



CONHEÇA NOSSAS
NOVIDADES

ALMOÇO

Carmela

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA DAS 11H45 ÀS 15H

ACEITAMOS VR E ALELO (DE SEGUNDA A SEXTA, APENAS NO PERÍODO DE ALMOÇO EXECUTIVO)

PRATOS A PARTIR DE

R\$ 36

- ◆ PICADINHO CARMELA
- ◆ FILE DE FRANGO GRELHADO
- ◆ PARMEGIANA DE MIGNON
- ◆ FILE DE PEIXE GRELHADO
- ◆ PARMEGIANA DE FRANGO
- ◆ RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA
- ◆ FILE A CAVALO
- ◆ FETTUCCINE ALFREDO COM FILE DE FRANGO

RODIZIO DE MASSAS

AOS SÁBADOS, DAS 12H00 ÀS 15H30





ENTRADAS

LA BUFALINA IL PARMA NA TÁBUA

R\$ 90

Molho de tomate, tomate cereja, rúcula, mussarela de búfala fresca, presunto parma e azeite de oliva extra virgem.

BURRATA

R\$ 84

Cremoso queijo fresco de búfala, tomate cereja e pesto de azeitona. Acompanha pão italiano.

RAGU DE RABADA

R\$ 64

Delicioso ragu de rabada, servido com pão italiano.

ANTEPASTO MISTO

R\$ 45

Sardela, pesto de azeitona e caponata. Acompanha pão italiano.

FRICADELI 6 unid.

R\$ 39

Típico bolinho europeu com blend de duas carnes (bovina e suína) empanado na farinha panko e guarnecido de geléia de pimenta.

CORNICCIONE COM ERVAS FINAS

R\$ 37

Massa fina e crocante coberta com parmesão e ervas finas.

CORNICCIONE COM BACON

R\$ 37

Massa fina e crocante, coberta com bacon e parmesão.

BRUSCHETTA

R\$ 19

Duas fatias de pão italiano com tomates e manjeriço fresco, regado com azeite extra virgem, balsâmico e parmesão.

BATATA FRITA

R\$ 37

Porção de 400g de batatas fritas.

Burrata





MASSAS

Escolha sua massa:
Fettuccine fresco feito na casa
ou spaghetti grano duro.

BOLONHESA

Suculento molho à bolonhesa e parmesão.


R\$ 58


R\$ 110

CARBONARA

Clássico molho de gemas, pancetta defumada e parmesão.

R\$ 63

R\$ 118

POLPETONE

Blend de carne bovina e calabresa moída, recheado de mussarela e manjerição.

R\$ 66

-

CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

150g de camarão ao molho rosé com raspas de limão siciliano.

R\$ 84

R\$ 158

Massas FRESCAS

Para garantir a qualidade de nossas massas frescas,
produzimos em quantidades limitadas.
Consulte a disponibilidade.

NHOQUE DA CASA

Nhoque de mandioquinha com parmesão, salteado na manteiga e servido com molho alfredo.


R\$ 74


R\$ 142

FETTUCCINE TRUFADO

Massa longa feita na casa com tiras de mignon, funghi secchi ao creme trufado.

R\$ 83

R\$ -

PAPPARDELLE AO RAGU DE RABADA

Massa longa e larga feita na casa, com suculento molho de rabada cozida.

R\$ 83

156

LASAGNA À BOLONHESA

Feita com massa artesanal da casa, com molho à bolonhesa e cremoso molho bechamel.

R\$ 83

R\$ -

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA

Massa fresca recheada com mussarela de búfala, molho de tomate e manjerição.

R\$ 77

R\$ 145

PAPPARDELLE VERDE COM GORGONZOLA E TOMATE SECO

Massa artesanal da casa com espinafre, molho branco com gorgonzola, tomate seco e parmesão.

R\$ 72

R\$ 138

FETTUCCINE ALFREDO

Massa longa feita na casa com molho cremoso de parmesão.

R\$ 63

118



SALADAS



R\$

62



-

DA CASA

Alface americana, repolho roxo, cenoura, tomate cereja, mussarela de búfala, castanha, 150g de frango grelhado e molho do Chef.

CAESAR SALAD

R\$

61

-

Alface americana, croutons, parmesão, molho caesar e 150g de frango grelhado.

CAPRESE

R\$

51

R\$

96

Tomate italiano fresco, mussarela de búfala fatiada, rúcula, folhas de manjeriço e parmesão ralado.

CARNES

COSTELA ASSADA COM FETTUCCHINE ALFREDO

R\$

83

-

Costela bovina assada, com massa longa feita na casa com molho cremoso de parmesão finalizado com azeite trufado.

ANCHO ANGUS (CONTRAFILÉ)

R\$

93

-

300g de carne bovina grelhada ao molho de ervas com batata ao murro, acompanhado de arroz.

MIGNON AO MOLHO CACCIATORE

R\$

93

-

Dois medalhões de filé mignon (200g) com molho à base de bacon e shitake. Acompanha arroz e fritas.

FILÉ DO LAMIN

R\$

96

-

200g de filé mignon alto ao molho madeira com champignon e alcaparras. Acompanha arroz e fritas.

FILÉ MIGNON AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

R\$

98

R\$

184

150g de mignon grelhado e gratinado ao molho de catupiry, mussarela, provolone e parmesão. Acompanha arroz e fritas.

FILÉ À CHATEAUBRIAND COM BATATA GRATIN

R\$

98

-

250g de filé mignon alto com batata gratin ao molho curry.

PALETA DE CORDEIRO

R\$

360

SERVE 4 PESSOAS

Assada lentamente no forno à lenha, trazendo maciez e sabor. Acompanha arroz, brócolis, batatas, cebola pérola e molho à base da própria paleta com hortelã.

CARNES BRANCAS

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

R\$ 92

180g de salmão grelhado, acompanhado de molho de maracujá, palmito, purê de batata ou arroz.

SALMÃO COM ALCAPARRAS, CHAMPIGNON E LEGUMES

R\$ 82

180g de salmão grelhado, legumes e arroz.

FILÉ DE PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

R\$ 84

180g de filé de tilápia grelhado ao molho de camarão, alcaparras e champignon. Guarnecido de batatas souté, brócolis, farofa de camarão e arroz.

FILÉ DE TILÁPIA

R\$ 69

180g de filé de tilápia grelhada ou empanada ao molho de camarão. Acompanha brócolis, palmito e arroz.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

R\$ 58

200g de filé de frango grelhado, palmito na manteiga e brócolis. Acompanha arroz.



PARMEGIANAS

Molho feito com tomates frescos e temperos naturais.

PARMEGIANA DE MIGNON

R\$ 92

R\$ 178

Acompanha arroz branco e batata frita ou chips.

PARMEGIANA DE FRANGO

R\$ 68

R\$ 130

Acompanha arroz branco e batata frita ou chips.



Parmegiana

RISOTOS

Todos os nossos risotos são feitos de arroz carnaroli, um grão curto e arredondado, cultivado na Lombardia.

DO CHEF

R\$ 92

Uma receita incrível com shitake e shimeji e 100 grs de contrafilé Angus empanado na farinha Panko, criada pelo nosso Chef!

AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO

R\$ 88

Temperado com especiarias, acompanhado de carne cozida lentamente, trazendo maciez e sabor.

SALMÃO

R\$ 84

180g de salmão ao molho de tomate fresco com parmesão.

PIAMONTESE

R\$ 78

A cremosidade do creme de leite, presunto e champignon. Com tiras de filé mignon e bacon grelhados.

RAGU DE COSTELA

R\$ 75

Cozindo lentamente com especiarias da casa.

Carmelinha

SPAGHETTINHO NA MANTEIGA

R\$ 25

SPAGHETTINHO À BOLONHESA

R\$ 35

ESCALOPINHO DE FILÉ MIGNON

R\$ 43

Escolha sua Guarnição:

ARROZ E FRITAS / SPAGHETTI NA MANTEIGA / SPAGHETTI AO SUGO / SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO



R O D Í Z I O D E P I Z Z A S

TODAS AS QUARTAS-FEIRAS!

Das 18h às 22h



PIZZAS

Escolha sua massa: tradicional da casa ou a autêntica farinha de fermentação natural com molho italiano.

*Na escolha de farinha italiana, acréscimo de R\$10.

ABOBRINHA R\$ 115

Molho de tomate, abobrinha, mussarela e parmesão gratinado.

ALICHE R\$ 130

Molho de tomate, aliche salpicado com parmesão ralado e azeitona chilena.

ALHO PORÓ R\$ 128

Molho de tomate, alho poró, peito de peru, mussarela de búfala e tomate picado.

ATUM R\$ 118

Molho de tomate, atum, cebola e azeitona chilena.

BRÓCOLIS R\$ 112

Molho de tomate, brócolis, bacon, mussarela e provolone.

CALABRESA R\$ 118

Molho de tomate, calabresa, cebola e azeitona chilena.

CALABRESA ESPECIAL R\$ 129

Molho de tomate italiano, calabresa maturada, cebola roxa e azeitona chilena.

CAPRESE R\$ 135

Molho de tomate italiano, mussarela, tomate caqui, mussarela de búfala, folhas de manjeriçao e pesto de azeitona chilena.

CARMELA R\$ 123

Molho de tomate italiano, rodela de mussarela de búfala e folhas de manjeriçao.

CASTELÕES R\$ 135

Molho de tomate italiano coberto com fatias de calabresa maturada e mussarela.

FRANGO COM CATUPIRY R\$ 118

Molho de tomate, peito de frango desfiado coberto com catupiry.

LA BUFALINA IL PARMA R\$ 134

Molho de tomate, tomate cereja, rúcula, mussarela de búfala, presunto parma e azeite de oliva extra virgem.

LOMBO R\$ 118

Molho de tomate, lombo defumado coberto com catupiry, cebola e azeitona chilena.

MARGHERITA R\$ 107

Molho de tomate, mussarela, tomate, parmesão e folhas de manjeriçao.

MARGHERITA VERACE R\$ 123

A rainha das pizzas! Molho de tomate, manjeriçao e mussarela de búfala. Seus ingredientes têm as cores da bandeira da Itália em uma pizza feita para a rainha Margherita de Saboia.

MUSSARELA R\$ 93

Molho de tomate e mussarela.

NAPOLITANA R\$ 109

Molho de tomate, mussarela, tomate e azeitona chilena.

PIZZA MEIO A MEIO SERÁ COBRADO O PREÇO DO SABOR DE MAIOR VALOR

Todas as pizzas no tamanho brotinho terão o valor de 70% da pizza grande.
O acréscimo de ingredientes será cobrado à parte.



PALMITO

Molho de tomate, mussarela e palmito.

R\$ 122

PARMA

Molho de tomate fresco, mussarela de búfala, tomate italiano, presunto parma e azeitona chilena.

R\$ 139

PEPPERONI

Molho de tomate, mussarela e pepperoni.

R\$ 124

PEPPERONI NEW YORK

Autêntica receita nova-iorquina, cream cheese com o picante pepperoni formando uma combinação perfeita.

R\$ 134

PHILADELPHIA

Molho de tomate, mussarela, parmesão, alho poró, bacon, peito de peru e o delicioso cream cheese Philadelphia®.

R\$ 139

PORTUGUESA

Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos, cebola, palmito, ervilha e azeitona.

R\$ 123

QUATRO QUEIJOS

Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone e catupiry.

R\$ 125

QUATTRO FORMAGGI

Nossa versão da pizza quatro queijos! Molho de tomate italiano, mussarela, mussarela de búfala, gorgonzola e parmesão.

R\$ 133

ROMANA

Molho de tomate, mussarela, aliche, tomate e azeitona chilena.

R\$ 125

RÚCULA

Molho de tomate, mussarela, rúcula e tomate seco.

R\$ 119

SICILIANA

Molho de tomate, champignon, bacon, mussarela e azeitona chilena.

R\$ 123

TOSCANA

Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, champignon e azeitona chilena.

R\$ 121

VEGETARIANA

Molho de tomate, brócolis, champignon, palmito, ervilha e mussarela de búfala.

R\$ 126

NOSSAS PIZZAS ESPECIAIS

PARMA COM FIGO

Molho de tomate italiano, mussarela, gorgonzola, presunto parma e geleia de figo.

R\$ 142

CAMARÃO

Molho de tomate italiano, camarão, catupiry e parmesão gratinado.

R\$ 158

STRACCIATELLA

Molho de tomate italiano, mussarela de búfala, rúcula, tomate cereja, pesto de azeitona e parmesão ralado.

R\$ 161

CARNE SECA E PIMENTA BIQUINHO

Molho de tomate italiano, carne seca, pimenta biquinho, cebola roxa e catupiry.

R\$ 115

*Nossa
Farinha Italiana*

Feita com processo de dupla fermentação e maturação, nossa autêntica farinha italiana vem do mais premiado moinho da Itália, o Moinho Caputo.



PIZZAS DOCES

	Brotinho	Grande
NUTELLA COM MORANGO	R\$ 77	R\$ 130
M&Ms®	R\$ 77	R\$ 130
NUTELLA COM BANANA	R\$ 73	R\$ 120
OVOMALTINE	R\$ 73	R\$ 120
BANANA COM LEITE CONDENSADO com calda de chocolate e canela	R\$ 61	R\$ 95

SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 38
BROWNIE COM SORVETE DE CREME	R\$ 38
PANNA COTTA Pudim italiano de creme de leite e baunilha, com calda de frutas vermelhas.	R\$ 29
CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS	R\$ 30
BANANA FLAMBADA COM SORVETE DE CREME	R\$ 29
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$ 28
CREME BRULÉÉ	R\$ 24
PUDIM	R\$ 23
COLEGIAL 2 bolas de sorvete, morango, chantilly, granulado colorido e canudo de biju	R\$ 27
SORVETE creme, morango, chocolate ou flocos.	R\$ 16



*Nós apoiamos os Guardiões da Mata Atlântica, realizada pelo Instituto Auá, que fomenta a agricultura e a proteção da floresta.



Panna Cotta



Sucos Naturais

300ml

ABACAXI / LARANJA

LIMÃO / MARACUJÁ / MELANCIA

MORANGO / ACEROLA

R\$ 15

ESPECIAIS

R\$ 17

Limonada suíça / abacaxi com hortelã / morango com leite / laranja com mamão / laranja com acerola / laranja com morango.

SUCOS DE FRUTAS DA MATA ATLÂNTICA

R\$ 17

Cambuci, uvaia ou jabuticaba*



SUCO DE UVA PERINI

300ml

R\$ 18

Integral com 100% uvas bordô

Bebidas

ÁGUA MINERAL

R\$ 8,50

Com ou sem gás.

REFRIGERANTES

R\$ 10

Coca-Cola / Guaraná / Sukita / Soda / Tônica / H2Ohi! / Schweppes Citrus.

TÔNICA DE GENGIBRE

R\$ 17

CHÁ TWININGS

R\$ 8

Café

CAFÉ EXPRESSO

R\$

9



*Nós apoiamos os Guardiões da Mata Atlântica, realizada pelo Instituto Auá, que fomenta a agricultura e a proteção da floresta.



Chopp

CLARO	300ml	R\$ 17
BLACK	300ml	R\$ 19
CANECA	385ml	R\$ 20

Cervejas

ORIGINAL 600ml R\$ 23

SERRA MALTE 600ml R\$ 23

HEINEKEN 600ml R\$ 25

BADEN BADEN IPA 600ml R\$ 35

BADEN BADEN Cristal 600ml R\$ 35

STELLA ARTOIS 330ml R\$ 17

HEINEKEN 330ml R\$ 17

CORONA 330ml R\$ 17

MALZBIER 355ml R\$ 16

HEINEKEN ZERO 330ml R\$ 15

Caipirinhas

CACHAÇA, VODKA NACIONAL OU SAQUÊ

Limão, Maracujá, Melancia, Morango ou Abacaxi R\$ 29

Frutas Vermelhas (Amora e Framboesa) R\$ 40

CACHAÇAS ESPECIAIS / VODKA IMPORTADA

Espírito de Minas / Sagatiba / Germana / Vale Verde / Vodka ABSOLUT / Stolichnaya R\$ 38

Limão, Maracujá, Melancia, Morango ou Abacaxi R\$ 47

Frutas Vermelhas (Amora e Framboesa) R\$ 47



Drinks

MAPLE JULEP

R\$ 46

Jack Daniel's, suco de limão, xarope de bordô e hortelã.

WHISKY CHERRY

R\$ 43

Chivas, xarope de gengibre, suco de maracujá e cereja

GIN PASSION

R\$ 41

Gin, xarope de maracujá vermelho, suco de laranja e água tônica.

GIN LEMON

R\$ 41

Gin, espumante brut, açúcar e suco de limão.

TEQUILA SUNRISE

R\$ 41

Tequila ouro, suco de laranja, licor de pêssego e xarope de grenadine.

MOSCOW MULE

R\$ 41

Vodka, angostura, suco de limão e creme de gengibre.

GINGER GIN

R\$ 40

Gin Tanqueray, tônica, creme de gengibre e limão.

NEGRONI

R\$ 39

Campari, Vermute tinto, gin Tanqueray e Twist de laranja

NEGRONI RESERVA

R\$ 42

Campari, Vermute tinto e gin Tanqueray conservados em barril de carvalho e finalizado com Twist de laranja.

APEROL

R\$ 39

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

MARGARITA

R\$ 39

Tequila, licor de laranja, limão e sal na borda.

GIN TÔNICA

R\$ 39

Gin Tanqueray e tônica.

COSMOPOLITAN

R\$ 37

Vodka, suco de limão, cranberry e licor de laranja.

CARMELA

R\$ 35

Vodka, licor de cassis, espumante brut, xarope de açúcar e suco de limão.

MOJITO

R\$ 34

Rum prata, água com gás, hortelã e limão.

PIÑA COLADA

R\$ 34

Rum prata, suco de abacaxi, leite condensado e coco.

SODA ITALIANA (SEM ÁLCOOL)

R\$ 34

ESCOLHA SEU SABOR FAVORITO

Blueberry - Maracujá vermelho - Framboesa
Cranberry - Maçã-verde - Grenadine

Clericot

TAÇA

R\$ 40

JARRA

R\$ 94

- Vinho branco
- Calda de laranja
- Fatias de morango
- Laranja
- Limão Taiti
- Limão Siciliano
- Abacaxi
- Folhas de hortelã



É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.
LEI ESTADUAL Nº 14.592 DE 19 DE OUTUBRO DE 2011.



Whiskies, vodkas e aperitivos

RED LABEL R\$ 27

BLACK LABEL R\$ 42

JACK DANIEL'S R\$ 34

CHIVAS REGAL R\$ 43

BUCHANAN'S R\$ 43

SMIRNOFF R\$ 22

STOLICHNAYA R\$ 34

ABSOLUT R\$ 32

ABSINTO R\$ 28

JAGERMEISTER R\$ 33

TEQUILA JOSÉ CUERVO R\$ 32
Ouro e Prata

UNDERBERG R\$ 20

CAMPARI R\$ 16

MARTINI BIANCO R\$ 16

RUM BACARDI R\$ 16
Ouro e Prata

COGNAC DOMEQ R\$ 16

COGNAC OSBORNE R\$ 29

GIN TANQUERAY R\$ 39

STEINHAEGUER NACIONAL R\$ 18

STEINHAEGUER SCHLICHTE R\$ 35

RED BULL R\$ 25

Licores

LIMONCELLO R\$ 45

LICOR 43 R\$ 35

COINTREAU R\$ 35

AMARULA R\$ 32

Cachaças especiais

ESPÍRITO DE MINAS R\$ 25

VALE VERDE R\$ 25

SALINAS R\$ 23

GERMANA R\$ 21

SELETA R\$ 16

SAGATIBA R\$ 16
Ouro e Prata



É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.
LEI ESTADUAL Nº 14.592 DE 19 DE OUTUBRO DE 2011..



HORÁRIOS

DOMINGO A QUINTA

18H ÀS 23H

SEXTA E SÁBADO

18H ÀS 00H

ALMOÇO (SEG A SEX)

11H45 ÀS 15H

ALMOÇO (SÁB A DOM)

12H ÀS 16H

CONTATOS

(11) 4796-8002

(PEDIDOS)

(11) 97322-9424

(RESERVAS)

REDES SOCIAIS

@pizzariacarmela



Reservas

Que tal contar com o ambiente agradável da Carmela e a nossa culinária incrível para **tornar suas celebrações ainda mais especiais?**

Aproveite nosso espaço para eventos especiais, casamentos ou aniversários.



CONFIRA NOSSAS OPÇÕES E
FAÇA SUA RESERVA CONOSCO!