



Lenha & Oliva

F O R N E R I A

Pizza artesanal assada no forno a lenha, com ingredientes selecionados e inspiração italiana.



ENTRADAS

CORNICCIONES

Especialidade da casa e perfeitos pra compartilhar

Massa artesanal, fina e crocante, assada no forno a lenha

Bianco *mais vendido* — R\$ 39

Azeite extravirgem, sal grosso e alecrim fresco.

Rosso Clássico — R\$ 49

Molho de tomate italiano, alho dourado e grana padano.

Pomerode — R\$ 52

Calabresa ralada dourada e crocante, com o cremoso *Kraeuterkaese* — queijo suíço com ervas finas.

Pesto Genovese — R\$ 49

Pesto genovês aromático, finalizado com grana padano.

Gorgonzola al Miele — R\$ 52

Gorgonzola cremoso com leve toque de mel.

Brie e Pimenta — R\$ 55

Brie cremoso e geleia de pimenta levemente agri-doce.

Brie al Tartufo e Miele *sugestão da casa* — R\$ 58

Brie cremoso, cogumelos frescos salteados, mel e leve toque de trufa negra.

BURRATAS

Perfeitas para começar — leves, cremosas e cheias de sabor

Burrata da Casa *mais vendido* — R\$ 79

Burrata extremamente cremosa com pesto artesanal, tomate-cereja confit, presunto tipo Parma e nozes crocantes.

Acompanha crostini da casa.

Burrata Caprese *leve e fresca* — R\$ 72

Burrata extremamente cremosa com tomates-cereja selecionados, pesto de azeitonas pretas e pesto genovês. Leve e aromática.

Acompanha crostini da casa.

Burrata Trufada com Mel *surpreendente* — R\$ 72

Burrata extremamente cremosa, aberta, com azeite, mel, amêndoas laminadas tostadas e um toque de trufa negra. Acompanha cestinha de pães da casa, macios e quentes.

SALADAS & CARPACCIO

Leves, frescos e cheios de sabor

Insalata di mela con Formaggio — R\$ 60

Mix de folhas verdes com gorgonzola, nozes, maçã verde e mel — equilíbrio perfeito entre o doce e o salgado.

Caesar Salad — R\$ 60

Alface americana crocante com frango grelhado, croutons e molho caesar da casa, finalizada com lascas de grana padano.

Insalata di Capri *novidade* — R\$ 65

Alface americana crocante com corações de alcachofra, azeitonas pretas e tomate-cereja, combinados com muçarela de búfala e finalizados com pesto genovês e redução de balsâmico.

Carpaccio *sugestão da casa* — R\$ 62

Finas lâminas de carne com molho especial da casa, à base de alcaparras, finalizadas com grana padano. Acompanha cestinha de pães da casa, macios e quentes.

ENTRADAS QUENTES

Conforto e sabor para compartilhar

Polenta Crocante Recheada — R\$ 49 | ½ R\$ 35

Crocante por fora, macia por dentro, recheada com Cablanca, queijo de cabra holandês, de sabor fresco, suave e equilibrado.

Panelinha de Cogumelos — R\$ 58

Cogumelos frescos salteados na manteiga, com alho dourado e toque especial da casa, finalizados com cebolinha fresca.

Acompanha cestinha de pães da casa, macios e quentes.

Melanzane alla Parmigiana — R\$ 63

Camadas de berinjela ao azeite, molho de tomate, muçarela e manjeriço, gratinadas com grana padano.

Pollo & Chorizo al Forno — R\$ 64

Frango grelhado e chorizo espanhol em molho de tomate e ervas, com cebola dourada, gratinados com muçarela e gruyère.

PIZZAS CLÁSSICAS

Os sabores que nunca saem de cena

	Média 6 fatias	Grande 8 fatias
Margherita	R\$ 99	R\$ 117
Molho de tomate, muçarela, tomate-cereja e folhas frescas de manjericão.		
Calabrese <i>mais vendido da casa</i>	R\$ 107	R\$ 125
Molho de tomate, muçarela e calabresa crocante, com cebola dourada no azeite e orégano fresco, finalizado com grana padano.		
Portuguesa	R\$ 105	R\$ 123
Molho de tomate, muçarela e presunto cozido, com cebola dourada no azeite, ovos e azeitonas pretas.		
4 Formaggi	R\$ 109	R\$ 127
Muçarela, grana padano, gorgonzola e catupiry, em uma combinação cremosa e equilibrada de queijos.		
Carbonara Clássica	R\$ 105	R\$ 123
Molho de tomate, muçarela e pancetta crocante, com cebola dourada no azeite e ovos.		
Di Parma	R\$ 113	R\$ 131
Molho de tomate, muçarela e fatias de presunto tipo Parma, finalizado com grana padano.		
Rucola e Parma	R\$ 116	R\$ 134
Molho de tomate, muçarela e fatias de presunto tipo Parma, com rúcula fresca, finalizado com lascas de grana padano.		

LEVES & VEGETAIS

Opções mais leves e equilibradas

Caprese <i>mais vendido</i>	R\$ 114	R\$ 132
Molho de tomate, muçarela e tomate-cereja, com muçarela de búfala, pesto de azeitonas pretas e folhas de manjericão.		
Zucchini	R\$ 101	R\$ 119
Molho de tomate, muçarela e abobrinha levemente dourada, finalizado com grana padano.		
Carciofo	R\$ 116	R\$ 134
Molho de tomate, muçarela e corações de alcachofra, com salsinha fresca.		
Veneto	R\$ 105	R\$ 123
Molho de tomate, muçarela e tomate-cereja, com provolone defumado e folhas de manjericão.		
Ratatouille	R\$ 111	R\$ 129
Molho de tomate, muçarela e abobrinha e berinjela ao azeite, com tomate-cereja, finalizado com alho dourado e gruyère.		
Capricciosa	R\$ 119	R\$ 137
Molho de tomate, muçarela e tomate seco, com palmito e muçarela de búfala, finalizado com salsinha.		
Orientele	R\$ 108	R\$ 126
Molho de tomate, muçarela e cogumelos salteados na manteiga, com alho-poró e gergelim preto.		

SOFISTICADAS & AUTORAIS

Combinações exclusivas, com ingredientes nobres e sabores mais elaborados.

Bianco & Bosco *novidade* R\$ 116 R\$ 134

Muçarela e queijo brie, com cogumelos frescos e leve toque de trufa negra, finalizado com cebolinha.

Carbonara al Tartufo *novidade* R\$ 117 R\$ 135

Muçarela e pancetta crocante, com creme de gemas e grana padano, finalizado com leve toque de trufa negra.

Firenze R\$ 125 R\$ 143

Muçarela e queijo brie, com crocante de presunto tipo Parma e aspargos frescos.

Tacchino e Porro R\$ 119 R\$ 137

Molho de tomate, muçarela e peito de peru defumado, com alho-poró e gruyère.

Caprina R\$ 121 R\$ 139

Muçarela e Cablanca, queijo de cabra holandês de sabor fresco, suave e equilibrado, com folhas de sálvia.

INTENSAS & MARCANTES

Sabores mais fortes e combinações robustas.

Monte Rosso *novidade* R\$ 124 R\$ 142

Molho de tomate, muçarela e chorizo espanhol, com cebola dourada no azeite e gruyère.

Amatriciana R\$ 108 R\$ 126

Molho de tomate, muçarela, pancetta crocante, cebola refogada no azeite, salpicada com pimenta-do-reino e queijo grana padano.

Baden Baden R\$ 103 R\$ 121

Molho de tomate, muçarela e linguiça Blumenau, com alho-poró e leve toque de mostarda preta.

Baviera R\$ 106 R\$ 124

Molho de tomate, muçarela e linguiça Blumenau, com provolone defumado.

Mafiosa R\$ 105 R\$ 123

Molho de tomate, muçarela e calabresa, com gorgonzola em combinação intensa e equilibrada.

Calabria R\$ 111 R\$ 129

Molho de tomate, muçarela e pancetta crocante, com palmito, cogumelos salteados na manteiga e azeitonas pretas.

Catalunha R\$ 113 R\$ 131

Molho de tomate, muçarela e chorizo espanhol, com alecrim e leve toque de pimenta calabresa.

Tacchino e Funghi R\$ 118 R\$ 136

Molho de tomate, muçarela e peito de peru defumado, com cogumelos salteados na manteiga e catupiry.

Marino R\$ 118 R\$ 135

Molho de tomate, muçarela e atum selecionado, com cebola ao azeite, tomate-cereja e azeitonas verdes, finalizado com salsinha.

SABORES AGRIDOCES

Mediterrânea R\$ 103 R\$ 121

Muçarela e gorgonzola, com maçã verde, em uma combinação suave e equilibrada, com leve dulçor.

Tropicale R\$ 114 R\$ 132

Muçarela e abacaxi, com fatias de presunto tipo Parma, em um contraste marcante entre o doce e o salgado.

Escolha até 2 sabores na mesma pizza

Em caso de diferença de valores, será considerado o de maior preço.

Bordas recheadas com catupiry R\$ 12 R\$15

Muçarela especial sem lactose R\$ 15

CALZONE

Calzone Toscano — R\$ 99

Molho de tomate, muçarela e presunto cozido, com alcachofra, ovos e cogumelos salteados na manteiga, finalizado com grana padano.

SOBREMESAS

SOBREMESAS DA CASA

Pizza de Chocolate com Frutas Vermelhas — R\$ 76
novidade

Massa fina com chocolate cremoso, mirtilos e framboesas, em combinação elegante, equilibrada e levemente intensa.

Pizza de Banana Caramelizada ao Forno — R\$ 55

Massa fina com bananas caramelizadas no forno, com um toque de canela e finalização com rum, resultando em um aroma marcante e irresistível.

Torta de maçã com Crumble de Amêndoas — R\$ 33

Torta de maçã levemente aquecida, com crumble crocante de amêndoas e sorvete de creme — aconchegante e equilibrada.

ESPECIAIS DA CASA

Pacchetto di Doce de Leite — R\$ 32

Massa fina e crocante, dobrada em formato de pacotinho, com muçarela e doce de leite cremoso, acompanhada de sorvete de creme.

Pacchetto di Brie com Frutas vermelhas — R\$ 33

Massa fina e crocante, dobrada em formato de pacotinho, com brie cremoso e calda de frutas vermelhas, em contraste suave entre doce e salgado.

CLÁSSICOS IRRESISTÍVEIS

Petit Gâteau de chocolate — R\$ 38

Bolo de chocolate servido quente, com interior cremoso, acompanhado de sorvete de creme.

BEBIDAS

DRINKS E COQUETÉIS

CLÁSSICOS

Cosmopolitan — R\$ 29

Vodka, Cointreau, suco de limão e cranberry, em um equilíbrio cítrico e levemente adocicado.

Negroni Clássico Italiano — R\$ 28

Um clássico italiano. Gin, Campari e vermute, com toque de laranja, em um perfil marcante e levemente amargo.

Mojito Verde — R\$ 27

Rum prata, limão, hortelã fresca e açúcar, finalizado com água com gás — refrescante e aromático.

Mojito Frutti Rossi — R\$ 30

Rum prata, hortelã fresca e morango, finalizado com água com gás — frutado, leve e refrescante.

GIN & SPRITZ

Gin Tônica Mediterrâneo — R\$ 31

Gin, água tônica, limão e alecrim, em um perfil cítrico e aromático.

Spritz Tropicale ☆ — R\$ 29

Gin, abacaxi com hortelã fresca e leve toque de limão, finalizado com água com gás — tropical e refrescante.

Spritz Frutti Rossi — R\$ 29

Vodka, frutas vermelhas e limão, finalizado com água com gás — leve, frutado e equilibrado.

CAIPIRINHAS

Clássica brasileira, feita na hora

Escolha sua fruta e sua base — R\$ 26

Frutas:

Limão • Morango • Frutas vermelhas

Bases:

Cachaça • Vodka • Sakê • Steinhäger

REFRESHERS (SEM ÁLCOOL)

Rosé Garden ☆ — R\$ 23

Morango, hortelã fresca e grenadine, finalizado com água com gás — leve, aromático e levemente adocicado.

Giardino Verde — R\$ 19

Hortelã fresca, suco de limão e açúcar, finalizado com água com gás — cítrico, herbal e extremamente refrescante.

Sunset Imperial — R\$ 22

Suco de laranja e grenadine, finalizado com água com gás — cítrico, leve e com toque adocicado.

Frutti Rossi Fresh — R\$ 24

Mix de frutas vermelhas com toque de cranberry, finalizado com água com gás — frutado, levemente ácido e refrescante.

CHOPP

Chopp Pilsen — R\$ 17,90

Leve, refrescante e equilibrado.

Chopp IPA — R\$ 20,90

Mais aromático, com amargor marcante.

CERVEJAS

Heineken 330ml — R\$ 18

Cerveja lager puro malte de origem holandesa, com perfil equilibrado, notas sutis de malte e lúpulo, e final refrescante.

Corona Extra 330ml — R\$ 18

Cerveja lager mexicana, leve e refrescante, com sabor suave, baixo amargor e final limpo. Ideal para consumo com limão.

SerraMalte 600ml — R\$ 19

Cerveja puro malte de sabor equilibrado, com corpo levemente mais presente e final suave.

Original 600ml — *Perfeita pra compartilhar* — R\$ 22

Cerveja lager brasileira do tipo Pilsen, leve e refrescante, com sabor equilibrado e leve amargor.

Heineken sem álcool 330ml — R\$ 18

Cerveja sem álcool, com sabor equilibrado, notas suaves de malte e leve amargor, mantendo o perfil característico da marca.

CERVEJAS ARTESANAIS

Kairós Kapital Cream Ale — R\$ 29

600 ml • 4,5% alc • 15 IBU

Cerveja leve e refrescante, com notas discretas de malte, leve dulçor e baixo amargor, de corpo suave e final limpo e bem definido.

Kairós Rendeiras Witbier — R\$ 30

600 ml • 4,6% alc • 10 IBU

Cerveja de trigo leve e refrescante, com notas cítricas e especiadas, baixo amargor e perfil suave, típica do estilo belga.

Kairós Baleeira Red Ale — R\$ 31

600 ml • 5,4% alc • 17 IBU

Cerveja de coloração cobre avermelhada, com predominância de malte, notas de caramelo e leve tostado, dulçor inicial e final seco e equilibrado.

Kairós Ipaguaçu IPA — R\$ 33

600 ml • 6,5% alc • 50 IBU

Cerveja intensa e aromática, com destaque para o lúpulo e notas cítricas, leve dulçor de malte e corpo médio, com amargor presente e final equilibrado.

NÃO ALCOÓLICOS

Água — R\$ 9

Água com gás — R\$ 9

Refrigerantes — R\$ 10

Sodas Italianas — R\$ 16

Cranberry, Maçã Verde, Limão Siciliano, Pêssego, Framboesa e Lichia

Sucos — R\$ 16

laranja, limão, abacaxi, morango e acerola

Suco composto — Mistura de frutas — R\$ 18

Suco de uva integral orgânico — R\$ 18

Limonada suíça — R\$ 18

Chá gelado da casa — R\$ 15

Cranberry, Maçã Verde, Limão Siciliano, Pêssego, Framboesa e Lichia

DESTILADOS

Cachaça Artesanal — R\$ 17

Vodka Smirnoff — R\$ 19

Vodka Absolut — R\$ 26

Gin Tanqueray — R\$ 26

Rum Bacardi — R\$ 19

Whisky Red Label — R\$ 24

Whisky Black Label — R\$ 32

Jack Daniels — R\$ 29

Campari — R\$ 20

Steinhäger — R\$ 20

Jägermeister — R\$ 26

LICORES

Cointreau — R\$ 26

Licor 43 — R\$ 26

Limoncello di Sorrento — R\$ 26

CAFÉS E CHÁS

Espresso Simples — R\$ 8

Chá de Hortelã Natural — R\$ 8

