



TAVZA

V I N O & P A S T A



ENTRADAS & SALADAS



ARANCINI DE PARMESÃO

Bolinho de risoto de parmesão recheado com queijo sobre aioli temperado.
Deep fried parmesan cheese risotto balls with seasoned aioli.
3und 25 | 6und 45

BURRATA FRESCA

Burrata fresca, tomate confit, rúcula, pesto e crostini de focaccia.
Burrata cheese, cherry tomatoes, arugula, pesto sauce and focaccia crostini 75

RAGÚ, POLENTA & CROSTINI

Ragú de ossobuco, polenta frita e crostini de focaccia.
Ossobucco ragu, fried polenta sticks and focaccia crostini. 45

CAMARÃO NA TAZZA

Camarão empanado servido na taça com molho aioli temperado.
Fried breaded shrimp with seasoned aioli. 69

TILÁPIA EMPANADA

Tilápia empanada servida com molho aioli temperado.
Fried breaded fish strips with seasoned aioli. 59

FRITAS & BACON COM PARMESÃO

French fries with bacon and grated parmesan. 48

POLENTA COM PARMESÃO

Fried polenta sticks with parmesan. 32

BATATAS FRITAS

French fries. 30



INSALATA CAESAR

Folhas verdes, frango grelhado, croutons, molho caesar e parmesão.
Green leaves, grilled chicken, croutons, Caesar dressing and grated parmesan. 39

INSALATA CAPRESE

Folhas verdes, tomate, muçarela de búfala, croutons, molho pesto e parmesão.
Green leaves, grilled chicken, croutons, Caesar dressing and grated parmesan. 49

INSALATA PERA & MIGNON

Folhas verdes, tiras de mignon, compota de pera caramelizada no mel, parmesão e amêndoas.
Tenderloin strips, green leaves, caramelized honey pear compote and almonds. 72

INSALATA GAMBERI

Folhas verdes, camarões, tomate confit, parmesão, croutons e molho pesto.
Shrimp, green leaves, tomato confit, croutons, parmesan and pesto sauce. 69



PRINCIPAIS



FILETTO ALLA PARMIGIANA

Filé a milanesa ao molho pomodoro e queijo gratinado. Acompanha porção generosa de fritas. Opção: substituir fritas por tagliarini na manteiga.

Breaded steak with tomato sauce and grated cheese. Served with fries. Option: replace fries with tagliarini with butter.

Mignon | Tenderloin 85

Alcatra | Rump 75

Frango | Chicken 52

FILETTO AL PESTO

Filé grelhado, tagliarini ao molho pesto e salada caprese. *Grilled steak, tagliarini with pesto sauce and caprese salad.*

Mignon grelhado | Tenderloin steak 89

Alcatra grelhada | Rump steak 79

Camarão | Shrimp 79

Tilápia grelhada | Fish 72

Frango grelhado | Grilled chicken 62



RISOTTO AL RAGU DI OSSOBUCO

Risoto de parmesão com ragú de ossobuco. *Parmesan cheese risotto with ossobuco ragu. 55*

RISOTTO ALLA MILANESE

Risoto de queijo parmesão, um toque de cúrcuma e pimenta preta. *Parmesan risotto with a pinch of turmeric and black pepper. 42*

Mignon grelhado | Tenderloin steak 85

Alcatra grelhada | Rump steak 75

Camarão | Shrimp 75

Tilápia grelhada | Fish 65

Frango grelhado | Grilled chicken 55



RISOTTO DI GORGONZOLA & PERA

Risoto de queijo gorgonzola e compota de pera caramelizada no mel. *Gorgonzola cheese risotto with honey caramelized pear. 49*

Tiras de mignon | Tenderloin strips 89

Tiras de alcatra | Rump steak 79

RISOTTO AL POMODORO

Risoto ao molho pomodoro. *Tomato risotto. 42*

Tiras de mignon | Tenderloin strips 79

Tiras de alcatra | Rump strips 69

Camarão | Shrimp 69

RISOTTO DI LIMONE

Risoto de limão siciliano e alho poró. *Lemon & leek risoto. 45*

Camarão | Shrimp 79

Tilápia grelhada | Fish 69

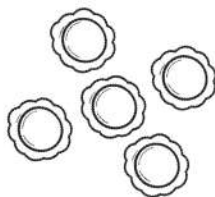


MASSAS

ESCOLHA A SUA



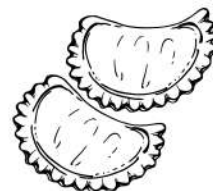
Tagliarini



Ravioli de queijo
Cheese ravioli



Nhoque de batata
Potato gnocchi



Tortei de abóbora
Pumpkin tortei

MOLHOS

RAGU DE OSSOBUCO

Ossobuco desfiado cozido em molho a base de tomates e vinho tinto
Shredded ossobuco cooked in a tomato and red wine sauce. 62

PESTO, TOMATINHOS, AMENDOAS & RÚCULA

Molho pesto (azeite, alho, manjeriçã, nozes e parmesão) tomate cereja, lascas de amêndoas e rúcula.

Pesto sauce (olive oil, garlic, basil, walnuts, Parmesan), cherry tomatoes, slivered almonds and arugula. 69

GORGONZOLA & PERA

Creme de gorgonzola com compota de pera caramelizada no mel.

Gorgonzola cheese cream and caramelized pear compote. 69

CARBONARA

Creme branco, gemas, parmesão e bacon, servido com ovo pochê.

White cream, egg yolks, Parmesan cheese and bacon with a poached egg. 52

ALFREDO COM AMÊNDOAS

Creme branco de parmesão e noz moscada com amendoas tostadas

White cream, Parmesan and nutmeg with toasted almonds. 69

POMODORO

Molho de tomate artesanal com manjeriçã.

Tomato and basil sauce. 49

COMPLEMENTOS

Mignon grelhado +45

Alcatra grelhada +35

Frango grelhado +17

Tilápia grelhada +25

Camarões +29

Burrata +40

Mini salada caprese +17

½ Fritas +15

SANDUÍCHES

Todos os sanduíches da casa são feitos com focaccia artesanal.
Adicione porção de fritas pequena por R\$15.

RAGU & MOZZARELLA

Sanduíche de focaccia com recheio de ragu de ossobuco e queijo muçarela.
Focaccia sandwich with ossobuco ragu and mozzarella cheese.
39

ALCATRA, GORGONZOLA & PERA

Sanduíche de focaccia com recheio de tiras de alcatra grelhada, pasta de gorgonzola e compota de pera.
Focaccia sandwich with grilled rump strips, gorgonzola cheese paste and pear compote. 59



CAPRESE

Sanduíche de focaccia com recheio de tomate, muçarela de búfala, molho pesto e rúcula.
Focaccia sandwich with tomato, buffalo mozzarella, pesto paste and arugula. 32

CAESAR

Sanduíche de focaccia com recheio frango, alface, queijo muçarela e molho caesar.
Focaccia sandwich with chicken, mozzarella, lettuce and caesar sauce. 32



SOPAS

AGNOLLINI

Agnollini de frango em caldo de frango e legumes.
Acompanha crostini de focaccia.
Chicken agnollini in vegetable and chicken broth served with focaccia crostini. 42

BRODO

A versão italiana da nossa canja de galinha com legumes.
Acompanha crostini de focaccia.
Chicken and vegetable soup served with focaccia crostini. 39



MENU KIDS

TAGLIATELLE AO POMODORO

Tagliatelle pasta with pomodoro sauce. 29

Tiras de mignon | *Tenderloin strips* 62

Tiras de alcatra | *Rump strips* 49

Tiras de frango | *Chicken strips* 32

TAGLIATELLE NA MANTEIGA

Tagliatelle pasta with butter. 29

Tiras de mignon | *Tenderloin strips* 62

Tiras de alcatra | *Rump strips* 49

Tiras de frango | *Chicken strips* 32

EMPANADINHOS DE FRANGO

Porção de empanadinhos de frango (10 unidades).

Breaded chicken nuggets (10 units). 25



SOBREMESAS

FOCACCIA FIOR DI LATTE

Focaccia caramelizada na manteiga de canela, servida com sorvete de creme, calda de doce de leite e lascas de amendoas tostadas.

Focaccia caramelized with cinammon, served with sweet cream ice cream, dulce de leche syrup and roasted almonds. 32

PETIT GATEAU

O clássico petit gateau de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate.

The classic petit gateau cake with sweet cream ice cream and chocolate syrup. 32

AFFOGATO

Sorvete de creme, café expresso e petit four de amêndoa.

Sweet cream ice cream, espresso coffee and almond petit four. 26

TAÇA DE SORVETE

Sorvete de creme.

Sweet cream ice cream. 21



DRINKS

TAZZA ALBA

Vodka de baunilha, xarope de tangerina, limão siciliano e espuma de limão.
Vanilla vodka, tangerine syrup, lemon and lemon foam. 44



NEGRONI

Gin, Vermute, Campari e laranja.
Gin, Vermouth, Campari and orange. 34

SBAGLIATO SOUR

Espumante, Vermute, Campari e espuma de limão siciliano.
Sparkling wine, Vermute, Campari and lemon foam. 34



APEROL SPRITZ

Espumante, aperol, água com gás e laranja.
Sparkling wine, Aperol, sparkling water and orange. 38

CAMPARI SPRITZ

Espumante, campari, água com gás e laranja.
Sparkling wine, Campari, sparkling water and orange. 38

LIMONCELLO SPRITZ

Espumante, licor de limão siciliano, água com gás e limão.
Sparkling wine, lemon liqueur, sparkling water and lemon. 44

BELINI TAZZA

Espumante, suco de pêssigo e xarope de morango.
Sparkling wine, peach juice and strawberry syrup. 26

GARIBALDI

Campari, suco de laranja.
Campari and orange juice. 26

EXPRESSO MARTINI

Café expresso, Gin e licor de café.
Espresso, gin and coffee liqueur. 26



MOCHATINI

Vodka de baunilha, licor de café e canela.
Vanilla vodka, coffee liqueur and cinnamon. 42

CAIPIRINHA TAZZA

Brasil e Itália se encontram nesse versão da caipirinha feita com Steinhaeger produzido na região, limão siciliano e açúcar.
Brazil and Italy meet in this version of the caipirinha made with locally produced Steinhaeger, Sicilian lemon, and sugar. 28



DRINKS NÃO ALCOÓLICOS



LIMONATA

Suco de limão siciliano e água com gás.
Lemon juice and sparkling water. 8

ARANCIATA

Suco de laranja e água com gás.
Orange juice and sparkling water. 10

SODA ITALIANA

Água com gás e xarope. Consulte opções com o garçom.
Sparkling water and syrup. 22

SODA TAZZA

Água com gás, xarope de limão siciliano e bolhas de morango.
Sparkling water, lemon syrup and strawberry bubbles. 25



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS / COM GÁS

Still / Sparkling water 8

REFRIGERANTE (lata)

Soft drink 9

SUCO INTEGRAL Consulte opções com o garçom.

Fruit juice 12

CAFÉ EXPRESSO

Espresso coffee 8

CERVEJA

LONGNECK HEINEKEN - 16

LONGNECK STELLA ARTOIS - 16

BALDE LONGNECK (6 unidades) - 79

DOSES

JOHNNY WALKER BLACK - 42

JOHNNY WALKER RED - 28

VODKA BAUNILHA - 24

LIMONCELLO - 26

APEROL - 18

CAMPARI - 18

GIN - 18

STEINHAEGER - 16

LICOR DE CAFÉ - 16

VINHO EM TAÇA

TINTO | Glass of Red wine - 29

Taxa de rolha: 50 reais por garrafa aberta pela equipe, contemplando serviço, taças, mise en place.