

Soffio

Pizzeria

ANTIPASTI

106	CARPACCIO Carpaccio, rúcula selvagem, molho especial da casa e chips de parmesão.	(P) R\$ 42 R\$ 70
100	BURRATA SOFFIO Burrata sobre camada de rúcula selvagem, tomates vermelho e amarelo confit, azeitona desidratada e amêndoas tostadas. Acompanha mini crostini.	(sem prosciutto) R\$ 70 (com prosciutto) R\$ 85
101	MONTANARE Mini pizzas fritas cobertas de tomate San Marzano, queijo Tulha e basilico cristalizado.	(2 unid.) R\$ 32 (4 unid.) R\$ 52
102	TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI Seleção de queijos e embutidos artesanais: mozzarella de búfala, queijo Tulha, presunto cru e copa. Acompanha crostini de lemon pepper.	R\$ 68
103	MARINARA (nossa pizza de entrada para compartilhar) Molho de tomate pelati, alho, orégano, azeite extravirgem e basilico.	R\$ 54
104	TORTANO Nossa receita especial do tradicional pão de calabresa.	R\$ 34
105	CROSTINI DE LEMON PEPPER Massa de pizza crocante temperada ao lemon pepper.	R\$ 19
107	PANE DELLA CASA Pão feito na casa, coberto com parmesão e azeite extravirgem.	R\$ 19

INSALATE

150	INSALATA SOFFIO Folhas verdes, pera marinada, coração de alcachofra, chips de presunto cru e tomate cereja confitado.	(P) R\$ 40 R\$ 60
151	INSALATA TONNO Folhas verdes, atum em pedaços, cebola roxa e azeitona preta desidratada.	(P) R\$ 40 R\$ 60

PIZZE

PIZZE D'AUTORE

200	MARGHERITA Molho de tomate pelati, fior di latte e basilico.	R\$ 64	210	PROSCIUTTO E TULHA Molho de tomate pelati, fior di latte, rúcula selvagem, presunto cru e queijo Tulha.	R\$ 78
201	MARGHERITA DOP Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, azeite extravirgem e basilico.	R\$ 69	211	CAPRICCIOSA 2.0 Molho de tomate pelati, fior di latte, presunto artesanal, alcachofra, azeitonas pretas desidratadas e cogumelos paris.	R\$ 76
202	CALABRESA Molho de tomate pelati, calabresa, cebola roxa e azeitonas pretas.	R\$ 65	212	PERA, GORGONZOLA E MEL Fior di latte, pera marinada, gorgonzola e mel.	R\$ 72
203	FORMAGGI Molho de tomate pelati, fior di latte, gorgonzola, scamorza defumada e parmesão.	R\$ 69	214	FUNGHI E CAPRA Molho de tomate pelati, fior di latte, mix de cogumelos, queijo Caprino Romano ralado e basilico.	R\$ 72
204	DIAVOLA Molho de tomate pelati, fior di latte, salame peperoni artesanal picante.	R\$ 70	215	CARCIOFI E PROSCIUTTO Tomates cereja confit, fior di latte, coração de alcachofras, chips de presunto cru, alho negro e pesto de manjeriço.	R\$ 78
205	FILETTO E FORMAGGIO Molho de tomate pelati, fior di latte, copa lombo artesanal, requeijão de corte Atalaia, cebola roxa e orégano.	R\$ 70	216	2 POMODORI Molho de tomate San Marzano, fior di latte, tomates cereja vermelho e amarelo confitados e fonduta de gorgonzola.	R\$ 76
206	TONNO E CIPOLLA Molho de tomate pelati, atum em pedaços e cebola roxa.	R\$ 69	225	ZUCCHINI (TOP 100 - THE BEST PIZZA 2024) Fior di latte, chips de abobrinha, fonduta de gorgonzola e tomates confitados.	R\$ 76
207	ALICI Molho de tomate pelati, alho, azeitona desidratada, orégano e filé de aliche italiano Rizzoli.	R\$ 73	218	BIANCA AÍ 4 FORMAGGI Creme de gorgonzola, fior di latte, mozzarella de búfala fresca, chips de parmesão e basilico.	R\$ 76
208	PORTUGA BRASILIANA Molho de tomate pelati, fior di latte, parmesão, presunto artesanal, cebola, creme de ervilha e ovo.	R\$ 70	227	BOLOGNA CON PISTACCHIO Fior di latte, na saída do forno finalizada com mortadela italiana, stracciatella, pesto de pistache e raspas de limão siciliano.	R\$ 82
209	CALZONE Molho de tomate pelati, fior di latte, presunto artesanal e parmesão.	R\$ 69	220	STRACCIATELLA E PESTO Molho de tomate pelati, na saída do forno stracciatella, pesto de manjeriço e azeite extravirgem.	R\$ 72
223	CALZONE SCAROLA Molho de tomate pelati, fior di latte, parmesão, escarola temperada com azeitonas e alcaparras.	R\$ 69	221	DELLA NONNA Molho de tomate pelati salteado com alho, alcaparras, azeitonas pretas e orégano, scamorza defumada, queijo tulha e basilico.	R\$ 76
			226	SOFFIO RIPIENO Borda recheada de ricota de búfala. Molho pesto na base, fior di latte, presunto cru e chips de Grana Padano.	R\$ 82
			222	VEGANA Creme de brócolis, mix de cogumelos, tomates vermelho e amarelo confitados.	R\$ 72

Atenção celíacos: Informamos que nossas massas sem glúten são preparadas com farinha específica, mas o ambiente de produção é compartilhado com o das massas tradicionais. Por isso, existe o risco de contaminação cruzada, podendo conter traços de glúten. Adicionalmente, as pizzas sem glúten terão um acréscimo de R\$ 5,00 no valor indicado no cardápio.

DRINKS

300	GIN TÔNICA - Gin, água tônica e limão-siciliano.	Gordon's R\$ 36	Tanqueray R\$ 41
301	APEROL SPRITZ - Prosecco, Aperol, água com gás, gelo e laranja.		R\$ 39
302	NEGRONI - Gin, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja.		R\$ 39
303	BOULEVARDIER - Whiskey Bulleit Bourbon, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja.		R\$ 39
304	OLD FASHIONED - Whiskey Bulleit Bourbon, bitter Angostura, açúcar, fatia de laranja e cereja.		R\$ 39
305	FITZGERALD - Gin Gordon's, xarope de açúcar, suco de limão-siciliano, bitter Angostura e casca de limão-siciliano.		R\$ 39
306	MARGARITA - Cointreau, Tequila, suco de limão, açúcar e gelo.		R\$ 39
307	DRY MARTINI - Gin Gordon's, vermouth branco seco, gelo, azeitona verde (italiana).		R\$ 39
308	MANHATTAN - Whiskey Bulleit Bourbon, vermute tinto, bitter Angostura e cereja amarela.		R\$ 39
309	AMARETTO SOUR - Amaretto, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
310	WHISKY SOUR - Whiskey Bulleit Bourbon, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
311	PISCO SOUR - Pisco, suco de limão-siciliano e clara de ovo pasteurizada.		R\$ 39
312	CAIPIRINHA (cachaça Seleta ou Salinas)		R\$ 35
313	CAIPIROSKA (vodka)	Smirnoff R\$ 32	Ketel One R\$ 35
314	SAQUEIRINHA (saquê)		R\$ 32
315	MOJITO - Rum, açúcar, limão, hortelã, água com gás e gelo.		R\$ 39
316	BEE'S KNEES - Gin Gordon's, suco de limão, mel, raspas de limão e gelo.		R\$ 39
317	PENICILLIN - Whisky, suco de limão-siciliano, mel e suco de gengibre.		R\$ 39
318	PASSIONE - Gin Gordon's, Prosecco, limão e xarope de maracujá.		R\$ 39
319	ANGURIA - Gin Gordon's, melancia, xarope de gengibre e limão-siciliano.		R\$ 39
320	SOFFIO - Gin Gordon's, sálvia, alecrim, manjeriço, limão, açúcar e azeitona verde.		R\$ 39
321	BLOODY MARY - Vodka, suco de tomate, suco de limão, molho inglês, tabasco, salsa e gelo.		R\$ 36
322	LIMONCELLO SPRITZ - Limoncello, Prosecco, água com gás e rodela de limão-siciliano.		R\$ 39
323	COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, suco de cranberry, suco de limão e casquinha de laranja.		R\$ 39
324	CARAJILLO - Licor 43, café e gelo.		R\$ 36

BEVANDE ANALCOLICHE

400	ÁGUA MINERAL	
	Com ou sem gás	R\$ 9
	San Pellegrino 750ml	R\$ 35
401	REFRIGERANTES E TÔNICAS	R\$ 10
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Soda, Soda Zero, Schweppes, Schweppes Zero, Schweppes Cítrus e Schweppes Cítrus Zero	
402	SODAS ITALIANAS (consulte sabores)	R\$ 14
403	SUCOS	R\$ 18
	Uva integral, abacaxi, laranja, maracujá, melancia, limão e tomate	
404	CAFÉ ILLY	R\$ 9
	Espresso e Descafeinado	
405	CHÁ	R\$ 8
	Seleção de chás	

BEVANDE ALCOLICHE

406	CERVEJA (Long Neck)	R\$ 14
	Stella Artois, Stella Artois Pure Gold e Corona Cervejas zero - consulte disponibilidade Cervejas escuras - consulte disponibilidade Patagônia IPA (355 ml) Goose Island Hazy IPA (355 ml)	R\$ 15 R\$ 22
407	CHOPP	R\$ 13
	Brahma Claro	
408	SCOTCH WHISKY (dose)	
	Old Parr 12 anos	R\$ 28
	Johnnie Walker Black Label	R\$ 38
	Buchanan's 12 anos	R\$ 37
409	WHISKEY (dose)	R\$ 32
	Bulleit Bourbon	
411	GRAPPA (dose)	
	Bianca	R\$ 29
	Riserva 36 mesi	R\$ 33
412	LICOR 43 (dose)	R\$ 27
413	VINHO DO PORTO (dose)	R\$ 28
	Tawny	
414	LIMONCELLO (dose)	R\$ 25
415	AMARO (dose)	
	Ramazzotti	R\$ 25
	Averna	R\$ 32

DOLCI

505	TIRAMISÙ CLÁSSICO (consulte disponibilidade)	R\$ 39
	Um dos doces mais famosos da culinária italiana! O equilíbrio perfeito de sabores.	
507	MONTANARA DI NUTELLA	R\$ 28
	Massa de pizza frita recheada com Nutella.	
503	AFFOGATO AL CAFFÈ	R\$ 30
	Gelato de baunilha ou pistache, "affogato" em uma dose de café quente espresso ou descafeinado.	
504	GELATO	R\$ 24
	Escolha 2 sabores (baunilha, pistache ou chocolate).	
509	CANNOLO (unidade)	R\$ 20
	Tradicional, Ganache de Nutella ou Doce de Leite Fazenda Atalaia.	
510	CANNOLI (2 unidades)	R\$ 34
	Tradicional, Ganache de Nutella ou Doce de Leite Fazenda Atalaia.	

411 GRAPPA (dose) Bianca R\$ 29 • Riserva 36 mesi R\$ 33 412 LICOR 43 (dose) R\$ 27
 413 VINHO DO PORTO TAWNY (dose) R\$ 28 414 LIMONCELLO (dose) R\$ 25
 415 AMARO (dose) Ramazzotti R\$ 25 • Averna R\$ 32