

F
O
R
N
E
R
I
A
di Capri

Aperitivos

Nostra Tamara

R\$ 33

Tamara recheada com queijo brie envolta em presunto de parma (4 unidades)

Fiore di Pepperoni

R\$ 31

Pepperoni envolto de nossa massa artesanal e parmesão (4 unidades)

Mini Pane di Capri

R\$ 29

Preparado com a nossa massa artesanal, calabresa e parmesão, acompanhado da nossa geleia de tomate picante e geleia de pimenta servidas à parte (4 unidades)

Cestino di Zucchine

R\$ 28

Cestinha de massa recheada com stracciatella, abobrinha temperada e provolone, acompanhada do nosso creme de queijo servido à parte (2 unidades)

Entradas

Burrata al Forno

R\$ 88

Burrata envolta de massa assada no forno servida com crostini de alecrim, pesto de manjerição e tomate confit.

Burrata

R\$ 77

Burrata fresca servida com crostini de alecrim, pesto de manjerição e tomate confit.

Nuovo Brie al Forno

R\$ 67

Brie envolto de massa, assado no forno a lenha, servida com geleia de tomate.

Carpaccio di Manzo

R\$ 55

Carpaccio bovino servido com rúcula, molho de mostarda dijon, parmesão, alcaparras e crostini de alecrim.

Antepasto

R\$ 47

Nosso pão artesanal servido com berinjela agridoce, pesto de manjerição, pesto de azeitona e bruschetta de tomate confit.

Pane di Capri

R\$ 42

Preparado com a nossa massa artesanal, calabresa e parmesão, acompanhado da nossa geleia de tomate picante e geleia de pimenta servidas à parte.

Crostini

R\$ 35

Nossa massa artesanal aberta, bem fininha, assada no forno a lenha até ficar bem crocante. Disponível nos seguintes sabores:

- o Alecrim, sal grosso e azeite
- o Parmesão e azeite
- o Provolone e azeite

Saladas

Caesar

R\$ 38

Alface americana, molho Caesar, parmesão e croûtons.

Tonno

R\$ 44

Alface americana, rúcula, cebola roxa, patê de atum e croûtons.

Caprese

R\$ 48

Tomate italiano, mozzarella de búfala fresca, manjericão, pesto de manjericão e azeite servida com alface, rúcula e crostini de alecrim.

Di Capri

R\$ 52

Alface americana, rúcula, presunto de parma, queijo de cabra, azeite e raspas de limão siciliano.

Panuzzo

Um sanduíche rústico de origem napolitana, feito com nossa massa artesanal, assado em forno a lenha.

Parma

R\$ 49

Pomodoro pellati, mozzarella, presunto de parma, rúcula e tomate seco.

Pastrami

R\$ 49

Brie, pastrami, tomate italiano, alface e cebola caramelizada.

Tonno

R\$ 45

Mozzarella, patê de atum, rúcula, cebola roxa e tomate italiano.

Funghi

R\$ 42

Funghi, shiitake, shimeji, stracciatella, tomate italiano e rúcula.



Khachapuri

Tem origem na Geórgia e se popularizou no sul da Itália. Feito com a nossa massa artesanal, se destaca pelo seu formato de canoa. Na receita tradicional é finalizada com uma gema crua, que ao se misturar com o queijo quente acaba cozinhando e dando o sabor e a textura que a tornam tão apaixonante.

Salgadas

Tradicional

Mozzarella, gema, alho poró e pimenta do reino.

RS 69

Tricolore

Mozzarella, pomodori pelati e pesto de manjeriçã.

RS 72

Gorgonzola

Mozzarella, gema, alho poró, pimenta do reino e gorgonzola.

RS 72

Carbonara

Mozzarella, gema, presunto de parma crispy e pimenta do reino.

RS 75

Doces

Banoffee

Mozzarella, doce de leite argentino, banana, chantilly, açúcar e canela.

P RS 56 G RS 72

Anacapri

Mozzarella, Nutella e calda de frutas vermelhas.

P RS 59 G RS 76

Pizza Tradizionale

Pizza M:
6 fatias



Pizza G:
8 fatias



Mozzarella

Pomodori pelati e mozzarella.

● R\$ 77

● R\$ 88

Margherita

Pomodori pelati, mozzarella, tomate cereja e manjeriçao.

● R\$ 77

● R\$ 88

Calabresa

Pomodori pelati, mozzarella, calabresa, azeitona e cebola.

● R\$ 81

● R\$ 93

Diavola

Pomodori pelati, mozzarella e pepperoni.

● R\$ 81

● R\$ 93

Portuguesa

Pomodori pelati, mozzarella, presunto, ovo, cebola, azeitona e pimentao.

● R\$ 81

● R\$ 93

Pollo

Pomodori pelati, mozzarella, frango e requeijao cremoso.

● R\$ 81

● R\$ 93

Tonno

Pomodori pelati, mozzarella, cebola roxa e atum.

● R\$ 81

● R\$ 93

4 Formaggi

Pomodori pelati, mozzarella, gorgonzola, provolone e parmesao.

● R\$ 85

● R\$ 98

Alici

Pomodori pelati, mozzarella, tomate, rucula e file de anchova.

● R\$ 90

● R\$ 104

Pizza Speciale

Pizza M:
6 fatias



Pizza G:
8 fatias



Margherita Speciale

● R\$ 77

● R\$ 88

Pomodori pelati, mozzarella de búfala, tomate amarelo e manjericão.

Melanzana

● R\$ 77

● R\$ 88

Pomodori pelati, mozzarella, berinjela agri-doce e parmesão.

Rucola e Tomate seco

● R\$ 77

● R\$ 88

Pomodori pelati, mozzarella, rúcula e tomate seco.

Piazzetta

● R\$ 81

● R\$ 93

Pomodori pelati, azeite, alho, manjericão, shimeji, funghi e shiitake.

Zucchini Speciale

● R\$ 81

● R\$ 93

Pomodori pelati, mozzarella, abobrinha e queijo de cabra.

Pera e Gorgonzola

● R\$ 81

● R\$ 93

Mozzarella, pera, gorgonzola e mel trufado.

Caprese

● R\$ 85

● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, mozzarella de búfala, tomate italiano, manjericão e pesto de azeitona.

Calábria

● R\$ 85

● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, calabresa, pepperoni, cebola roxa e geleia de tomate picante.

Diavola Speciale

● R\$ 85

● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, pepperoni e stracciatella.

Giallo

● R\$ 85

● R\$ 98

Molho de mostarda e mel, mozzarella de búfala, pastrami, creme de queijos e pistache.

Pizza Speciale

Pizza M:
6 fatias



Pizza G:
8 fatias



Parma

● R\$ 85 ● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, presunto de parma e raspa de limão siciliano.

Tre Funghi

● R\$ 85 ● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, shimeji, funghi e shiitake.

Pastrami e Pesto

● R\$ 85 ● R\$ 98

Pesto de manjericão, mozzarella de búfala, tomate confit e pastrami.

Parma e Rucola

● R\$ 85 ● R\$ 98

Pomodori pelati, mozzarella, presunto de parma, rúcula e parmesão.

Di Capri

● R\$ 90 ● R\$ 104

Pomodori pelati, mozzarella, queijo de cabra e presunto de parma crispy.

5 Formaggi Speciale

● R\$ 90 ● R\$ 104

Pomodori pelati, mozzarella, gorgonzola, taleggio, mozzarella de búfala fresca, parmesão e geleia de pimenta.

Carpaccio di Salmone

● R\$ 90 ● R\$ 104

Pomodori pelati, mozzarella, carpaccio de salmão, alho poró e azeite trufado.

Gamberetto

● R\$ 95 ● R\$ 110

Pomodori pelati, mozzarella, camarão, requeijão cremoso e azeite trufado.

Burrata e Pistacchio

● R\$ 107 ● R\$ 120

Pomodori pelati, mozzarella de búfala, burrata, pistache e pesto de manjericão.

Burrata e Parma

● R\$ 107 ● R\$ 120

Pomodori pelati, mozzarella, burrata, presunto de parma, rúcula e tomate cereja.

Pizza Dolce



Brigadeiro e Pistacchio

● R\$ 67

● R\$ 81

● R\$ 93

Mozzarella, brigadeiro e pistache.

Banana e Gelato

● R\$ 67

● R\$ 81

● R\$ 93

Mozzarella, banana, açúcar, canela e sorvete Happy Harry.

Antonella

● R\$ 79

● R\$ 95

● R\$ 110

Brie, chocolate branco Lindt e calda de frutas vermelhas.

Sobremesas

Brownie e Gelato

R\$ 39

Brownie com sorvete Happy Harry e brigadeiro.

Cestinha de sorvete com Nutella e pistache

R\$ 34

Sorvete Happy Harry coberto com Nutella e pistache, servido em uma delicada cestinha feita com nossa massa artesanal.

Banana al forno

R\$ 34

Banana recheada com doce de leite e Nutella, envolvida na massa artesanal e finalizada com açúcar maçaricado.

Bebidas

Água Prata sem gás	R\$ 9
Água Prata com gás	R\$ 9
Água Prata tônica	R\$ 12
Refrigerante	R\$ 9
Suco	R\$ 16
Soda italiana	R\$ 20
Café expresso Illy	R\$ 12

Cervejas

Heineken	R\$ 16
Heineken Zero	R\$ 16
Stella Artois	R\$ 16
Cerpa Tijuca	R\$ 17
Cerpa Tijuca sem glúten	R\$ 17
Cerpa Export	R\$ 17
Cruls IPA 355ml	R\$ 18
Cruls Hop Lager 355ml	R\$ 18
Cruls Weiss 600ml	R\$ 30

Drinks *por Gustavo Guedes*

Caipirinha

R\$ 27

Cachaça envelhecida, xarope de açúcar e limão

Caipirosca

Vodca, xarope de açúcar e limão

- Smirnoff R\$ 31
- Ketel One R\$ 33

Cosmopolitan

Vodca, licor de laranja, suco de cranberry e limão

- Smirnoff R\$ 31
- Ketel One R\$ 33

Moscow Mule

Vodca, xarope de gengibre, limão e espuma de gengibre

- Smirnoff R\$ 33
- Ketel One R\$ 36

Penicillin

Whiskey, limão espremido, mel, xarope de gengibre e limão siciliano.

- Jamenson R\$ 32
- Chivas R\$ 34
- Jack Daniels R\$ 34
- Bulleit R\$ 40

Nostra Caipirinha

R\$ 33

Cachaça, limão, xarope de açúcar com baunilha, Limoncello e flor de sal.

Fitzgerald

Gim, limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura Bitter.

- Gordon's R\$ 34
- Tanqueray R\$ 38
- Hendrick's R\$ 45

Garibaldi

R\$ 34

Suco de laranja, Aperol e laranja bahia.

Forneria Boulevardier

Whiskey, Campari, vermute rosso com infusão de café e amaretto.

- Jamenson R\$ 34
- Chivas R\$ 36
- Jack Daniels R\$ 36
- Bulleit R\$ 44

Aperol Spritz

R\$ 36

Aperol, Espumante Brut, água com gás e laranja bahia.

Drinks *por Gustavo Guedes*

Negroni

Gim, vermute rosso e Campari.

- Gordons R\$ 36
- Tanqueray R\$ 40
- Hendrick's R\$ 44

Bramble di Capri

Gim, limão siciliano, xarope de açúcar e calda de frutas vermelhas.

- Gordons R\$ 36
- Tanqueray R\$ 42
- Hendrick's R\$ 49

Nostro Negroni Sbagliato

R\$ 36

Vermute rosso, Campari, purê de pêssego com damasco e azeitonas verdes em alecrim.

Aroma Americano

R\$ 36

Campari, vermute rosso, Angostura Bitter, Fernet e azeitonas verdes.

Nostro Old Fashioned

Whiskey, xarope de açúcar com caramelo salgado e Angostura Bitters.

- Jamenson R\$ 36
- Chivas R\$ 38
- Jack Daniels R\$ 38
- Bulleit R\$ 46

Gim e Tônica

Gim, água tônica, limão siciliano e alecrim.

- Gordon's R\$ 38
- Tanqueray R\$ 44
- Hendrick's R\$ 50

Stallone

Whiskey, caramelo salgado, Fernet e Agostura Bitter.

- Jamenson R\$ 38
- Chivas R\$ 40
- Jack Daniels R\$ 40
- Bulleit R\$ 48

Capri Spritz

R\$ 40

Espumante brut, Limoncello com macadâmia e limão siciliano.

Drinks sem álcool

Siracusa

Xarope de morango, xarope de elderflower, sumo de limão, chá de jabuticaba e espuma de gengibre.

R\$ 29

Calabria

Purê de pêssego com damasco, sumo de limão, ginger ale, e espuma de gengibre.

R\$ 31

Doses

Licor Amarula	R\$ 25
Licor Baileys	R\$ 25
Licor 43	R\$ 34
Limoncello Villa Massa	R\$ 35
Cachaça Ypióca Ouro	R\$ 20
Campari	R\$ 20
Aperol	R\$ 20
Vodca Smirnoff	R\$ 21
Vodca Ketel One	R\$ 23
Gim Gordon's	R\$ 25
Jamenson	R\$ 25
Whisky Chivas	R\$ 28
Whiskey Jack Daniel's	R\$ 28
Gim Tanqueray	R\$ 34
Whiskey Bulleit	R\$ 40
Gim Hendrick's	R\$ 40