



**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*

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

## Pizze D'autore

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

# 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.
- 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*

### 401 **REFRIGERANTES E TÔNICAS**

R\$ 11

Coca-Cola e Coca-Cola Zero (250 ml)

Guaraná e Guaraná Zero (350 ml)



## *Dolci*

### 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.

