café e cacau.

736 **POCO DI TUTTO** 92
Tiramisu, Torta Nera, Mousse di Cioccolato e Panna Cotta

CAFFÉ

751 **NESPRESSO** 8
Ristretto • Decaffeinato • Leggero • Espresso Forte

754 **CAFFÉ CORRETTO** 22
Ristretto curto com Grappa.

756 **CAFÉ TONIC** 23
Uma dose de Espresso Forte, tônica, gelo e uma fatia de laranja.

760 **CARAJILLO** 28
Espresso, Licor 43 e gelo.

757 **CHÁ** 8

DIGESTIVOS

850 **VINHO DO PORTO TAWNY / RUBY** 19

885 **AMARETO DI SARONNO** 25

883 **LICOR 43®** 25

871 **GRAPPA DI AMARONE MASI** 40

AL. DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

BAR

777 **ÁGUA PRATA S/ GÁS** 10

778 **ÁGUA PRATA C/ GÁS** 10

4777 **SAN PELLEGRINO** 505 ml 28

2777 **ACQUA PANNA** 505 ml 28

000 **COCA-COLA • GUARANÁ • TÔNICA** 10

783 **CHÁ MATTE LEÃO®** (limão e pêssego) 11

1792 **SUCO DE UVA INTEGRAL** Copo 290 ml 14

1794 **SODA ITALIANA** (consulte sabores) 18

1793 **ESSERE LIMÃO SICILIANO** (orgânico) 18

780 **SUCO DE TOMATE** 28

BIRRE

802 **HEINEKEN® PURO MALTE PILSEN / HEINEKEN ZERO** Long Neck 330 ml 18

3851 **STELLA ARTOIS** Long Neck 330 ml 17

2816 **CERPA** 26

2812 **BODEBROWN TROOPER IPA** 473 ml 28
Estilo: Session IPA / **ABV**: 5% / **IBU:** 21 / Com nibs de cacau e blend de lúpulos Sorachi Ace, Amarillo e Sabro. A combinação resulta em um baixo amargor e refrescância. Notas de chocolate branco e manga.

3852 **BODEBROWN MAGO DE HOUBLON** 32
355 ml / **Estilo:** Juice IPA / **ABV:** 4,8% / **IBU:** 18 / Maltado suave com notas citricas, provenientes de lúpulos americanos. Super refrescante!

2811 **STONE® BODEBROWN CACAU IPA** 473 ml 32
Estilo: American IPA / **ABV:** 6,2% / **IBU:** 65 / Uma cerveja com aroma intenso de cacau e amargor forte.

2810 **PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRUB** 500 ml 49
Estilo: German Weizen / **ABV:** 5,5%
Cerveja de trigo, naturalmente turva, frutada, refrescante, de amargor equilibrado.

2814 **BALDE C/ 5 HEINEKENS** 69

CAIPIRINHA

Nacional

FRUTAS AMARELAS 38
Maracujá e limão siciliano.

FRUTAS VERMELHAS 38
Morango, framboesa e amora.

FRUTAS VERDES 38
Uva itália, kiwi e hortelã.

926 **CAIPIRINHA DE CACHAÇA SALINÍSSIMA PRATA** 38

927 - VODKA • 929 - SAKE • 926 - CACHAÇA

TEQUILA CUERVO & MARGARITAS ESPECIAIS

(SERVIDAS GELADAS)

DOSE

886 **JOSE CUERVO® ESPECIAL** Gold / Silver 32

COCKTAILS

921 **CUERVO MARGARITA** 41
Tequila, Cointreau, suco de limão e sal na borda.

COCKTAILS CLASSICI

891 **BACARDI MOJITO ORIGINAL** 35
Bacardi® Superior, hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás.

785 **SGROPPINO AL LIMONE** 38
Drink tradicional italiano com leite, gelado de limão Crema Lab e vodka.

925 **KIR ROYAL** 32
Espumante com creme de cassis.

930 **GIN TÔNICA** 38
Gin, água tônica e uma fatia de limão.

922 **NEGRONI** 38
Gin, Campari®, Martini Rosso e duas fatias de laranja.

928 **NEGRONI SBAGLIATO** 38
Campari, Martini Rosso, espumante e uma fatia de laranja.

938 **DRY MARTINI** 42
Gin Tanqueray®, dry vermouth e azeitona.

941 **SICILIAN MARTINI** 44
Gin Tanqueray®, Limoncello artesanal, suco de limão siciliano e um twist de limão siciliano.

953 **COSMOPOLITAN** 44
Absolut®, Cointreau, suco de cranberry, suco de limão e um twist de limão siciliano.

932 **BLOODY MARY** 42
Absolut®, suco de tomate temperado, um talo de aipo e borda com sal de aipo.

NOSTRI COCKTAILS

9935 **ELZA** 36
Gin, cranberry, morangos, club soda e trio de pimentas.

1785 **GRAPPINO** 39
Gelato de mascarpone Crema Lab, grappa e canela em rama.

3610 **DANTE** 42
Grappa, Aperol, Jack Daniel's, bourbon, limão siciliano e cereja maraschino.

PICK-ME-UPS

990 **APEROL SPRITZ** 39
Aperol®, espumante e duas fatias de laranja Bahia.

955 **PORTÔNICA** 37
Vinho do Porto Tawny Messias, agua tônica, folhas de hortelã e tangerina.

3607 **GALICIA** 42
Uvas maceradas, Vinho do Porto Ruby, espumante, suco de limão siciliano e xarope de gengibre.

3608 **LILLET ELITE** 42
Lillet® Blanc, purê de uva verde, espumante e gelo.

ADICIONAL DE GIN

OPÇÕES DE GINS ESPECIAIS PARA O SEU DRINK

3701 **THE BOTANIST** 24

3702 **MONKEY** 41

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

907 **BIANCA** 24
Xarope artesanal de maracujá, limão siciliano, folhas de manjericão e água com gás.

908 **CECÍLIA** 26
Purê de framboesa , club soda, xarope de capim limão, um toque de mel e raspas de limão siciliano.

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

PIZZE TRADIZIONALI/ TRADITIONAL PIZZAS

ALL OUR PIZZAS CARRY TOMATO SAUCE AT THEIR BASE AND CAN BE PREPARED WITH WHOLE WHEAT DOUGH.

		Regular	Large
199	**NEAPOLITAN STYLE PIZZA** Regular size pizza with slightly thicke crust, peeled tomato sauce, burrata, and basil.	78	
01	**MOZZARELLA** The classic pizza, with mozzarella, and oregano.	58	78
08	**ROSSA** (Margherita) Mozzarella, fresh tomatoes, and basil.	66	94
102	**GENOVA** Mozzarella, broccoli, Parmesan cheese, and garlic.	69	98
46	**REGGIO EMILIA** (Calabresa Paulista) Sausage, onion, and black olives (no mozzarella).	69	99
54	**VENEZIA** (Portuguesa) Mozzarella, ham, egg, onion, and black olives.	69	99
05	**ROMANA** Mozzarella, and anchovies.	92	132
09	**DIAVOLA** Mozzarella, and Italian spicy salami.	88	128
19	**QUATTRO FORMAGGI** Mozzarella, brie, gorgonzola, and Parmesan cheese.	78	123
44	**CARBONARA** Mozzarella, bacon emulsified in eggs, parsley, and slivers of gran formaggio.	78	124
108	**RIO DE JANEIRO** Mozzarella, catupiry cheese, chicken breast, and parsley.	82	126
13	**CAPRICCIOSA** Mozzarella, baked ham, mushroom, and artichoke hearts.	89	128

PIZZE SPECIALI PIOLA/ PIOLA SPECIAL PIZZAS

		Regular	Large
195	**SANREMO** Burrata, mozzarella, basil pesto, and confit tomatoes.	88	132
311	**LOMBARDIA** Mozzarella, eggplant, laminated zucchini roasted in a wood-burning oven, cherry tomatoes, and gran formaggio.	76	112
04	**MODERNA** Mozzarella, oven-roasted tomatoes with rosemary olive oil, arugula, and gran formaggio.	78	118
157	**ATRI** Tuna, red onion, oven-roasted tomatoes, Parmesan cheese, black olives, and rosemary olive oil (no mozzarella).	78	122
141	**PALERMO** Mozzarella, crispy bacon, brie cheese, caramelized onion, and pink pepper.	88	128
70	**BRESSANONE** Mozzarella cheese, crispy bacon, brie cheese, Parmesan cheese, leeks, pink pepper, and homemade hot pepper jelly.	88	128
76	**PIACENZA** Mozzarella, goat cheese, and eggplant parmigiana pre-baked in a wood-burning oven, topped with aromatic sage oil.	92	134
207	**PERUGIA** Brie, pre-roasted zucchini in a wood-burning oven, parmesan, and caramelized walnuts.	88	134
90	**VENTOTENE** Mozzarella, burrata, cherry tomatoes, balsamic vinegar reduction, gran formaggio, and basil.	92	136
31	**LISBONA** Mozzarella, gorgonzola, arugula, and Italian spicy salami.	88	128
118	**PIOLA** Mozzarella, burrata, oven-roasted tomatoes with rosemary olive oil, black olive tapenade, and fresh basil.	89	132
167	**BAROLO** Mozzarella, and *mixed mushrooms* (paris, shimeji, and shiitake). Topped with white truffle oil, and parsley.	94	137
63	**GALLIPOLI** Beef sirloin carpaccio, burrata, Dijon mustard, capers, lemon oil, and gran formaggio.	96	142
77	**CAPOTERRA** Mozzarella, oven-roasted tomatoes, goat cheese Chevre a L'Huile, and homemade hot pepper jelly.	96	138
20	**BURRATA** Mozzarella, sliced Italian zucchini pre-roasted in a wood-burning oven, burrata, and Parma ham PDO.	96	142
55	**MANAROLA** Parma ham PDO, arugula, brie cheese, oven-roasted tomatoes, gran formaggio and rosemary olive oil (no mozzarella).	96	142
158	**BIELLA** Parma ham PDO, burrata, fresh fig jam, and purple radicchio.	96	142
216	**CREMONA** Mozzarella, Parma ham PDO, burrata, and funghi secchi.	97	142

AL. DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

ANTIPASTI/ APPETIZERS

TASTY ITALIAN TAPAS TO GO WITH YOUR DRINK, MAKE YOU RELAX AND WHET YOUR APPETITE.

		Half	Regular
350	**FOCACCIA** Pizza dough seasoned with olive oil, Parmesan cheese, and oregano.		32
351	**BRUSCHETTA** Toasted bread, seasoned fresh tomatoes, olive oil, basil, and balsamic vinegar reduction.	26	38
378	**FOCACCIA LIGURE** Pizza dough seasoned with olive oil, Parmesan cheese, and oregano, served with four sauces: Olive tapenade, basil pesto, homemade hot pepper jelly, and lemon oil.		52
358	**BRUSCHETTA GRADARA** 4 units of bruschettas, 2 of carpaccio, basil pesto, lemon oil, and gran formaggio, and 2 of homemade hot pepper jelly, walnuts, and toasted brie cheese.		52
383	**VALGARDENA** Toasted bread (4 units), Parma ham PDO, brie cheese, and basil pesto.		56
349	**CARPACCIO CON FOCACCIA** Beef sirloin Carpaccio on arugula base seasoned with lemon vinaigrette, finished with shavings of Parmesan cheese, served with focaccia with Himalayan salt.		68
331	**BURRATA ALLA HERCULANO** Burrata with 4 side dishes: homemade hot pepper jelly, lemon oil, rosemary olive oil, and basil pesto. Served with homemade bread baked in the wood-burning oven.		76

INSALATE/ SALADS

MIX OF FRESH INGREDIENTS, LIGHT AND APPETIZING.

		Half	Regular
415	**SALIERI** Mixed green salad, brie cheese, Thompson grapes, balsamic vinegar reduction, and pumpkin seeds.	40	56
414	**PERGOLESI** Mixed green salad, burrata baked in the wood-burning oven , tomato confit, basil pesto, and walnuts.	51	68
429	**MORRICONE** Leaf mix, goat cheese Chevre a L'Huile, Parma ham PDO, tangerine, and caramelized walnuts.	52	74

PASTE / TRADITIONAL ITALIAN PASTA

PREPARED WITH OUR HOMEMADE SAUCE AND SELECTED INGREDIENTS.

		Gluten-free	Grano Duro
502	**SPAGHETTI DUSE** (no sauce) Spaghetti with vegetables (cherry tomatoes, Paris mushrooms, broccoli, zucchini, cauliflower, carrots, and basil) sautéed in olive oil.	73	66
509	**SPAGHETTI SARONNO** Spaghetti, crispy bacon, mushrooms, mascarpone, cream, parsley, and thyme olive oil.	93	86
510	**SPAGHETTI SAN MICHELE** Spaghetti with gran formaggio fonduta, crispy Parma Ham DOP shavings, topped with capers, and a touch of lemon.	93	88
549	**SPAGHETTI NOVOLI** Spaghetti al pomodoro with cherry tomato confit, served with burrata, and basil.	81	74

SEE WHOLE WHEAT PASTA OPTIONS. ASK YOUR WAITER!

GNOCCHI

MADE WITH ITALIAN 00 FLOUR, PROVIDING INDESCRIBABLE SOFTNESS.

565	**GNOCCHI POMPEI** Tomato sauce, and basil.	64
535	**GNOCCHI PANGRATTATO** 4 cheese sauce (Mozzarella, brie, gorgonzola, and Parmesan cheese) with delicious crunchy homemade bread crumbs, and spices.	88
567	**GNOCCHI BIBIENA** Crispy bacon, dried mushrooms, mascarpone, fig jam, and fresh cream.	92
569	**GNOCCHI FUNGHI E PANNA** Dried mushrooms, diced beef tenderloin, fresh cream, and Italian mascarpone cream.	92

RISOTTI / RISOTTO

THE ORIGINAL ITALIAN RECIPE PREPARED WITH ARBORIO RICE.

3056	**PORTOGALLO** Chicken in port wine reduction and slivers of gran formaggio, topped with thyme oil.	76
512	**SORRENTO** Creamy lemon risotto with shiitake, leeks, and Parmesan cheese.	84
12998	**LA MORRA** Well-sealed diced beef tenderloin, *mixed mushrooms* (paris, shimeji, shiitake, and dried mushrooms), topped with white truffle oil.	96

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

DOLCI/ DESSERTS

PIOLA'S FAMOUS HOMEMADE DESSERTS.

725 **COPPA PIOLA** 27
Crema Lab Mascarpone ice cream, farofa*, and chocolate sauce.
*(Contain peanuts and cashew nuts).

759 **GRAN FINALE** 24
Mini mousse with red fruit sauce, and basil leaves, served with your choice of Nespresso coffee.

716 **TORTA NERA** 34
Warm chocolate cake, Crema Lab mascarpone ice cream, and chocolate sauce.

718 **ZABAGLIONE ALLA PIOLA** 34
Egg yolk custard, and demerara sugar, prepared with Ruby Port wine, served with red fruit sauce.

12999 **LAURA** 38
Crema Lab mascarpone ice cream, balsamic reduction, fig compote, and crispy bacon and chestnut crumbs.

712 **MOUSSE DI CIOCCOLATO & FRUTTI DI BOSCO** 38
Dark chocolate mousse served with red fruit sauce, and butter cookies.

728 **PANNA COTTA** 38
Traditional Italian dessert made with cream, served with red fruit sauce.

701 **TIRAMISU** 38
Ladyfingers, Italian mascarpone cream, coffee, and cocoa powder.

736 **POCO DI TUTTO** 89
Tiramisu, Torta Nera, Mousse di Cioccolato, and Panna Cotta.

CAFFÉ/ COFFEE

751 **NESPRESSO** 8
Ristretto • Decaffeinato • Leggero • Espresso Forte

754 **CAFFÉ CORRETTO** 22
Short Ristretto with Grappa.

756 **CAFÉ TONIC** 23
A shot of Espresso Forte, tonic water, ice, and an orange slice.

760 **CARAJILLO** 28
Espresso, Licor 43, and ice.

757 **TEA** 8

DIGESTIF

850 **TAWNY / RUBY PORT** 19

885 **AMARETO DI SARONNO** 25

883 **LICOR 43®** 25

871 **MASI GRAPPA DI AMARONE** 40

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

BAR

777 **PRATA STILL WATER** 10

778 **PRATA SPARKLING WATER** 10

4777 **SAN PELLEGRINO** 505 ml 28

2777 **ACQUA PANNA** 505 ml 28

000 **COCA-COLA • GUARANÁ • TÔNICA** 10

783 **CHÁ MATTE LEÃO®** (lemon and peach) 11

1792 **WHOLE GRAPE JUICE** Cup 290 ml 11

1794 **ITALIAN SODA** (see flavors) 18

1793 **ESSERE LEMON** (organic) 18

780 **TOMATO JUICE** 24

BIRRE / BEERS

802 **HEINEKEN® PURO MALTE PILSEN / HEINEKEN ZERO** Long Neck 330 ml 18

3851 **STELLA ARTOIS** Long Neck 330 ml 17

2816 **CERPA** 26

2812 **BODEBROWN TROOPER IPA** 473 ml 28
Style: Session IPA / **ABV:** 5% / **IBU:** 21

3852 **BODEBROWN MAGO DE HOUBLON** 355 ml 32
Style: Juice IPA / **ABV:** 4,8% / **IBU:** 18

2811 **STONE® BODEBROWN CACAU IPA** 473 ml 32
Style: American IPA / **ABV:** 6,2% / **IBU:** 65

2810 **PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRUB** 49
500 ml /**Style:** German Weizen / **ABV:** 5,5%

2814 **BUCKET WITH 5 HEINEKEN** 69

CAIPIRINHA / BRAZILIAN CAIPIRINHA

Domestic

FRUIT OPTIONS 35
ASK YOUR WAITER ABOUT AVAILABLE OPTIONS

YELLOW FRUITS 38
Passion Fruit, and Lemon.

RED FRUITS 38
Strawberry, raspberry, and blackberry.

GREEN FRUITS 38
Green grape, kiwi, and mint.

926 **SALINÍSSIMA PRATA CAIPIRINHA** 35

927 - VODKA • 929 - SAKE • 926 - CACHAÇA

CUERVO TEQUILA & SPECIAL MARGARITAS

SERVED ICE COLD

SHOT

886 **JOSE CUERVO® ESPECIAL** Gold / Silver 32

COCKTAIL

921 **CUERVO MARGARITA** 41
Tequila, Cointreau, and lemon juice in a salt rimmed glass.

COCKTAILS CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

891 **ORIGINAL BACARDI MOJITO** 35
Bacardi® Superior, mint, lemon juice, sugar, and sparkling water.

785 **SGROPPINO AL LIMONE** 38
Traditional Italian drink with milk, Crema Lab lime gelato, and vodka.

925 **KIR ROYAL** 32
Sparkling wine with crème de cassis.

930 **GIN AND TONIC** 38
Gin, tonic water, and a slice of lime.

922 **NEGRONI** 38
Gin, Campari®, Martini Rosso, and two slices of orange.

928 **NEGRONI SBAGLIATO** 38
Campari®, Martini Rosso, sparkling wine, and a slice of orange.

938 **DRY MARTINI** 42
Gin Tanqueray® Ten, dry vermouth, and olive.

941 **SICILIAN MARTINI** 44
Gin Tanqueray®, homemade Limoncello, lemon juice, and a twist of lemon.

953 **COSMOPOLITAN** 44
Absolut®, Cointreau®, cranberry juice, lime juice, and a twist of lemon.

932 **BLOODY MARY** 42
Absolut®, seasoned tomato juice, and a stalk of celery in a celery salt rimmed glass.

NOSTRI COCKTAILS / OUR COCKTAILS

9935 **ELZA** 36
Gin, cranberry, strawberries, club soda, and mixed pepper trio.

1785 **GRAPPINO** 39
Mascarpone gelato, grappa, and cinnamon stick.

3610 **DANTE** 42
Grappa, Aperol, Jack Daniel's, bourbon, lemon, and maraschino cherry.

PICK-ME-UPS

990 **APEROL SPRITZ** 39
Aperol®, sparkling wine, and two slices of navel orange.

955 **PORTÔNICA** 37
Messias Tawny Port, tonic water, mint leaves, and tangerine.

3607 **GALICIA** 42
Macerated grapes, Ruby Port, sparkling wine, lemon juice, and ginger syrup.

3608 **LILLET ELITE** 42
Lillet® Blanc, green grape puree, sparkling wine, and ice.

EXTRA GIN

SPECIAL GIN OPTIONS FOR YOUR DRINK

3701 **THE BOTANIST** 24

3702 **MONKEY** 41

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

907 **BIANCA** 24
Homemade passion fruit syrup, lemon, basil leaves, and sparkling water.

908 **CECÍLIA** 26
Raspberry purée, club soda, lemongrass syrup, a touch of honey, and lemon zest.