



A Soffio Pizzeria une à pizza tradicional napolitana com o melhor da técnica contemporânea. São 28 centímetros de pura leveza, graças à nossa massa de longa fermentação e alta hidratação, responsável por uma borda cheia de alvéolos, extremamente aerada, composta por somente **5 ingredientes: água, farinha, fermento, sal e tempo.**

Antipasti

- 106 CARPACCIO** (acompanha pane della casa) R\$ 70
Carpaccio, rúcula selvagem, molho especial da casa e chips de parmesão.
- 100 BURRATA SOFFIO** (sem prosciutto) R\$ 70
(com prosciutto) R\$ 85
Burrata sobre camada de rúcula selvagem, tomates vermelho e amarelo confit, azeitona desidratada e amêndoas tostadas. Acompanha mini crostini.
- 101 MONTANARE** (2 unid.) R\$ 32
(4 unid.) R\$ 52
Mini pizzas fritas cobertas de tomate San Marzano, queijo Tulha e basílico cristalizado.
- 102 TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI** R\$ 68
Seleção de queijos e embutidos artesanais: mozzarella de búfala, queijo Tulha, presunto cru e copa. Acompanha crostini de lemon pepper.
- 103 MARINARA** (nossa pizza de entrada para compartilhar) R\$ 62
Molho de tomate pelati, alho, orégano, azeite extravirgem e basílico.
- 104 TORTANO** (2 fatias) R\$ 34
(4 fatias) R\$ 52
Nossa receita especial do tradicional pão de calabresa.
- 105 CROSTINI DE LEMON PEPPER** R\$ 24
Massa de pizza crocante temperada ao lemon pepper.
- 107 PANE DELLA CASA** R\$ 24
Pão feito na casa, coberto com parmesão e azeite extravirgem.

Insalate

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

Pizze

- | | | |
|-----|--|--------|
| 200 | MARGHERITA
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte e basilico. | R\$ 69 |
| 201 | MARGHERITA DOP
Tomate San Marzano, mozzarella de búfala e basilico. | R\$ 74 |
| 202 | CALABRESA
Molho de tomate pelati, calabresa, cebola roxa e azeitonas pretas. | R\$ 72 |
| 203 | FORMAGGI
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, gorgonzola, próvola defumada e parmesão. | R\$ 74 |
| 204 | DIAVOLA
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte e salame picante diavoletti artesanal. | R\$ 75 |
| 206 | TONNO E CIPOLLA
Molho de tomate pelati, atum em pedaços e cebola roxa. | R\$ 73 |
| 207 | ALICI
Molho de tomate pelati, alho, azeitona desidratada, orégano e filé de aliche italiano. | R\$ 78 |
| 208 | PORTUGA BRASILIANA
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, parmesão, presunto artesanal, cebola, creme de ervilha e ovo. | R\$ 74 |
| 211 | CAPRICCIOSA 2.0
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, presunto artesanal, alcachofra, azeitonas pretas desidratadas e cogumelos paris. | R\$ 78 |



Pizze D'autore

- | | | |
|-----|--|--------|
| 210 | PROSCIUTTO E TULHA
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, rúcula selvagem, presunto cru e queijo Tulha. | R\$ 79 |
| 205 | FILETTO E FORMAGGIO
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, copa lombo artesanal, requeijão de corte Atalaia, cebola roxa e orégano. | R\$ 74 |
| 212 | PERA, GORGONZOLA E MEL
Mozzarella fior di latte, pera marinada, gorgonzola e mel. | R\$ 76 |
| 214 | FUNGHI E CAPRA
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, mix de cogumelos, queijo Caprino Romano ralado e basilico. | R\$ 77 |
| 215 | CARCIOFI E PROSCIUTTO
Tomates cereja confit, mozzarella fior di latte, coração de alcachofras, chips de presunto cru, geleia de alho negro e pesto de manjeriço. | R\$ 82 |
| 236 | ZUCCHINI
Mozzarella fior di latte, abobrinha temperada, parmesão ralado, ricota de búfala, tomate confit e amêndoas tostadas. | R\$ 76 |

Pizze D'autore

- 218 **BIANCA AÍ 4 FORMAGGI** R\$ 76
Creme de gorgonzola, mozzarella fior di latte, mozzarella de búfala fresca, chips de parmesão e basilico.
- 227 **BOLOGNA CON PISTACCHIO** R\$ 82
Mozzarella fior di latte, na saída do forno finalizada com mortadela italiana, stracciatella, pesto de pistache e raspas de limão siciliano.
- 220 **STRACCIATELLA E PESTO** R\$ 78
Molho de tomate pelati, na saída do forno stracciatella, pesto de manjerição e azeite extravirgem.
- 226 **SOFFIO RIPIENO** R\$ 86
Borda recheada de ricota de búfala. Molho pesto na base, mozzarella fior di latte, presunto cru e chips de Grana Padano.
- 237 **GUANCIALOTTA** R\$ 86
Molho de tomate, fior di latte, provola defumada, parmesão, guanciale italiano e manjerição.
- 239 **SCAROLA** R\$ 72
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, parmesão, (com aliche) R\$ 87
escarola temperada com azeitonas e alcaparras.
- 240 **VEGETARIANA** R\$ 72
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, mix de cogumelos, cebola, pimentão e azeitonas pretas.



Calzoni

- 209 **CALZONE PROSCIUTTO COTTO** R\$ 74
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, presunto artesanal e parmesão.
- 223 **CALZONE SCAROLA** R\$ 74
Molho de tomate pelati, mozzarella fior di latte, parmesão, escarola temperada com azeitonas e alcaparras.
- 229 **CALZONE APERTO CON MORTADELLA** R\$ 78
Calzone aberto feito com a massa da pizza tipo sanduíche e recheado com mortadela italiana, mozzarella de búfala fresca, rúcula temperada e geleia de alho negro artesanal.
- 235 **CALZONE APERTO CON CARPACCIO** R\$ 78
Calzone aberto feito com a massa da pizza tipo sanduíche e recheado com carpaccio, mozzarella de búfala fresca, molho especial de mostarda, alface romana, queijo tulha ralado e azeite extra virgem.



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. **As pizzas sem glúten terão um acréscimo de R\$ 10,00 no valor indicado no cardápio.**

Bevande Analcoliche

400	ÁGUA MINERAL Com ou sem gás Acqua Panna 505 ml San Pellegrino 750 ml	R\$ 10 R\$ 28 R\$ 37
401	REFRIGERANTES E TÔNICAS Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Soda, Soda Zero, Schweppes, Schweppes Zero, Schweppes Cítrus e Schweppes Cítrus Zero	R\$ 11
402	SODAS ITALIANAS (consulte sabores)	R\$ 14
403	SUCOS Uva integral, abacaxi, laranja, maracujá, melancia, limão e tomate	R\$ 18
404	CAFÉ ILLY Espresso e Descafeinado	R\$ 10
405	CHÁ Seleção de chás	R\$ 8



Bevande Alcoliche

406	CERVEJA (Long Neck) Stella Artois e Stella Artois Pure Gold Cervejas escuras - consulte disponibilidade Corona e Corona Cero Patagônia IPA (355 ml)	R\$ 14 R\$ 15 R\$ 16
407	CHOPP Brahma Claro	R\$ 14
408	SCOTCH WHISKY (dose) Old Parr 12 anos Johnnie Walker Black Label Buchanan's 12 anos	R\$ 28 R\$ 38 R\$ 37
409	WHISKEY (dose) Bulleit Bourbon	R\$ 32
411	GRAPPA (dose) Bianca Riserva 36 mesi	R\$ 29 R\$ 33
414	LIMONCELLO (dose)	R\$ 25
415	AMARO (dose) Ramazzotti Averna	R\$ 25 R\$ 32



Drinks

- 300 **GIN TÔNICA** Gordon's R\$ 39 Tanqueray R\$ 42
Gin, água tônica e limão-siciliano.
- 301 **APEROL SPRITZ** R\$ 42
Prosecco, Aperol, água com gás, gelo e laranja.
- 322 **LIMONCELLO SPRITZ** R\$ 42
Limoncello, Prosecco, água com gás e rodela de limão-siciliano.
- 302 **NEGRONI** R\$ 42
Gin, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja.
- 303 **BOULEVARDIER** R\$ 42
Whiskey Bulleit Bourbon, vermute tinto, Campari e casquinha de laranja.
- 304 **OLD FASHIONED** R\$ 42
Whiskey Bulleit Bourbon, bitter Angostura, açúcar, fatia de laranja e cereja.
- 305 **FITZGERALD** R\$ 42
Gin Gordon's, xarope de açúcar, suco de limão-siciliano, bitter Angostura e casca de limão-siciliano.
- 312 **CAIPIRINHA** (cachaça Seleta ou Salinas) R\$ 36
- 313 **CAIPIROSKA** (vodka) Smirnoff R\$ 35 Ketel One R\$ 39
- 314 **SAQUEIRINHA** (saquê) R\$ 35
- 316 **BEE'S KNEES** R\$ 42
Gin Gordon's, suco de limão, mel, raspas de limão e gelo.
- 317 **PENICILLIN** R\$ 42
Whisky, suco de limão-siciliano, mel e suco de gengibre.
- 321 **BLOODY MARY** R\$ 38
Vodka, suco de tomate, suco de limão, molho inglês, tabasco, salsão e gelo.
- 323 **COSMOPOLITAN** R\$ 42
Vodka, Cointreau, suco de cranberry, suco de limão e casquinha de laranja.



Dolci

- 505 **TIRAMISÙ CLÁSSICO** (consulte disponibilidade) R\$ 39
Um dos doces mais famosos da culinária italiana!
O equilíbrio perfeito de sabores.
- 507 **MONTANARA** R\$ 28
Massa de pizza frita recheada com Nutella ou doce de leite da Fazenda Atalaia.
- 503 **AFFOGATO AL CAFFÈ** R\$ 30
Gelato de baunilha ou pistache, "affogato" em uma dose de café quente
espresso ou descafeinado.
- 504 **GELATI** 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.

Vinhos de Sobremesa



- 413 **VINHO DO PORTO** (dose) R\$ 35
Tawny
- 417 **VIN SANTO DE CHIANTI ROSSETI "IL NOSTRO"** (dose) R\$ 75

Digestivi

- 411 **GRAPPA** (dose) R\$ 29
Bianca R\$ 33
Riserva 36 mesi
- 414 **LIMONCELLO** (dose) R\$ 25
- 415 **AMARO** (dose) R\$ 25
Ramazzotti R\$ 32
Averna

