

ANTIPASTI

SABOROSOS PETISCOS PARA ACOMPANHAR OS DRINKS, RELAXAR E ABRIR O APETITE.

CROSTONI

Variedade de mini tostadas (carpaccio com lascas de gran formaggio, cream cheese com salaminho picante, mussarela de búfala com molho de tomate, queijo de cabra com geleia de pimenta e queijo brie com presunto cru italiano).

35.00

BURRATA

Burrata, rúcula, pesto de rúcula e tomate cereja confitado, acompanhados do nosso famoso pão caseiro.

43.00

ROASIO

Bolinho de arroz com queijo brie, acompanhado de geleia de pimenta.

37.00

SOLETO (Mini Pastéis de Costela)

6 unidades de mini pastéis de costela com Catupiry®, acompanhados com geleia de pimenta.

37.00

BRUSCHETTA

Pão tostado, tomate fresco temperado, azeite e manjeriço.

25.00

FOCACCIA LIGURE

Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano, acompanhada de 4 molhos: Tapenade de azeitonas pretas, pesto de manjeriço, tapenade de tomate seco e pesto de rúcula.

38.00

TRIS

Bruschetta, Valgardena e Lipari (pão tostado, molho de tomate, mussarela de búfala e orégano), duas de cada.

33.00

CARPACCIO LA SCALA

Carpaccio, molho de mostarda, alcaparras e parmesão.

34.00

INSALATE

COMBINAÇÃO DE INGREDIENTES FRESCOS, SAUDÁVEIS, LEVES E SABOROSOS.

CAPRESE

Mix de folhas temperadas, molho pesto, tomate fresco e mussarela de búfala.

29.00

PALLADIO

Mix de folhas temperadas, tomate fresco, cenoura, tiras de frango grelhado e mussarela de búfala em cubos.

39.00

CAESAR

Mix de folhas temperadas, tiras de frango grelhado, tomate fresco, croutons, gran formaggio e molho Caesar.

39.00

CALVINO

Mix de folhas temperadas, tiras de filé-mignon grelhado, mussarela de búfala e tomate cereja.

44.00

TAGLIATA

Filé-mignon, rúcula, tomate cereja, redução de aceto balsâmico, batata rústica e lascas de gran formaggio.

53.00

TOSCANINI

Rúcula temperada, queijo brie, salmão defumado em cubos, camarão, ovo cozido, nozes e azeitonas pretas.

48.00

PAGANINI

Mix de folhas temperadas, fatias de salmão defumado, mussarela de búfala e alcaparras crocantes.

42.00

GENNARI

Mix de folhas temperadas, queijo de cabra, figos frescos, presunto cru e redução de aceto balsâmico.

42.00

TOSCA

Carpaccio, mix de folhas temperadas, alcaparras e lascas de gran formaggio.

36.00

NOSSA PIZZA INTEGRAL É FEITA COM FARINHA PETRA 9, DE TRIGO 100% ITALIANO, PRODUZIDO EM MOINHO DE PEDRA. É NUTRITIVA, RICA EM FIBRAS E SAIS MINERAIS E MUITO SABOROSA.

PIZZE SPECIALI

TODAS AS NOSSAS PIZZAS PODEM SER FEITAS COM MASSA INTEGRAL.

	Individual (25 cm)	Grande (35 cm)
PIOLA Leva o nome da casa e está em sua versão mais recente com mussarela, mussarela de búfala, tomate fresco, tapenade de azeitonas pretas e manjericão fresco.	51.00	84.00
AREZZO Mussarela, carciofini, cogumelo paris, tomate seco, azeitonas pretas e manjericão.	51.00	84.00
TRE FUNGHI Mussarela, <i>seleção de cogumelos</i> : Paris, shimeji e shitake, e salsinha.	52.00	85.00
LISBONA Mussarela, gorgonzola e salaminho picante.	49.00	82.00
CAMPINAS Cream cheese, salaminho picante, tomate fresco e rúcula (sem mussarela).	47.00	80.00
MODERNA Mussarela, tomate fresco, rúcula e lascas de gran formaggio.	49.00	82.00
CARBONARA Mussarela, bacon, ovos, salsinha e lascas de gran formaggio.	49.00	82.00
SÃO PAULO Mussarela, burrata, tomate fresco e manjericão.	52.00	85.00
BURRATA (Queijo de Búfala extra cremoso) Mussarela, abobrinha, burrata e presunto cru.	59.00	92.00
ZAGABRIA Mussarela, tomate fresco, queijo brie e presunto cru.	54.00	87.00
MAREVERDE Mussarela, queijo brie, camarão e rúcula.	68.00	101.00
BAGHERIA Mussarela, queijo de cabra, figos frescos e presunto cru.	52.00	85.00
CAPOTERRA Mussarela, tomate fresco, queijo de cabra e geleia de pimenta.	49.00	82.00
ODESSA Mussarela, cebola caramelizada, queijo de cabra e presunto cru.	52.00	85.00
GALLES Mussarela, peito de peru, Catupiry® e alho-poró.	49.00	82.00
VINOVO Cream cheese, peito de peru, queijo brie, tomate cereja e orégano (sem mussarela).	49.00	82.00

PIZZA TIPO NAPOLITANA

REGINA MARGHERITA Molho de tomate, mussarela de búfala, manjericão e orégano.	44.00
BURRATA Molho de tomate, burrata, manjericão e orégano.	54.00
MERGELINA Molho de tomate, mussarela de búfala, presunto cru e orégano.	49.00

Consulte o atendente sobre outras opções de Pizza Napolitana.

PASTE

ELABORADAS COM NOSSOS MOLHOS CASEIROS E INGREDIENTES SELECIONADOS.

SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA

Tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão.

39.00

SPAGHETTI DUSE

Tomate fresco, cogumelo paris, brócolis, abobrinha, aspargos, cenoura e manjericão.

43.00

PENNE AL RAGÚ

Molho de tomate e cubos de filé-mignon.

49.00

PENNE FOLLINA

Molho branco, *seleção de cogumelos*: Paris, shimeji, shitake e funghi seco, e cubos de filé-mignon.

49.00

PENNE CASTELFRANCO

Molho de tomate, tomate fresco, calabresa artesanal picada, azeitonas pretas e salsinha.

43.00

LINGUINE CAORLE

Aspargos, camarão e molho branco.

53.00

LINGUINE ROLETTO

Shitake, abobrinha, tomate fresco e camarão.

51.00

TORTELLI PIANORO (Recheado com compota de peras e gorgonzola)

Molho branco.

47.00

TORTELLONI VALEGGIO (Recheado com carne assada)

Molho de tomate pelado.

49.00

TORTELLONI CESENA (Recheado com queijo brie e raspas de limão siciliano)

Molho de tomate e manjericão.

48.00

TEMOS TAMBÉM OPÇÕES DE PASTA INTEGRAL OU *GLUTEN FREE*. CONSULTE O GARÇOM!

GNOCCHI

NOSSA EXCLUSIVA RECEITA DO DELICIOSO GNOCCHI DE BATATAS, FEITA TODOS OS DIAS, ARTESANALMENTE.

GNOCCHI AL PESTO

Molho Pesto e lascas de gran formaggio.

39.00

GNOCCHI POMPEI

Molho de tomate e manjericão.

39.00

GNOCCHI AL RAGÚ

Molho de tomate e cubos de filé-mignon.

49.00

GNOCCHI MERANO

Molho branco, presunto cru italiano, queijo brie e aspargos.

49.00

GNOCCHI LEGNANO

Molho 4 queijos (mussarela, queijo brie, parmesão e gorgonzola).

46.00

GNOCCHI CAPODIMONTE

Molho de tomate com cubos de filé-mignon, molho quatro queijos e cogumelos.

49.00

RISOTTI

GENUÍNA RECEITA ITALIANA PREPARADA COM ARROZ ARBÓREO.

FOLLINA

Seleção de cogumelos: Paris, shimeji, shitake e funghi seco, e cubos de filé-mignon.

54.00

FAENZA

Molho de tomate e camarão.

53.00

ASOLO

Aspargos, tomate fresco, manjeriço e lascas de gran formaggio.

47.00

ROVATO

Calabresa artesanal assada no forno a lenha, molho de tomate, tomate fresco e rúcula.

46.00

RISOTTO & CIA.

ESCOLHA SUA OPÇÃO DE GRELHADO PARA ACOMPANHAR O RISOTO.

VERDELLO Risoto de limão siciliano.

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

57.00

STEZZANO Risoto de alho-poró.

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

58.00

SPIRANO Risoto de queijo brie com aspargos.

Opções de Grelhados: Frango al Limone / Filé-mignon / Salmão.

63.00

CARNE & CIA.

CARNE E PEIXE PREPARADOS NA GRELHA, PROPORCIONANDO TEXTURA E SABOR DEFUMADO.

FILETTO ALLA GRIGLIA

Com batata rústica e arroz cremoso.

57.00

SALMONE

Salmão com legumes, alcaparras fritas ao azeite e purê de mandioquinha.

54.00



/PIOLA.JARDINS



@PIOLAJARDINS

INFORMAÇÕES SOBRE O CONCEITO PIOLA E FRANQUIAS: T. +55 (11) 3885-0936 | PIOLA@PIOLA.COM.BR | WWW.PIOLA.COM.BR
INFORMAÇÕES SOBRE OUTROS NEGÓCIOS DO GRUPO: WWW.GRUPOPIOLA.COM.BR

DOLCI

FAMOSAS SOBREMESAS CASEIRAS PIOLA.

TIRAMISU

Biscoito champagne, creme de mascarpone italiano, café e cacau.

19.00

MERINGATA

Merengue com frutas vermelhas e sorvete de creme.

18.00

PROFITEROLES

Recheado com sorvete de creme e calda de chocolate.

19.00

MOUSSE DI CIOCCOLATO

16.00

TORTA NERA

Bolo de chocolate quente, sorvete de creme e calda de chocolate.

19.00

TORTA DI MELE

Torta de maçã quente com sorvete de creme.

18.00

COPPA PIOLA

Sorvete de creme, farofa e calda de chocolate.

15.00

PALLINA DI GELATO

Bola de sorvete nos sabores creme, limão e sorvete vegano.

8.00

CAFFÉ

NESPRESSO

5.00

- **Ristretto**
Encorpado e persistente. Intensidade 9.
- **Espresso Forte**
Harmonizado e balanceado. Intensidade 7
- **Espresso Leggero**
Leve e refrescante. Intensidade 6
- **Espresso Decaffeinato**
Rico e intenso. Intensidade 7.

CHÁ (consulte sabores)

4.90

CAPPUCCINO

Espresso Forte, leite, espuma de leite e chocolate em pó.

6.90

CAPPUCCINO BAILEYS

Espresso, leite vaporizado, leite condensado e Baileys.

9.90

CAFFÉ MOKA

Calda de chocolate no fundo, Espresso Leggero, leite e espuma de leite.

6.50

CAFFÉ CORRETTO

Ristretto curto com Grappa.

7.60

COFFEE SHAKE

Espresso Forte batido com sorvete de creme, decorado com calda de chocolate.

11.00

BAR

ÁGUA CRYSTAL® (com ou sem gás)	4.90
ÁGUA DE COCO	7.50
AQUARIUS FRESH	7.50
REFRIGERANTES	5.90
SODA ITALIANA	16.00
Sabores maçã verde, amora, framboesa, blueberry hibisco e hortelã.	
LIPTON ICE TEA (consulte sabores)	8.00
SUCO DE LARANJA	8.00
SUCOS	9.00
Abacaxi com hortelã, maracujá, limão com gengibre e melancia.	
SUCO DE FRUTAS VERMELHAS	14.00
SUCO DE TOMATE	12.50
RED BULL®	16.00

BIRRE

CHOPP AMSTEL®	8.90
CHOPP HEINEKEN®	9.50
HEINEKEN® Long Neck	9.80
SOL PREMIUM Long Neck	9.80
CERVEJA SEM ÁLCOOL*	8.90
WEISSBIER*	26.00

*Consulte o atendente sobre as opções disponíveis

CAIPIRINHA

VODKA • SAKE • CACHAÇA

Nacional Importada

OPÇÕES DE FRUTAS	19.50	26.00
CONSULTE O GARÇOM SOBRE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS		
AMORA COM LICHIA	19.50	26.00
FRUTAS AMARELAS	19.50	26.00
Manga, carambola e maracujá.		
FRUTAS VERMELHAS	19.50	26.00
Morango, framboesa e amora.		
FRUTAS VERDES	19.50	26.00
Uva Itália, kiwi e hortelã.		
TRÊS LIMÕES	19.50	26.00
Lima da Pérsia, limão Tahiti e limão cravo.		
CAIPIRINHA	25.00	
Caipirinha de cachaça Nega Fulô..		
CAIPIROSKA	35.00	
Caipirinha de vodka Cîroc..		

SHOT

SMIRNOFF® ICE	12.50
SMIRNOFF® 21	21.00
ABSOLUT®	25.00
KETEL ONE®	25.00
CÎROC®	31.00
CÎROC® FLAVORS Red Berry	34.00
CACHAÇA PREMIUM NEGA FULÔ®	15.00
JOSE CUERVO® ESPECIAL Gold / Silver	21.00
BACARDI® CARTA BLANCA / ORO	18.00
SAKE JUN DAITI..	19.00
SAKE GEKKEIKAN SILVER	22.00
CAMPARI®	18.00
PUNT E MES	22.00
JAGERMEISTER	18.00
GRAPPA ITALIANA	17.00
LIMONCELLO VILLA MASSA®	19.00
DRAMBUË®	24.00
AMARULA	20.00
AMARETTO	24.00
BAILEYS®	24.00
COINTREAU®	22.00

PICK-ME-UPS

NEGRONI SOUR RED	29.00
Gin Tanqueray., Punt e Mes, frutas vermelhas, açúcar e gotas de Angostura.	
LEMON FIZZ	31.00
Gin Bombay., uva Itália, folhas de manjeriço, Limoncello Vila Massa®, e xarope de açúcar.	
STRAWBERRY LADY	28.00
Gin Tanqueray., Cointreau., licor de morango, purê de morango, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e um twist de limão siciliano.	
RASPBERRY COLLINS	27.00
Absolut®, espumante Brut, licor de framboesa, purê de framboesa, suco de limão siciliano e xarope de açúcar.	
TROPICAL JOURNEY	34.00
Cîroc. Red Berry, Cointreau., maçã verde, maracujá, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e um twist de limão siciliano.	

COCKTAILS CLASSICI

MOJITO ORIGINAL Bacardi. Superior, hortelã, suco de limão, açúcar e club soda.	23.00
BLOODY MARY Ketel One®, suco de tomate temperado, um talo de aipo e um gomo de limão siciliano.	25.00
KIR ROYAL Espumante Brut com creme de cassis.	23.00
APPLE MARTINI Ketel One®, licor de maçã verde, purê de maçã verde, xarope de açúcar e uma fatia de maçã verde (Granny Smith).	26.00
COSMOPOLITAN Absolut®, Cointreau®, suco de cranberry, suco de limão e um twist de laranja.	26.00
TOM COLLINS Gin Tanqueray®, suco de limão, açúcar e club soda.	26.00
DRY MARTINI Gin Tanqueray®, Noilly Prat® e azeitona.	33.00
NEGRONI Gin Tanqueray®, Campari®, Punt e Mes e duas fatias de laranja.	27.00
SICILIAN MARTINI Gin Bombay®, Limoncello Villa Massa®, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e um twist de limão siciliano.	27.00
BELLINI Espumante Brut, licor de pêssego, purê de pêssego e suco de limão siciliano.	23.00
APEROL SPRITZ Aperol®, espumante Brut, club soda e duas fatias de laranja.	25.00
APEROL RED BERRY Aperol®, Cîroc. Red Berry, suco de laranja, espumante Brut e uma fatia de laranja.	27.00
MARGARITA CUERVO Tequila, Cointreau®, suco de limão e sal na borda.	28.00
ULTIMATE 1800. MARGARITA Tequila, Cointreau®, suco de limão e sal na borda.	30.00
SGROPPINO AL LIMONE	23.00

JARRAS

MOJITO ORIGINAL Bacardi. Superior, hortelã, suco de limão, açúcar e club soda.	39.00
MOJITO STRAWBERRY Bacardi. Superior, hortelã morangos, suco de limão, açúcar e club soda.	39.00
APEROL SPRITZ Aperol®, espumante Brut, club soda e duas fatias de laranja.	39.00
PIOLA TANQUERAY Gin Tanqueray®, suco de limão cravo, morangos, amoras, água tônica e rodela de limão siciliano.	45.00

GIN & GIN COCKTAILS

DOSE

GIN TANQUERAY.	23.00
GIN TANQUERAY. TEN	26.00
GIN BOMBAY. SAPPHIRE	23.00
GIN HENDRICK'S®	29.00

COCKTAILS

GINGER TONIC Gin Tanqueray®, gengibre, mel, suco de limão siciliano e água tônica.	29.00
STRAWBERRY CUCUMBER Gin Tanqueray. Ten, pepino, morango, mel e Angostura.	34.00
TAN GIN Gin Tanqueray. Ten, melado de tangerina, folhas de capim santo, e água tônica.	35.00
GIN TONIC HIBISCO Gin Tanqueray®, hibisco, suco de limão cravo, mel e água tônica.	29.00
GIN TÔNICA CAJU E CANELA Gin Tanqueray. Ten, compota de caju, caju e canela em pau.	29.00
GIN TÔNICA CAJUINA Gin Tanqueray®, caju, fava de baunilha, morango, amora e água tônica.	29.00
FRESH TONIC Gin Tanqueray®, laranja, morango e água tônica.	32.00
CHAI TONIC Infusão de gin Bombay. e <i>Indian Chai</i> , suco de limão, água tônica e um ramo de alecrim.	33.00
CLASSIC TONIC Gin Tanqueray®, rodela de limão e água tônica.	29.00
HENDRICK'S Gin Hendrick's®, sementes de zimbro ou pétalas de rosa, pepino e água tônica.	39.00

WHISKIES

	Dose	Garrafa
JOHNNIE WALKER® Red Label	25.00	230.00
JOHNNIE WALKER® Black Label	32.00	290.00
JOHNNIE WALKER® Gold Label Reserve	43.00	
JOHNNIE WALKER® Platinum Label	49.00	
JOHNNIE WALKER® Blue Label	76.00	

AMERICAN WHISKEY

	Dose
JACK DANIEL'S.	29.00
GENTLEMAN JACK	32.00
SINGLE BARREL	37.00
COCKTAILS	
JACK COKE Jack Daniel's. e Coca-Cola.	31.00
JACK LEMONADE Jack Daniel's., Cointreau., suco de limão e Schweppes® Citrus.	32.00
GODFATHER Jack Daniel's. e Amaretto.	34.00

SPUMANTI

ITÁLIA

LAMBRUSCO CELLA tinto 78.00

PROSECCO MASCHIO DEI Cavalieri Rosè 140.00

FRANÇA

BARON D'ARIGNAC BRUT 108.00

BRASIL

CHANDON BRUT 120.00

BABY CHANDON 49.00

VINI BIANCHI

ARGENTINA

QUARA Torrontés 102.00

CHILE

ADOBE Chardonnay Orgânico 375 ml 66.00

CONO SUR Bicicleta Chardonnay 94.00

PORTUGAL

MORGADO DE SILGUEIROS Dão 86.00

TAÇA

TAÇA DE VINHO BRANCO 25.00

DRINKS CON VINO

SANGRIA 500ml 39.00

Maçã, abacaxi, rodela de laranja, Cointreau, rum, suco de laranja, vinho tinto e soda.

CLERICOT 500ml 39.00

Maracujá, manga, morango, Cointreau, suco de laranja, espumante, soda e purê de morango.

VINI ROSSI

ITÁLIA

CANONICO SALENTO IGT Negroamaro 124.00

PRIMO Primitivo 85.00

FRANÇA

JP CHENET Cabernet Syrah 108.00

PORTUGUAL

ALVES VIEIRA Alentejo 108.00

MORGADO DE SILGUEIROS Dão 86.00

ARGENTINA

QUARA Malbec 102.00

QUARA Syrah 102.00

CHAKANA Malbec 104.00

CHAKANA Malbec 375 ml 62.00

CHILE

CONO SUR Bicicleta Pinot Noir 98.00

CONO SUR 1551 Carbernet Sauvignon 70.00

EMILIANA VARIETAL Cabernet Sauvignon 76.00

ADOBE EMILIANA Carmenère Orgânico 108.00

ADOBE EMILIANA Merlot Orgânico 108.00

BICICLETA Syrah 93.00

BICICLETA Cabernet Sauvignon 187ml 30.00

TAÇA

TAÇA DE VINHO TINTO 25.00

RESERVE SEU PRÓXIMO EVENTO:
Confira nossas opções de pacotes especiais.

É PROIBIDA A VENDA, OFERTA, FORNECIMENTO, ENTREGA E PERMISSÃO DO CONSUMO DE BEBIDA ALCÓOLICA, AINDA QUE GRATUITAMENTE, AOS MENORES DE 18 ANOS DE IDADE.

Vegan Menu

ANTIPASTI

FOCACCIA LIGURE

Massa de pizza temperada com azeite e orégano, acompanhada de 4 molhos: Tapenade de azeitonas pretas, pesto de manjeriçã, tapenade de tomate seco e pesto de rúcula.

34.00

BRUSCHETTA

Pão tostado, tomate fresco temperado, azeite e manjeriçã.

25.00

PIZZE PIOLA

COM MOLHO DE TOMATE

Individual (25 cm) Grande (35 cm)

ROSSA (Margherita)

Mandiokejo, tomate fresco e manjeriçã.

37.00 70.00

ENNA

Mandiokejo, molho pesto e palmito.

39.00 72.00

CURITIBA

Mandiokejo, tomate fresco, shitake e salsinha.

33.00 67.00

GENOVA

Mandiokejo, brócolis e alho.

33.00 66.00

VERCELLI

Mandiokejo, rúcula e tomate seco.

34.00 67.00

PIOLA

Leva o nome da casa e está em sua versão mais recente com Mandiokejo, tomate fresco, tapenade de azeitonas pretas e manjeriçã fresco.

46.00 79.00

TRE FUNGHI

Mandiokejo, *seleção de cogumelos*: Paris, shimeji e shitake, e salsinha.

49.00 82.00

INSALATE

LIMANA

Mix de folhas, palmito, tiras de berinjela, molho de mostarda e croutons.

36.00

PASTE

SPAGHETTI DUSE

Tomate fresco, cogumelo paris, brócolis, abobrinha, aspargos, cenoura e manjeriçã.

41.00

PENNE AL SOJÚ

Molho de tomate, proteína de soja, azeitonas pretas e manjeriçã.

41.00

PENNE FOLLINA

Molho branco de Mandiokejo e *seleção de cogumelos*: Paris, shimeji, shitake e funghi seco.

49.00

RISOTTI

BELLUNO

Seleção de cogumelos: Paris, shimeji, shitake e funghi seco, cebola e azeite.

54.00

SORTINO

Alho-poró, palmito e tomate cereja.

48.00

DOLCE

GELATO

Consulte sabores.

8.00

NA PIOLA PESSOAS DE IDADES, CLASSES SOCIAIS, PROFISSÕES, GOSTOS E ESTILOS DE VIDA PROFUNDAMENTE DIFERENTES SE ENCONTRAM, TODOS COM A CERTEZA DE DESCOBRIR SEU PRÓPRIO ESPAÇO NUM AMBIENTE SEMPRE EM EQUILÍBRIO COM O BOM GOSTO.

PENSANDO NISSO NOSSO CARDÁPIO CONTA COM OPÇÕES VEGANAS E SAUDÁVEIS, E PASTAS FEITAS COM MASSA INTEGRAL OU GLUTEN FREE, PENSADAS ESPECIALMENTE PARA VOCÊ, QUE NÃO CONSUME PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU GLÚTEN, SE SENTIR EM CASA.