



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)

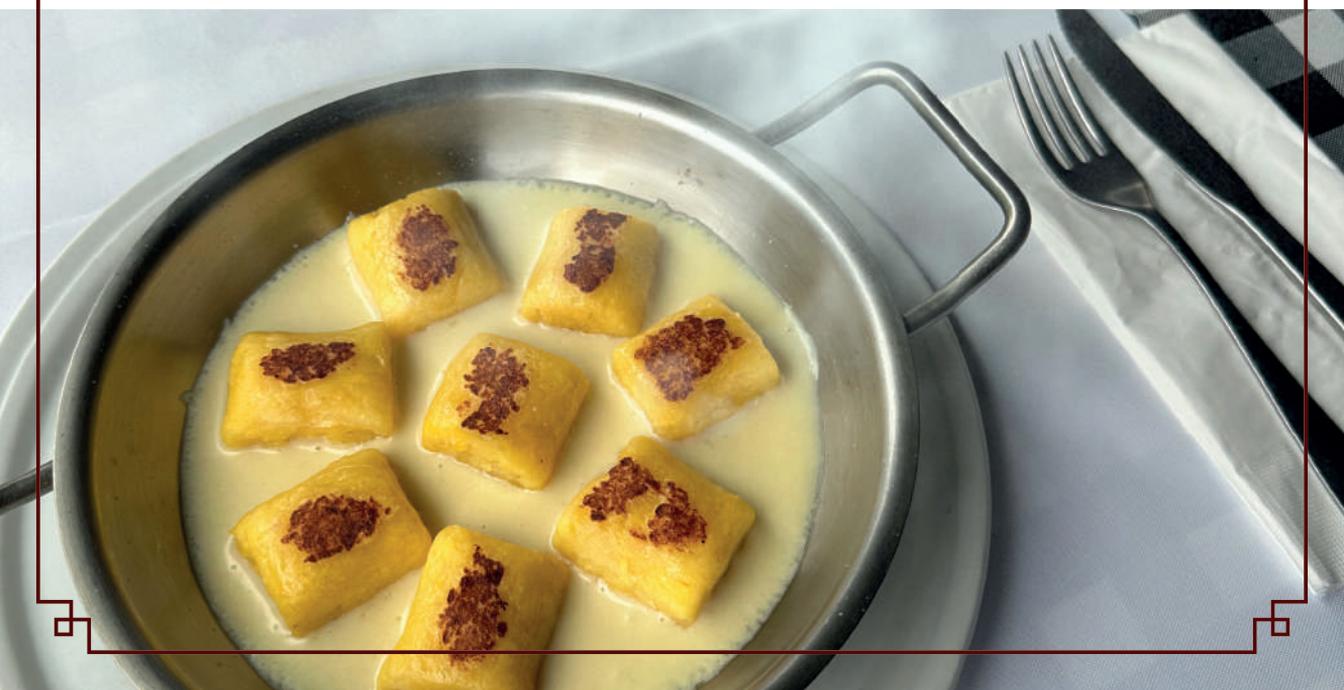
PRATOS A PARTIR DE

R\$ 36

- ◆ PICADINHO CARMELA
- ◆ FILE DE FRANGO GRELHADO
- ◆ PARMEGIANA DE MIGNON
- ◆ FILE DE PEIXE GRELHADO
- ◆ PARMEGIANA DE FRANGO
- ◆ RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA
- ◆ COSTELA BOVINA ASSADA
COM FETTUCINE ALFREDO
- ◆ FETTUCINE 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



SALADAS

DA CASA

Alface americana, repolho roxo, cenoura, tomate cereja, muçarela de búfala, castanha e molho do Chef.

R\$ 41

CAESAR SALAD

Alface americana, alface crespa, alface crespa roxa, croutons, parmesão, 100 g de frango grelhado em cubos e molho Caesar.

R\$ 41

CAPRESE

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

R\$ 41



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

Nosso carbonara é feito com guanciale, gema caipira, parmesão e pimenta preta.

R\$ 67

R\$ 127

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

R\$ 156

CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

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

R\$ 84

158

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 manjeriço.

R\$ 77

R\$ 145

FETTUCCINE ALFREDO

Massa longa feita na casa com molho cremoso de parmesão.

R\$ 63

R\$ 118

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

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.

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 COM ALCAPARRAS, CHAMPIGNON E LEGUMES R\$ 82
 180g de salmão grelhado, legumes 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.



RISOTOS

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 OSSOBUCO

R\$ 88

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

PIAMONTESE

R\$ 78

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

AL LIMONE

R\$ 76

Arroz arbóreo com tomate picado, salsinha e um toque de limão siciliano. Acompanha filé de tilápia passado na farinha e grelhado com azeite de ervas.



Risoto do Chef

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



RODÍZIO DE PIZZAS

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 Molho de tomate, abobrinha, mussarela e parmesão gratinado.	R\$ 115
ALICHE Molho de tomate, aliche salpicado com parmesão ralado e azeitona chilena.	R\$ 130
ALHO PORÓ Molho de tomate, alho poró, peito de peru, mussarela de búfala e tomate picado.	R\$ 128
ATUM Molho de tomate, atum, cebola e azeitona chilena.	R\$ 118
BRÓCOLIS Molho de tomate, brócolis, bacon, mussarela e provolone.	R\$ 112
CALABRESA Molho de tomate, calabresa, cebola e azeitona chilena.	R\$ 118
CALABRESA ESPECIAL Molho de tomate italiano, calabresa maturada, cebola roxa e azeitona chilena.	R\$ 129
CAMARÃO Molho de tomate italiano, camarão, catupiry e parmesão gratinado.	R\$ 158
CAPRESE Molho de tomate italiano, mussarela, tomate caqui, mussarela de búfala, folhas de manjeriço e pesto de azeitona chilena.	R\$ 135
CARNE SECA E PIMENTA BIQUINHO Molho de tomate italiano, carne seca, pimenta biquinho, cebola roxa e catupiry.	R\$ 115
CARMELA Molho de tomate italiano, rodela de mussarela de búfala e folhas de manjeriço.	R\$ 123
CASTELÕES Molho de tomate italiano coberto com fatias de calabresa maturada e mussarela.	R\$ 135
FRANGO COM CATUPIRY Molho de tomate, peito de frango desfiado coberto com catupiry.	R\$ 118
LA BUFALINA IL PARMA Molho de tomate, tomate cereja, rúcula, mussarela de búfala, presunto parma e azeite de oliva extra virgem.	R\$ 134
LOMBO Molho de tomate, lombo defumado coberto com catupiry, cebola e azeitona chilena.	R\$ 118
MARGHERITA Molho de tomate, mussarela, tomate, parmesão e folhas de manjeriço.	R\$ 107
MARGHERITA VERACE A rainha das pizzas! Molho de tomate, manjeriço e mussarela de búfala. Seus ingredientes têm as cores da bandeira da Itália em uma pizza feita para a rainha Margherita de Saboia.	R\$ 123
MUSSARELA Molho de tomate e mussarela.	R\$ 93

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.



NAPOLITANA	R\$ 109
Molho de tomate, mussarela, tomate e azeitona chilena.	
PALMITO	R\$ 122
Molho de tomate, mussarela e palmito.	
PARMA	R\$ 139
Molho de tomate fresco, mussarela de búfala, tomate italiano, presunto parma e azeitona chilena.	
PARMA COM FIGO	R\$ 142
Molho de tomate italiano, mussarela, gorgonzola, presunto parma e geleia de figo.	
PEPPERONI	R\$ 124
Molho de tomate, mussarela e pepperoni.	
PEPPERONI NEW YORK	R\$ 134
Autêntica receita nova-iorquina, cream cheese com o picante pepperoni formando uma combinação perfeita.	
PHILADELPHIA	R\$ 139
Molho de tomate, mussarela, parmesão, alho poró, bacon, peito de peru e o delicioso cream cheese Philadelphia®.	
PORTUGUESA	R\$ 123
Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos, cebola, palmito, ervilha e azeitona.	
QUATRO QUEIJOS	R\$ 125
Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone e catupiry.	
QUATTRO FORMAGGI	R\$ 133
Nossa versão da pizza quatro queijos! Molho de tomate italiano, mussarela, mussarela de búfala, gorgonzola e parmesão.	
ROMANA	R\$ 125
Molho de tomate, mussarela, aliche, tomate e azeitona chilena.	
RÚCULA	R\$ 119
Molho de tomate, mussarela, rúcula e tomate seco.	
SICILIANA	R\$ 123
Molho de tomate, champignon, bacon, mussarela e azeitona chilena.	
STRACCIATELLA	R\$ 161
Molho de tomate italiano, mussarela de búfala, rúcula, tomate cereja, pesto de azeitona e parmesão ralado.	
TOSCANA	R\$ 121
Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, champignon e azeitona chilena.	
VEGETARIANA	R\$ 126
Molho de tomate, brócolis, champignon, palmito, ervilha e mussarela de búfala.	

*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 <small>com calda de chocolate e canela</small>	R\$ 61	R\$ 95

SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 38
BROWNIE COM SORVETE DE CREME	R\$ 38
MERENGUE CARMELA <small>Sorvete de creme, morango, chantilly e suspiro.</small>	R\$ 34
CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS	R\$ 30
PANNA COTTA <small>Pudim italiano de creme de leite e baunilha, com calda de frutas vermelhas.</small>	R\$ 29
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$ 24
CREME BRULÉÉ	R\$ 24
PUDIM	R\$ 23
SORVETE <small>Creme, morango ou chocolate.</small>	R\$ 16



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.

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 / H2Oh! / Schweppes Citrus.

TÔNICA DE GENGIBRE ----- R\$ 17

CHÁ TWININGS ----- R\$ 8

Café

CAFÉ EXPRESSO ----- R\$ 9





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
Limão, Maracujá, Melancia, Morango ou Abacaxi R\$ 38

Frutas Vermelhas (Amora e Framboesa) R\$ 47



Drinks

MARGARITA

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

R\$ 39

GIN TÔNICA

Gin Tanqueray e tônica.

R\$ 39

DRY MARTINI

Gin Tanqueray e vermute seco.

R\$ 37

COSMOPOLITAN

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

R\$ 37

CARMELA

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

R\$ 35

MOJITO

Rum prata, água com gás, hortelã e limão.

R\$ 34

SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de pêssigo, xarope de granadine e suco de laranja.

R\$ 34

DAIQUIRI

Rum prata, limão e açúcar.

R\$ 34

PIÑA COLADA

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

R\$ 34

SODA ITALIANA (SEM ÁLCOOL)

ESCOLHA SEU SABOR FAVORITO

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

R\$ 34

GIN CRIMSON

Gin Tanqueray, granadine, frutas vermelhas, tônica e espuma de gengibre.

R\$ 48

MOSCOW MULE

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

R\$ 41

GIN PASSION

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

R\$ 41

NEGRONI RESERVA

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

R\$ 41

NEGRONI

Campari, Vermute tinto, gin Tanqueray e Twist de laranja

R\$ 39

CARAJILLO

Licor 43 e café espresso.

R\$ 39

PENICILLIN

Whisky, gengibre, mel, limão e whisky defumado.

R\$ 39

FITZGERALD

Gin, limão, açúcar e angostura.

R\$ 39

OLD FASHIONED

Bourbon, açúcar, angostura e toque cítrico.

R\$ 39

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

R\$ 39

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 DOMEcq 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

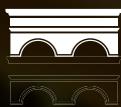
GERMANA R\$ 21

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

Carmela



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!

