



CONHEÇA NOSSAS NOVIDADES DE 2024

Almoço Carmela

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA DAS 11H45 ÀS 15H

PRATOS A PARTIR DE R\$ 36,00



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



F E I J O A D A

ÀS QUARTAS-FEIRAS E AOS SÁBADOS
DURANTE O ALMOÇO



OS MAIS PEDIDOS

COM SUGESTÕES DE NOSSO SOMMELIER PARA UMA MELHOR HARMONIZAÇÃO DA NOSSA CARTA DE VINHOS

MASSAS

NHOQUE DA CASA —  VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC

POLPETONE —  CRIOS CABERNET SAUVIGNON

CARNES

PARMEGIANA —  CATENA MALBEC | ALAMOS MALBEC | SOLEA NERO D'AVOLA

PALETA DE CORDEIRO —  PATA NEGRA TEMPRANILLO | MÉDOC PRIVATE RÉSERVE

PEIXE

TILÁPIA A BELLE MEUNIÈRE —  CRIOS TORRONTÉS |  CICONIA

RISOTO

RISOTO PIAMONTESE —  NOBILI PRIMITIVO PUGLIA | CODICI PRIMITIVO DI MANDURIA

PIZZAS

CASTELÕES —  PIPOLI AGLIANICO | BAH TANNAT | FAMÍLIA BEBBER RESERVA

CAPRESE —  TERRAS DE XISTO | COLLORS ROSÉ

QUATTRO FORMAGGI —  VALLONTANO CHARDONNAY |  CAVA JAUME SERRA BRUT

SOBREMESAS

PANNA COTA —  VINHO DO PORTO

PUDIM —  MOSCATEL DE SETÚBAL HORÁCIO SIMÕES



ENTRADAS

LA BUFALINA IL PARMA NA TÁBUA

R\$ 82

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

BURRATA

R\$ 73

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

RAGU DE RABADA

R\$ 55

Delicioso ragu de rabada, servido com pão italiano.

ANTEPASTO MISTO

R\$ 41

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

FRICADELI 6 unid.

R\$ 36

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\$ 33

Massa fina e crocante coberta com parmesão e ervas finas.

CORNICCIONE COM BACON

R\$ 33

Massa fina e crocante, coberta com bacon e parmesão.

BRUSCHETTA

R\$ 17

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

BATATA FRITA

R\$ 34

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\$ 52	 R\$ 99
CARBONARA Clássico molho de gemas, pancetta defumada e parmesão.	R\$ 56	R\$ 105
POLPETONE Blend de carne bovina e calabresa moída, recheado de mussarela e manjericão.	R\$ 58	-
CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO 150g de camarão ao molho rosé com raspas de limão siciliano.	R\$ 73	R\$ 136

Massas FRESCAS

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

NHOQUE DA CASA Nhoque de mandioca com parmesão, salteado na manteiga e servido com molho alfredo.	 R\$ 68	 R\$ 130
PAPPARDELLE AO RAGU DE RABADA Massa longa e larga feita na casa, com suculento molho de rabada cozida.	R\$ 75	R\$ 142
LASAGNA À BOLONHESA Feita com massa artesanal da casa, com molho à bolonhesa e cremoso molho bechamel.	R\$ 75	-
RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA Massa fresca recheada com mussarela de búfala, molho de tomate e manjericão.	R\$ 71	R\$ 135
PAPPARDELLE VERDE COM GORGONZOLA E TOMATE SECO Massa artesanal da casa com espinafre, molho branco com gorgonzola, tomate seco e parmesão.	R\$ 67	R\$ 127
FETTUCCINE ALFREDO Massa longa feita na casa com molho cremoso de parmesão.	R\$ 56	R\$ 105



SALADAS

CAPRESE

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



R\$ 46



R\$ 88

COMPLETA

Misto de alfaces frescas, cenoura ralada, ovos cozidos, cebola, tomate italiano fresco, azeitona, ervilha e palmito.

R\$ 38

R\$ 72

CARNES

FILÉ MIGNON AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

Carne bovina grelhada e gratinada ao molho de catupiry, mussarela, provolone e parmesão. Acompanha arroz e fritas.

R\$ 92

R\$ 173

FILÉ DO LAMIN

Filé mignon alto ao molho madeira com champignon e alcaparras. Acompanha arroz e fritas.

R\$ 87

-

ANCHO ANGUS (CONTRAFILÉ)

Carne bovina grelhada ao molho de ervas com batata ao murro, acompanhado de arroz.

R\$ 83

-

MIGNON AO MOLHO CACCIATORE

Dois medalhões de filé mignon com molho à base de bacon e shitake. Acompanha arroz e batata chips.

R\$ 83

-

OSSOBUCO COM RISOTO DE AÇAFRÃO

Cozido lentamente por horas, proporcionando uma textura maravilhosa ao ossobuco.

R\$ 82

-

PALETA DE CORDEIRO

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.

R\$ 320

SERVE 4 PESSOAS

CARNES BRANCAS

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

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

R\$ 87

SALMÃO COM ALCAPARRAS, CHAMPIGNON E LEGUMES

180g de salmão grelhado, legumes e arroz.

R\$ 75

FILÉ DE PEIXE A BELLE MEUNIÈRE

Filé de tilápia ou pescada branca grelhado ao molho de camarão, alcaparras e champignon. Guarnecido de batatas souté, brócolis, farofa de camarão e arroz.

R\$ 78

FILÉ DE PEIXE

Tilápia ou pescada branca, grelhada ou empanada ao molho de camarão. Acompanha brócolis, palmito e arroz.

R\$ 66

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

Filé de frango grelhado, palmito na manteiga e brócolis. Acompanha arroz.

R\$ 54

PARMEGIANAS

Molho feito com tomates frescos e temperos naturais.

PARMEGIANA DE MIGNON

R\$ 87

R\$ 165

Acompanha arroz branco e batata frita ou chips.

PARMEGIANA DE FRANGO

R\$ 62

R\$ 118

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\$ 86

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\$ 82

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

SALMÃO

R\$ 76

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

PIAMONTESE

R\$ 71

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

RAGU DE COSTELA

R\$ 68

Cozindo lentamente com especiarias da casa.

Carmelinha

SPAGHETTINHO NA MANTEIGA

R\$ 24

SPAGHETTINHO À BOLONHESA

R\$ 31

ESCALOPINHO DE FILÉ MIGNON

R\$ 41

Escolha sua Guarnição:

ARROZ E FRITAS / SPAGHETTI NA MANTEIGA / SPAGHETTI AO SUGO



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 R\$ 104

Molho de tomate, abobrinha, mussarela e parmesão gratinado.

ALICHE R\$ 118

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

ALHO PORÓ R\$ 118

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

ATUM R\$ 112

Molho de tomate, atum, cebola e azeitona.

BRÓCOLIS R\$ 110

Molho de tomate, brócolis refogado e levemente temperado com alho, finalizado com bacon, mussarela e provolone.

CALABRESA R\$ 109

Molho de tomate, calabresa, cebola e azeitona.

CALABRESA ESPECIAL R\$ 120

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

CAPRESE R\$ 125

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

CARMELA R\$ 112

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

CASTELÕES R\$ 125

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

FRANGO COM CATUPIRY R\$ 109

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

LA BUFALINA IL PARMA R\$ 125

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

LOMBO R\$ 110

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

MARGHERITA R\$ 103

Molho de tomate, mussarela, tomate, queijo parmesão e folhas de manjeriço.

MARGHERITA VERACE R\$ 112

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.

MUSSARELA R\$ 89

Molho de tomate e mussarela.

NAPOLITANA R\$ 103

Molho de tomate, mussarela, tomate e azeitona.

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.

RS 115

PARMA

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

RS 129

PEPPERONI

Molho de tomate, mussarela e pepperoni.

RS 115

PEPPERONI NEW YORK

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

RS 124

PHILADELPHIA

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

RS 129

PORTUGUESA

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

RS 114

QUATRO QUEIJOS

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

RS 115

QUATTRO FORMAGGI

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

RS 123

ROMANA

Molho de tomate, mussarela, aliche e tomate.

RS 115

RÚCULA

Molho de tomate, mussarela, rúcula e tomate seco.

RS 110

SICILIANA

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

RS 112

TOSCANA

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

RS 110

VEGETARIANA

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

RS 114

*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\$ 70	R\$ 118
M&Ms®	R\$ 70	R\$ 118
NUTELLA COM BANANA	R\$ 66	R\$ 110
GANACHE MEIO AMARGO	R\$ 66	R\$ 110
BANANA COM LEITE CONDENSADO	R\$ 55	R\$ 86

SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 34
PANNA COTTA <small>Pudim italiano de creme de leite e baunilha, com calda de frutas vermelhas.</small>	R\$ 25
CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS	R\$ 27
BANANA FLAMBADA COM SORVETE DE CREME	R\$ 26
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$ 25
PUDIM	R\$ 20
COLEGIAL <small>2 bolas de sorvete, morango, chantilly, granulado colorido e canudo de biju.</small>	R\$ 24
SORVETE <small>creme, morango, chocolate ou flocos.</small>	R\$ 14



Panna Cotta



Sucos Naturais

300ml

ABACAXI / LARANJA

LIMÃO / MARACUJÁ / MELANCIA

MORANGO / ACEROLA R\$ 13

ESPECIAIS R\$ 15

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

SUCO DE UVA PERINI 300ml R\$ 15

Integral com 100% uvas bordô

Bebidas

ÁGUA MINERAL R\$ 7,50
Com ou sem gás.

REFRIGERANTES R\$ 10
Coca-Cola / Guaraná / Sukita / Soda / Tônica / H2Oh! / Schweppes Citrus.

TÔNICA DE GENGIBRE R\$ 15

Café

CAFÉ EXPRESSO R\$ 8,50





Chopp

CLARO 300ml	R\$ 15
BLACK 300ml	R\$ 17
CANECA 385ml	R\$ 18

Cervejas

ORIGINAL 600ml R\$ **22**

SERRA MALTE 660ml R\$ **22**

HEINEKEN 600ml R\$ **23**

BADEN BADEN IPA 600ml R\$ **30**

BADEN BADEN Cristal 600ml R\$ **30**

STELLA ARTOIS 330ml R\$ **15**

HEINEKEN 330ml R\$ **16**

CORONA 330ml R\$ **16**

MALZBIER 350ml R\$ **14**

HEINEKEN ZERO 330ml R\$ **14**

BUDWEISER ZERO 330ml R\$ **13**

Caipirinhas

CACHAÇA, VODKA NACIONAL OU SAQUÊ

Limão, Maracujá, Melancia, Morango ou Abacaxi R\$ **26**

Frutas Vermelhas (Amora e Framboesa) R\$ **36**

CACHAÇAS ESPECIAIS / VODKA IMPORTADA

Espírito de Minas / Sagatiba / Germana / Vale Verde / Vodka ABSOLUT / Stolichnaya
Limão, Maracujá, Melancia, Morango ou Abacaxi R\$ **35**

Frutas Vermelhas (Amora e Framboesa) R\$ **44**



Drinks

MAPLE JULEP

R\$ 44

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

WHISKY CHERRY

R\$ 40

Chivas, xarope de gengibre, suco de maracujá e cereja.

GIN PASSION

R\$ 39

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

GIN LEMON

R\$ 39

Gin, espumante brut, açúcar e suco de limão.

TEQUILA SUNRISE

R\$ 39

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

MOSCOW MULE

R\$ 35

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

GINGER GIN

R\$ 34

Gin Tanqueray, tônica, creme de gengibre e limão.

NEGRONI

R\$ 34

Campari, Punt & Mes, gin Tanqueray e laranja.

NEGRONI RESERVA

R\$ 39

Campari, vermute tinto, gin Tanqueray e laranja conservado em barril de carvalho.

APEROL

R\$ 34

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja.

MARGARITA

R\$ 34

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

GIN TÔNICA

R\$ 33

Gin Tanqueray e tônica.

COSMOPOLITAN

R\$ 29

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

CARMELA

R\$ 29

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

MOJITO

R\$ 28

Rum prata, água com gás, hortelã e limão.

PIÑA COLADA

R\$ 28

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

SODA ITALIANA (SEM ÁLCOOL)

R\$ 28

ESCOLHA SEU SABOR FAVORITO

blueberry - maracujá vermelho - framboesa
- cranberry - maçã verde - grenadine

Clericot

TAÇA

R\$ 36

JARRA

R\$ 84

- 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.



Whisky, Vodkas e aperitivos

RED LABEL R\$ 25

BLACK LABEL R\$ 34

JACK DANIEL'S R\$ 32
Tradicional e Honey

CHIVAS REGAL R\$ 40

BUCHANAN'S R\$ 40

SMIRNOFF R\$ 20

STOLICHNAYA R\$ 28

ABSOLUT R\$ 26

ABSINTO R\$ 26

JÄGERMEISTER R\$ 31

TEQUILA JOSÉ CUERVO R\$ 30
Ouro e Prata

UNDERBERG R\$ 18

CAMPARI R\$ 14

MARTINI BIANCO R\$ 14

ST. REMY R\$ 14

RUM BACARDI R\$ 14
Ouro e Prata

COGNAC DOMEcq R\$ 14

COGNAC OSBORNE R\$ 27

GIN GORDON R\$ 21

GIN TANQUERAY R\$ 29

STEINHÄGER NACIONAL R\$ 14

STEINHÄGER SCHLICHTE R\$ 33

RED BULL R\$ 20

Licores

LIMONCELLO R\$ 43

FRANGELICO R\$ 42

LICOR 43 R\$ 36

COINTREAU R\$ 32

AMARULA R\$ 28

Cachacas Especiais

ESPÍRITO DE MINAS R\$ 24

VALE VERDE R\$ 24

PORTO VIANA R\$ 24

SALINAS R\$ 22

GERMANA R\$ 19

SELETA R\$ 14

SAGATIBA R\$ 14
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 À SEX)

11h45 às 15h

CONTATO

(11) 4796-8002

(11) 97322-9424

(RESERVAS)

REDES SOCIAIS

@pizzariacarmela