



OPÇÃO VEGETARIANA



ENGLISH VERSION



ACOMPANHE NOSSO INSTAGRAM

 MAZZANO

# ENTRADAS

## FOCACCIA 24

Tirinhas de massa de pizza assadas no forno a lenha, finas e crocantes, temperadas com parmesão, sal grosso, azeite e ervas aromáticas. Acompanhadas de um delicioso molho de tomate fresco.

## BRUSQUETA 34

Pão artesanal, coberto com cubos de tomates frescos, manjericão e lascas de parmesão, finalizado com um fio de azeite extra virgem.

## PASTEL DE QUEIJO 20

## PASTEL DE CARNE DE SOL 24

## PASTEL DE CAMARÃO 24

## CARPACCIO DE CARNE 62

Finíssimas fatias de carne temperadas com alcaparras e lascas de parmesão e azeite. Acompanhado de focaccia.

ADICIONE UMA PORÇÃO DE RÚCULA POR R\$6.

## PARMEGIANA PETISCO 68

Tiras de filé mignon (150g) à milanesa, gratinadas com molho de tomate fresco e mozzarella. Acompanhadas de focaccia.

## FILÉ MADEIRA 68

Tiras de filé mignon (150g) na manteiga com molho Madeira. Acompanhadas de focaccia.

## FILÉ GORGONZOLA 68

Tiras de filé mignon (150g) gratinadas com molho cremoso de quatro queijos. Acompanhadas de focaccia.

## CAMARÃO CROCANTE 68

Camarões crocantes à milanesa (120g), servidos com aioli.

## CAMARÃO À PARMEGIANA PETISCO 78

Camarões à milanesa (120g) gratinados com molho de tomate fresco e mozzarella. Acompanhados de focaccia.

## BATATAS FRITAS 24

Porção de batata frita crocante (240g).

# SALADAS

## SALADA VERDE 39

Folhas mistas, cenoura, palmito, bolinhas de mozzarella e tomate cereja.

## COM CAMARÃO 66

Grelhado (120g).

## COM FILÉ MIGNON 69

Grelhado com molho Rôti (150g).

## COM SALMÃO 79

Grelhado com gergelim e teriyaki (160g).

# INFANTIL

## FILÉ BAMBINO 49

Tirinhas de filé mignon grelhadas (100g) com molho Rôti. Acompanhadas de arroz branco e batata frita.

FOCACCIA



PARMEGIANA PETISCO



SALADA COM SALMÃO



# PIZZAS

BORDA RECHEADA COM CATUPIRY.  
MÉDIA R\$18 | GIGANTE R\$24

30CM 40CM

6 FAT. 10 FAT.

**MOZARELA** 🌿 52 78

Mozarela e orégano.

**MARGUERITA** 🌿 52 78

Mozarela, tomate fresco e manjericão.

**RÚCULA** 🌿 54 82

Mozarela, tomate fresco e rúcula.

**GRANULOSA** 🌿 56 89

Mozarela, tomate fresco, champignon, cebola, manjericão e azeitona.

**CALABRESA** 56 89

Mozarela, calabresa fatiada, cebola e azeitona.

**TOSCANA** 56 89

Mozarela, presunto e calabresa moída, cebola e azeitona.

**PORTUGUESA** 56 89

Mozarela, presunto, ovos, cebola e azeitona.

**FRANGO COM CATUPIRY** 59 99

Mozarela, frango desfiado e catupiry.

**PEPPERONI** 59 99

Mozarela, pepperoni fatiado, cebola e azeitona.

**QUATRO QUEIJOS** 59 99

Mozarela, provolone, gorgonzola e parmesão.

**BACON** 69 99

Mozarela, bacon assado no forno a lenha e champignon.

**PREDILETA** 69 99

Mozarela, lombinho, cebola e catupiry.

**SUPREMA** 69 99

Mozarela, frango desfiado, calabresa, cebola, ervilha e parmesão.

**ROMANESCA** 69 99

Mozarela, presunto, bacon, ervilha e catupiry.

**ATUM** 74 122

Mozarela, atum, cebola e azeitona.

**CARNE DE SOL COM CATUPIRY** 74 122

Mozarela, carne de sol desfiada e catupiry.

PEÇA UMA PORÇÃO DE RÚCULA PARA ACOMPANHAR SUA PIZZA POR APENAS R\$ 6 ADICIONAIS.

CALABRESA



FRANGO COM CATUPIRY



CARNE DE SOL COM CATUPIRY



# ESPECIAIS

BORDA RECHEADA COM CATUPIRY.  
MÉDIA R\$18 | GIGANTE R\$24

30CM 40CM

6 FAT. 10 FAT.

**CAMARÃO** 74 119

Mozarela e camarões refogados.

**CAMARÃO DO CHEF** 78 128

Mozarela, camarões refogados, catupiry e rúcula.

**CAMARÃO PESTO** 78 128

Mozarela, camarões refogados e molho pesto.

**FILÉ GORGONZOLA\*** 78 128

Mozarela, tiras de filé mignon e gorgonzola.

**QUEIJO DO REINO\*** 89 139

Queijo do reino e catupiry, cobertos com outra massa gratinada com parmesão.

**MAZZANO 2 ANDARES\*** 92 142

Bordas com catupiry.

1º andar: Mozarela e catupiry.

2º andar: Mozarela, camarões refogados e champignon.

NÃO COMBINAMOS SABORES DAS PIZZAS FILÉ GORGONZOLA, QUEIJO DO REINO E MAZZANO 2 ANDARES.

# DOCES

BORDA RECHEADA COM CHOCOLATE.  
IND. R\$10 | MED. R\$12 | GIG. R\$18

20CM 30CM 40CM

4 FAT. 6 FAT. 10 FAT.

**CHOCOLATE** 32 54 74

Mozarela, chocolate e granulado.

**BANANA COM CHOCOLATE** 32 54 74

Mozarela, banana, chocolate e granulado.

**BANANA NEVADA** 34 56 76

Mozarela, banana e chocolate branco.

**CHOCOLATE COM NINHO** 34 56 76

Mozarela, chocolate e leite ninho.

**CHOCOLATE COM MORANGO** 39 58 98

Mozarela, chocolate, morango e açúcar de confeiteiro.

**NUTELLA COM MORANGO** 52 72 109

Mozarela, creme de avelã, morango e açúcar de confeiteiro.

CAMARÃO DO CHEF



QUEIJO DO REINO



MORANGO COM CHOCOLATE



# CAMARÃO PARA 2 PESSOAS

## CAMARÃO ITALIANA 129

Camarões salteados no azeite e vinho branco, molho de tomate fresco, azeitonas pretas, bolinhas de mozzarella, manjericão e espaguete italiano.

## CAMARÃO À PARMEGIANA 139

Camarões crocantes à milanesa gratinados com mozzarella, molho de tomate fresco e espaguete italiano.

## CAMARÃO CARBONARA 154

Camarões e bacon salteados no azeite, vinho branco e pimenta-do-reino, espaguete italiano em um molho cremoso de parmesão, finalizado com crocante de bacon.

## RISOTO CAPRESE 154

Camarões salteados na manteiga e azeite, vinho branco, arroz italiano, tomate concassé, molho de tomate fresco, manteiga temperada, bolinhas de mozzarella fresca, parmesão e manjericão.

## CAMARÃO CROCANTE 154

Camarões crocantes à milanesa com gergelim, gratinados com mozzarella, molho de tomate fresco e azeitona preta, servidos com arroz cremoso de manjericão e batata palha.

## CAMARÃO À GREGA 139

Camarões à milanesa, gratinados com mozzarella e molho de tomate fresco, servidos com arroz à grega e batata palha.

## CAMARÃO INTERNACIONAL 139

Camarões salteados no azeite com vinho branco, gratinados com molho branco, servidos com arroz cremoso com ervilhas, presunto e mozzarella, finalizados com batata palha.

# INDIVIDUAIS

## RAVIOLI DE CAMARÃO 69

Massa fresca artesanal recheada com camarão, alho-poró, cream cheese, ricota e parmesão, servida com molho de tomate fresco, parmesão e manjericão.

## ESPAGUETE DO MAR 89

Camarões, lula, mexilhões e polvo salteados na manteiga e azeite, vinho branco, tomate cereja, alho fatiado, salsinha fresca, manteiga temperada e espaguete italiano.

## RISOTO DO MAR 89

Camarões, lula, mexilhões e polvo salteados na manteiga e azeite, vinho branco, arroz italiano, tomate cereja, salsinha fresca, manteiga temperada e parmesão.

## RAVIOLI DE SALMÃO 69

Massa fresca artesanal recheada com salmão, alho-poró, cream cheese e ricota, servida com molho de parmesão.

## SALMÃO EM CROSTA 89

Salmão grelhado (160g) com crosta de gergelim e molho teriyaki. Acompanhado de risoto tomate cereja e rúcula.

## RISOTO VEGETARIANO 59

Funghi salteados no azeite, vinho branco, arroz italiano, cenoura, ervilhas frescas, manteiga de ervas e parmesão.

CAMARÃO CARBONARA



RISOTO CAPRESE



RAVIOLI DE CAMARÃO



# CARNES

## PARA 2 PESSOAS

### LASANHA À BOLONHESA 119

Massa fresca artesanal em camadas com tradicional molho à bolonhesa e molho branco, mozzarella, gratinada com parmesão.

### FILÉ AMATRICIANA 129

Tiras de filé mignon e bacon, molho de tomate fresco, azeitonas pretas, manjeriço, servidas com nhoque de batata artesanal, finalizado com crocante de bacon.

### POLPETONE 129

Suculento polpetone à milanesa, recheado com mozzarella, gratinado com parmesão, servido com molho de tomate fresco e espaguete italiano.

### FILÉ À PARMEGIANA 139

Suculento filé mignon à milanesa, gratinado com mozzarella, servido com molho de tomate fresco e espaguete italiano.

### FILÉ À ROMANA 154

Medalhões de filé mignon grelhados com molho Rôti. Acompanhados de espaguete italiano ao molho cremoso de parmesão e bacon.

### FILÉ AO FUNGHI 154

Medalhões de filé mignon grelhados, envolvidos com bacon e regados com molho Rôti. Acompanhados de risoto de funghi.

### FILÉ DIPLOMATA 154

Medalhões de filé mignon grelhados, envolvidos com bacon e regados com molho Rôti e champignon. Acompanhados de arroz à grega e purê de batata.

### FILÉ À QUATRO QUEIJOS 154

Medalhões de filé mignon grelhados, servidos com penne italiano ao molho cremoso de quatro queijos e gratinados com parmesão.

SERVIMOS QUALQUER PRATO EM PORÇÃO INDIVIDUAL, COBRANDO 55% DO VALOR DO PRATO.

CAMARÃO CROCANTE, À GREGA, INTERNACIONAL,

LASANHA À BOLONHESA E FILÉ DIPLOMATA SÃO

SERVIDOS EXCLUSIVAMENTE PARA DUAS PESSOAS.

# SOBREMESA

### SORVETE OI BOLA 15

Creme ou Chocolate (80g).

### PUDIM DE LEITE 16

### BROWNIE DE CHOCOLATE 28

Brownie de chocolate quente, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate.

### CHEESECAKE DE MORANGO 28

Cremoso cheesecake coberto com geleia de morango fresca.

### CHEESECAKE DE CARAMELO 28

### SALGADO

Cremsoso cheesecake coberto com caramelo salgado.

### PETIT GATEAU CHOCOLATE 30

Bolinho de chocolate quente por dentro e macio por fora, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate.

### FILÉ À PARMEGIANA



### FILÉ AO FUNGHI



### FILÉ À QUATRO QUEIJOS



# BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	7
Sem Gás ou Com Gás	
REFRIGERANTES	8
SCHWEPES CITRUS	9
ÁGUA TÔNICA	9
ÁGUA DE COCO 300 ml   750 ml	10   24
SUCOS 300 ml   750 ml	14   28
Laranja, laranja com morango, morango, abacaxi, abacaxi com hortelã, limão e limonada suíça.	
SUCO DE UVA INTEGRAL	20
ENERGÉTICO RED BULL	19

# DIVERSOS

CACHAÇA	9
Seleta, Samanaú Prata ou Ouro	
CACHAÇA SERRA LIMPA	16
VODKA NACIONAL	9
VODKA IMPORTADA	16
RUM BACARDI CARTA BLANCA	9
RUM BACARDI CARTA ORO	16
GIN TANQUERAY	26
CAMPARI	10
MARTINI BIANCO	10

# WHISKIES

BLACK & WHITE	10
JOHNNIE WALKER RED	18
JOHNNIE WALKER BLACK	28
JOHNNIE WALKER GOLD	45
OLD PARR	24

# LICORES

AMARULA	20
COINTREAU	22
CUARENTA Y TRES	26

# CAFÉS



ESPRESSO VIBRANTE	7
Café com personalidade vibrante, encorpada, marcante, com excelente doçura e notas de chocolate e caramelo. Intensidade 7.	
DESCAFEINADO	8
Café com aroma suave, sabor levemente adocicado e baixa acidez. 0,01% de cafeína. Intensidade 3.	
CAPPUCCINO	8
Em sua composição contém café, cacau, canela e leite.	
CHÁS	8
Hortelã, cidreira, camomila ou boldo.	

# SODAS DA CASA

FRESH Gengibre e limão siciliano	12
MAÇÃ VERDE	12
CRANBERRY	14

# CHOPP



CHOPP STELLA ARTOIS 340ml	16
---------------------------	----

O CHOPP STELLA ARTOIS ESTÁ SUJEITO À DISPONIBILIDADE. EM CASO DE FALTA NO FORNECEDOR, SERÁ SERVIDA OUTRA MARCA. CONSULTE O GARÇOM.

# CERVEJAS

STELLA ARTOIS 330ml	15
STELLA ARTOIS 330 ml (sem glúten)	15
PURE GOLD	
HEINEKEN 330ml	16
HEINEKEN ZERO 330ml	16
BUDWEISER ZERO 330ml	14
COLORADO RIBEIRÃO 600ml	29

# CAIPIFRUTAS

CAIPIRINHA	12
Ypióca ouro palha, limão e xarope de açúcar.	
CAIPIROSKA	18
Smirnoff, limão e xarope de açúcar.	
CAIPIFRUTAS TRADICIONAIS	24
Cajá, Caju, Maracujá e Abacaxi.	
LIMÃO SICILIANO	26
Smirnoff, limão siciliano, limão taiti, gengibre e xarope de açúcar.	
TANGERINA	28
Smirnoff, tangerina, manjeriçã, gengibre e xarope de açúcar.	
CAJARINA	28
Smirnoff, cajá, tangerina, hortelã e xarope de açúcar.	
MORANGO	30
Smirnoff, morango e xarope de açúcar.	
KIWI	30
Smirnoff, kiwi e xarope de açúcar.	
FRUTAS VERMELHAS	32
Smirnoff, frutas vermelhas e xarope de açúcar.	
COM VODKA IMPORTADA,	
ACRÉSCIMO DE R\$8.	

# DRINKS AUTORAIS

## PIPA MULE 32

Vodka importada, tangerina, limão e espuma de gengibre e manjeriço.

## GENIPABU 36

Gin, framboesa, limão, pêsego, xarope de açúcar e espuma de frutas vermelhas.

## SÃO MIGUEL 34

Gin, tônica, pêsego, gengibre e xarope de açúcar.

## MOJITO SMASH 30

Rum Bacardi Oro, limão, hortelã e xarope de açúcar.

## PITITINGA 30

Gin, limão, amora e xarope de açúcar.

## PRAINHA (SEM ÁLCOOL) 30

Cranberry, manga, limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre e manjeriço.

## TABATINGA (SEM ÁLCOOL) 30

Manga, tangerina, água com gás e xarope de açúcar.

# DRINKS CLÁSSICOS

## MOJITO 30

Bacardi Carta Blanca, limão, hortelã, xarope de açúcar e água com gás.

## MOJITO COM MORANGO 34

Bacardi Carta Blanca, morango, limão, hortelã, xarope de açúcar e água com gás.

## COSMOPOLITAN 32

Smirnoff, cranberry, Cointreau e limão.

## NEGRONI 32

Gin, Campari e Vermouth Rosso.

## CLERICOT 34

Vinho branco, morango, kiwi, maçã verde e laranja Bahia.

## APEROL SPRITZ 34

Aperol, vinho branco gaseificado e água com gás.

## GIN TÔNICA 28

Tanqueray, água tônica, limão siciliano e manjeriço.

## TROPICAL 28

Batida de frutas com leite condensado e Smirnoff.

## TROPICAL (SEM ÁLCOOL) 24

PIPA MULE



GENIPABU



MOJITO COM MORANGO



# CARTA DE VINHOS

## MEIA GARRAFA 375ML

### PORTUGAL

BONS-VENTOS BRANCO	64
BONS-VENTOS TINTO	64

Lisboa | Casa Santos Lima

## EM TAÇA 150ML

TINTO SECO	28
------------	----

## ESPUMANTES 750ML

### BRASIL

GRAN LEGADO MOSCATEL - DOCE	118
-----------------------------	-----

GRAN LEGADO BRUT CHARMAT	118
--------------------------	-----

Vale dos Vinhedos | Gran Legado

## BRANCOS 750ML

### CHILE

TANTEHUE CHARDONNAY	94
---------------------	----

Valle Central | Viña Ventisquero

### ARGENTINA

SUSANA BALBO TRADICIÓN CHARDONNAY	168
-----------------------------------	-----

Valle de Uco | Susana Balbo Wines

### PORTUGAL

MINA VELHA BRANCO	118
-------------------	-----

Lisboa | Quinta de São Sebastião

### ITÁLIA

MEZZACORONA PINOT GRIGIO	132
--------------------------	-----

Trentino Alto Adige | Mezzacorona

## ROSÉ 750ML

### PORTUGAL

MINA VELHA ROSÉ	118
-----------------	-----

Lisboa | Quinta de São Sebastião

## TINTOS 750ML

### CHILE

TANTEHUE CABERNET SAUVIGNON	94
-----------------------------	----

Valle Central | Viña Ventisquero

RAMIRANA RESERVA CABERNET SAUVIGNON	132
-------------------------------------	-----

Valle Maipo | Viña Ventisquero

VENTISQUERO QUEULAT SHIRAZ	168
----------------------------	-----

Valle Maipo | Viña Ventisquero

KALFU GRAN RESERVA KUDA PINOT NOIR	188
------------------------------------	-----

Valle de Leyda | Viña Ventisquero

### ARGENTINA

SUSANA BALBO TRADICIÓN MALBEC	178
-------------------------------	-----

Agrelo | Susana Balbo Wines

### PORTUGAL

MINA VELHA TINTO	118
QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO DOC ARRUDA	248

Lisboa | Quinta de São Sebastião

### ITÁLIA

LE CASINE CHIANTI DOCG	128
------------------------	-----

Toscana | Le Casine

I MURI PRIMITIVO DI PUGLIA	168
----------------------------	-----

Puglia | Vigneti del Salento

ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA	298
-----------------------------	-----

Manduria | Vigneti del Salento

AVISO:  
[CONSULTE O MAITRE SOBRE NOSSA  
POLÍTICA DE TAXA DE ROLHA.](#)

## CHEESECAKE DE MORANGO



### **INFORMAÇÕES:**

- Qualquer prato com massa, esta pode ser substituída por NHOQUE ARTESANAL OU FUSILLI SEM GLÚTEN.
- Cobramos adicional:  
Para duas pessoas: R\$ 10  
Individual: R\$ 5
- Porção de queijo parmesão ralado R\$ 8 (30g)
- Todas as pizzas levam molho de tomate, mozzarella e orégano, com exceção das pizzas doces.
- Fazemos pizzas em até dois sabores, cobramos proporcional.
- As fotos são meramente ilustrativas.
- A quantidade de pessoas que cada prato serve é apenas uma sugestão do restaurante.
- Os pratos podem sofrer alteração de acordo com a sazonalidade dos produtos e mudança de fornecedores.

### **AVISOS:**

- As entradas e salada com camarão são servidas com 120g de filé de camarão\*.
- As entradas e salada com filé mignon são servidas com 150g de filé\*.
- Os pratos com camarão para duas pessoas são servidos com 240g de filé de camarão\*.
- Os pratos de frutos do mar individual são servidos com 160g (camarão, lula, polvo cozido e mexilhões).
- O prato e salada com salmão grelhado são servidos com 160g de filé de salmão\*.
- O prato filé à Parmegiana para duas pessoas é servido com 240g de filé mignon\*.
- Os pratos com filé mignon para duas pessoas são servidos com 300g\*.

\* O peso citado refere-se ao peso da proteína 'in natura'.

### **INTOLERANTES E ALÉRGICOS:**

A descrição dos pratos pode, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.

### **INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

Apesar de todos os nossos esforços para evitar a contaminação cruzada, nossa cozinha não é um ambiente livre de glúten. Portanto, não podemos garantir que nossos pratos estejam completamente isentos de traços de glúten.

### **FORMAS DE PAGAMENTO:**

Aceitamos dinheiro (R\$), cartão de débito e crédito. Consulte as bandeiras e outras formas de pagamento. Não aceitamos cheques.

