PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

PIZZE TRADIZIONALI

TODAS AS NOSSAS PIZZAS LEVAM MOLHO DE TOMATE EM SUA BASE E PODEM SER FEITAS COM MASSA INTEGRAL.

		Individual	Grande
01	**MOZZARELLA** A mais clássica das pizzas, com muçarela e orégano.	48.00	68.00
08	**ROSSA** (Margherita) Muçarela, tomate fresco e manjericão.	55.00	79.00
102	**GENOVA** Muçarela, brócolis, parmesão e alho.	59.00	87.00
46	**REGGIO EMILIA** (Calabresa Paulista) Calabresa, cebola e azeitonas pretas (sem muçarela).	66.00	96.00
54	**VENEZIA** (Portuguesa) Muçarela, presunto, ovo, cebola e azeitonas pretas.	66.00	96.00
05	**ROMANA** Muçarela e anchovas.	73.00	112.00
09	**DIAVOLA** Muçarela e salamino piccante italiano.	73.00	112.00
19	**QUATTRO FORMAGGI** Muçarela, queijo brie, gorgonzola e parmesão.	69.00	99.00
44	**CARBONARA** Muçarela, bacon emulsionado em ovos, salsinha e lascas de gran formaggio.	74.00	114.00
108	**RIO DE JANEIRO** Muçarela, catupiry, peito de frango e salsinha.	78.00	114.00
13	**CAPRICCIOSA** Muçarela, presunto cozido, cogumelo paris e coração de alcachofra.	84.00	118.00

PIZZE SOTTILISSIMI PIOLA

		Individual	Grande
199	**TIPO NAPOLITANA** Pizza individual com borda ligeiramente mais grossa, molho de tomate pelado, burrata e manjericão.	67.00	
195	**SANREMO** Burrata, muçarela, pesto de manjericão e tomates confitados.	77.00	109.00
311	**LOMBARDIA** Muçarela, berinjela, abobrinha laminada assada em forno a lenha, tomate cereja e gran formaggio.	66.00	97.00
04	**MODERNA** Muçarela, tomate pré-assado com azeite de alecrim, rúcula e gran formaggio.	69.00	99.00
157	**ATRI** Atum, cebola roxa, tomate assado, parmesão, azeitonas pretas e azeite de alecrim (sem muçarela).	69.00	99.00
76	**PIENZA** Muçarela, couve-flor gratinada com parmesão e azeite de trufas brancas.	74.00	99.00
141	**PALERMO** Muçarela, bacon crocante, queijo brie, cebola caramelizada e pimenta rosa.	74.00	109.00
70	**BRESSANONE** Muçarela, bacon crocante, queijo brie, parmesão, alho-poró, pimenta rosa e geleia de pimenta artesanal.	77.00	112.00
207	**PERUGIA** Brie, abobrinhas pré-assadas no forno a lenha, parmesão e nozes caramelizadas.	79.00	114.00
90	**VENTOTENE** Muçarela, burrata, tomate cereja, redução de aceto balsâmico, gran formaggio e manjericão.	79.00	114.00
109	**BARLETTA** Muçarela, catupiry, tomate cereja confit, alho-poró, azeite de tomilho e gran formaggio.	76.00	99.00
31	**LISBONA** Muçarela, gorgonzola, rúcula e salamino piccante italiano.	77.00	112.00
118	**PIOLA** Muçarela, burrata, tomate pré-assado no forno a lenha com azeite de alecrim, tapenade de azeitonas pretas e manjericão fresco.	79.00	114.00

PIZZE SPECIALI PIOLA

		Individual	Grande
167	**BAROLO** Muçarela e *seleção de cogumelos* (paris, shimeji e shitake). Finalizada com azeite de trufas brancas e salsinha.	84.00	119.00
63	**GALLIPOLI** Carpaccio de contrafilé, burrata, mostarda Dijon, alcaparras, azeite de limão siciliano e gran formaggio.	89.00	129.00
77	**CAPOTERRA** Muçarela, tomate pré-assado no forno a lenha, queijo de cabra Chevre a L'Huile e geleia de pimenta.	84.00	119.00
20	**BURRATA** Muçarela, abobrinha italiana laminada e pré-assada no forno a lenha, burrata e presunto cru italiano.	86.00	124.00
55	**MANAROLA** Presunto cru italiano, rúcula, queijo brie, tomate pré-assado no forno a lenha, gran formaggio e azeite de alecrim (sem muçarela).	89.00	127.00
158	**BIELLA** Presunto cru italiano, burrata, compota de figos frescos e radicchio roxo.	89.00	129.00
78	**MARMI** Muçarela, presunto cru italiano, tomate pré-assado no forno a lenha, queijo de cabra Chevre a L'Huile e geleia de pimenta.	89.00	129.00
216	**ZAGABRIA 23 ANNI** Presunto cru italiano, brie, pesto de manjericão, tomate pré-assado no forno a lenha e azeite de alecrim. Finalizada com manjericão (sem muçarela).	89.00	129.00

AL.DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

ANTIPASTI

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

		Meia	Inteira
350	**FOCACCIA** Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano.		25.00
351	**BRUSCHETTA** Pão tostado, tomate fresco temperado, azeite, manjericão e redução de aceto balsâmico.	19.00	29.00
378	**FOCACCIA LIGURE** Massa de pizza temperada com azeite, parmesão e orégano, acompanhada de 4 molhos: Tapenade de azeitonas pretas, pesto de manjericão, geleia de pimenta artesanal e azeite de limão siciliano.		47.00
358	**BRUSCHETTA GRADARA** 4 unidades de bruschettas, sendo 2 de carpaccio, pesto de manjericão, azeite de limão siciliano e gran formaggio e 2 de geleia de pimenta, nozes e queijo brie tostado.		48.00
349	**CARPACCIO CON FOCACCIA** Carpaccio de contrafilé sobre cama de rúcula temperada com vinagrete de limão siciliano, finalizado com lascas de parmesão, acompanhado de focaccia com sal do Himalaia.		68.00
331	**BURRATA ALLA HERCULANO** Burrata com 4 acompanhamentos: geleia de pimenta artesanal, azeite de limão siciliano, azeite de alecrim e sal rosa do Himalaia. Acompanha pão da casa assado no forno a lenha.		69.00
383	**DUO DE BRUCHETTAS** 2 unidades de bruschettas da casa + 1 Aperol Spritz ou taça de vinho.		47.00

INSALATE

MIX DE INGREDIENTES FRESCOS, LEVES E APETITOSOS.

		Meia	Inteira
415	**SALIERI** Mix de folhas temperadas, queijo brie, uvas Thompson, redução de aceto balsâmico e sementes de abóbora.	37.00	49.00
414	**PERGOLESI** Mix de folhas, burrata assada no forno a lenha, tomate confitado, pesto de manjericão e nozes.	45.00	64.00
427	**CACCINI** Mix de folhas, radicchio roxo, atum em azeite extravirgem, burrata maçaricada, azeite de trufas brancas, tomates confitados e nozes.	45.00	67.00
429	**MORRICONE** Mix de folhas, queijo de cabra Chevre a L'Huile, presunto cru, tangerina e nozes caramelizadas.	46.00	68.00

PASTE

ELABORADAS COM NOSSOS MOLHOS CASEIROS E INGREDIENTES SELECIONADOS.

		S/ Glúten	Grano Duro
502	**SPAGHETTI DUSE** (sem molho) Spaghetti com legumes (tomate cereja, cogumelo paris, brócolis, abobrinha, couve-flor, cenoura e manjericão) refogados em azeite.	66.00	57.00
509	**SPAGHETTI SARONNO** Spaghetti, bacon crocante, cogumelo paris, mascarpone, creme de leite, salsinha e azeite de tomilho.	85.00	79.00
549	**SPAGHETTI NOVOLI** Spaghetti ao molho sugo com tomates cerejas confitados, acompanhado de burrata e manjericão.	74.00	69.00

TEMOS OPÇÕES DE PASTA INTEGRAL. CONSULTE O GARÇOM!

GNOCCHI

ELABORADOS COM FARINHA ITALIANA 00, CONFERINDO MACIEZ INDESCRITÍVEL.

565	**GNOCCHI POMPEI** Molho de tomate e manjericão.	49.00
592	**GNOCCHI MAREA** Burrata maçaricada, molho Marinara (alho e manjericão) e farofa crocante do nosso pão artesanal.	73.00
535	**GNOCCHI PANGRATTATO** Molho 4 queijos (muçarela, queijo brie, parmesão e gorgonzola) com deliciosa farofa de pão artesanal bem crocante e especiarias.	73.00
567	**GNOCCHI BIBIENA** Bacon crocante, funghi seco, mascarpone, figo em compota e creme de leite fresco.	82.00
569	**GNOCCHI FUNGHI E PANNA** Funghi seco, cubos de filé-mignon, creme de leite fresco e creme de mascarpone italiano.	89.00

RISOTTI

GENUÍNA RECEITA ITALIANA PREPARADA COM ARROZ ARBÓREO.

3056	**PORTOGALLO** Frango reduzido em vinho do Porto e lascas de gran formaggio, finalizado com azeite de tomilho.	69.00
512	**SORRENTO** Risoto de limão, siciliano cremoso com shitake, alho-poró e parmesão.	79.00
12998	**LA MORRA** Cubos de filé-mignon bem selados e *seleção de cogumelos* (paris, shimeji, shitake e funghi seco), finalizados com azeite de trufas brancas.	89.00
514	**BRINDISI** Fatias crocantes de presunto cru, brie e coração de alcachofra, finalizado com azeite de trufas brancas.	92.00

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

DOLCI

FAMOSAS SOBREMESAS CASEIRAS PIOLA.

725 COPPA PIOLA — 25.00
Sorvete de mascarpone, farofa e calda de chocolate.

759 GRAN FINALE — 24.00
Mini mousse com caldas de frutas vermelhas e folhas de manjericão, acompanhada de café Nespresso à sua escolha.

716 TORTA NERA — 29.00
Bolo de chocolate quente, sorvete de mascarpone e calda de chocolate.

12999 LAURA — 32.00
Sorvete de mascarpone, redução de aceto balsâmico, figo em compota e farofinha de bacon crocante e castanhas.

712 MOUSSE DI CIOCCOLATO & FRUTTI DI BOSCO — 34.00
Mousse de chocolate meio amargo acompanhada de calda de frutas vermelhas e biscoitos amanteigados.

728 PANNA COTTA — 34.00
Tradicional sobremesa italiana com creme de leite e calda de frutas vermelhas.

701 TIRAMISU — 35.00
Biscoito champagne, creme de mascarpone italiano, café e cacau.

736 POCO DI TUTTO — 89.00
Tiramisu, Torta Nera, Mousse di Cioccolato e Panna Cotta.

CAFFÉ

751 NESPRESSO — 7.90
Ristretto • Decaffeinato • Leggero • Espresso Forte

754 CAFFÉ CORRETTO — 22.00
Ristretto curto com Grappa.

756 CAFÉ TONIC — 23.00
Uma dose de Espresso Forte, tônica, gelo e uma fatia de laranja.

757 CHÁ — 6.90

DIGESTIVOS

850 VINHO DO PORTO TAWNY / RUBY — 15.00

885 AMARETO DI SARONNO — 25.00

883 LICOR 43® — 25.00

871 GRAPPA DI AMARONE MASI — 40.00

AL.DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T.(41)3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

BAR

777	**ÁGUA S/ GÁS**	7.80
778	**ÁGUA C/ GÁS**	7.80
4777	**SAN PELLEGRINO** 505 ml	28.00
2777	**ACQUA PANNA** 505 ml	28.00
000	**COCA-COLA • GUARANÁ • TÔNICA**	8.90
783	**CHÁ MATTE LEÃO®** (limão e pêssego)	9.20
1792	**SUCO DE UVA INTEGRAL** Copo 290 ml	9.00
1791	**SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL** Copo 290 ml	9.00
1794	**SODA ITALIANA** (consulte sabores)	18.00
780	**SUCO DE TOMATE**	24.00

BIRRE

802 **HEINEKEN® PURO MALTE PILSEN** 15.90
Long Neck 330 ml

3851 **STELLA ARTOIS** 14.90
Long Neck 330 ml

2816 **CERPA** 22.90

2812 **BODEBROWN TROOPER IPA** 473 ml 24.00
Estilo: Session IPA / **ABV**: 5% / **IBU:** 21 / Com nibs de cacau e blend de lúpulos Sorachi Ace, Amarillo e Sabro. A combinação resulta em um baixo amargor e refrescância. Notas de chocolate branco e manga.

3852 **BODEBROWN MAGO DE HOUBLON** 29.00
355 ml / **Estilo:** Juice IPA / **ABV:** 4,8% / **IBU:** 18 / Maltado suave com notas citricas, provenientes de lúpulos americanos. Super refrescante!

2811 **STONE® BODEBROWN CACAU IPA** 473 ml 29.00
Estilo: American IPA / **ABV:** 6,2% / **IBU:** 65 / Uma cerveja com aroma intenso de cacau e amargor forte.

2810 **PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRUB** 500 ml 42.00
Estilo: German Weizen / **ABV:** 5,5%
Cerveja de trigo, naturalmente turva, frutada, refrescante, de amargor equilibrado.

2814 **BALDE C/ 5 HEINEKENS** 69.00

CAIPIRINHA

Nacional.

OPÇÕES DE FRUTAS 29.00
CONSULTE O GARÇOM SOBRE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS

FRUTAS VERMELHAS 29.00
Morango, framboesa e amora.

FRUTAS VERDES 29.00
Uva itália, kiwi e hortelã.

926 **CAIPIRINHA DE CACHAÇA SALINÍSSIMA PRATA** 29.00

927 - VODKA • 929 - SAKE • 926 - CACHAÇA

TEQUILA CUERVO & MARGARITAS ESPECIAIS (SERVIDAS GELADAS)

DOSE

886 **JOSE CUERVO® ESPECIAL** Gold / Silver 32.00

COCKTAILS

921 **CUERVO MARGARITA** 41.00
Tequila, Cointreau, suco de limão e sal na borda.

COCKTAILS CLASSICI

891 **BACARDI MOJITO ORIGINAL** 35.00
Bacardi® Superior, hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás.

785 **SGROPPINO AL LIMONE** 33.00

925 **KIR ROYAL** 32.00
Espumante com creme de cassis.

930 **GIN TÔNICA** 37.00
Gin, água tônica e uma fatia de limão.

922 **NEGRONI** 37.00
Gin, Campari®, Martini Rosso e duas fatias de laranja.

928 **NEGRONI SBAGLIATO** 37.00
Campari, Martini Rosso, espumante e uma fatia de laranja.

938 **DRY MARTINI** 42.00
Gin Tanqueray®, dry vermouth e azeitona.

941 **SICILIAN MARTINI** 44.00
Gin Tanqueray®, Limoncello artesanal, suco de limão siciliano e um twist de limão siciliano.

953 **COSMOPOLITAN** 44.00
Absolut®, Cointreau, suco de cranberry, suco de limão e um twist de limão siciliano.

932 **BLOODY MARY** 38.00
Absolut®, suco de tomate temperado, um talo de aipo e borda com sal de aipo.

NOSTRI COCKTAILS

955 **PORTÔNICA** 37.00
Vinho do Porto Tawny Messias, agua tônica, folhas de hortelã e tangerina.

956 **THINK PINK** 39.00
Licor de melancia Marie Brizard, dry vermouth e azeitona.

3610 **FRANCA** 39.00
Gin infusionado em banana, purê de abacaxi, xarope de baunilha, manjericão e angostura.

9935 **ELZA** 36.00
Gin, cranberry, morangos, club soda e trio de pimentas.

1785 **GRAPPINO** 39.00
Gelatto de mascarpone, grappa e canela em rama.

PICK-ME-UPS

990 **APEROL SPRITZ** 36.00
Aperol®, espumante e duas fatias de laranja Bahia.

3607 **GALICIA** 42.00
Uvas maceradas, Vinho do Porto Ruby, espumante, suco de limão siciliano e xarope de gengibre.

3608 **LILLET ELITE** 42.00
Lillet® Blanc, purê de uva verde, espumante e gelo.

ADICIONAL DE GIN

OPÇÕES DE GINS ESPECIAIS PARA O SEU DRINK

4875	**GIN HENDRICK'S®**	18.00
3701	**THE BOTANIST**	24.00
3702	**MONKEY**	41.00

AL. DOM PEDRO II, 105 | BATEL | CURITIBA-PR | T. (41) 3225-7725/3224-8840 | CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

PIZZE TRADIZIONALI/ TRADITIONAL PIZZAS

ALL OUR PIZZAS CARRY TOMATO SAUCE AT THEIR BASE AND CAN BE PREPARED WITH WHOLE WHEAT DOUGH.

		Regular	Large
01	**MOZZARELLA** The classic pizza, with mozzarella and oregano.	48.00	68.00
08	**ROSSA** (Margherita) Mozzarella, fresh tomatoes and basil.	55.00	79.00
102	**GENOVA** Mozzarella, broccoli, Parmesan cheese and garlic.	59.00	87.00
46	**REGGIO EMILIA** (Calabresa Paulista) Sausage, onion and black olives (no mozzarella).	66.00	96.00
54	**VENEZIA** (Portuguesa) Mozzarella, ham, egg, onion and black olives.	66.00	96.00
05	**ROMANA** Mozzarella and anchovies.	73.00	112.00
09	**DIAVOLA** Mozzarella and Italian spicy salami.	73.00	112.00
19	**QUATTRO FORMAGGI** Mozzarella, brie, gorgonzola and Parmesan cheese.	69.00	99.00
44	**CARBONARA** Mozzarella, bacon emulsified in eggs, parsley and slivers of gran formaggio.	74.00	114.00
108	**RIO DE JANEIRO** Mozzarella, catupiry cheese, chicken breast and parsley.	78.00	114.00
13	**CAPRICCIOSA** Mozzarella, baked ham, mushroom and artichoke hearts.	84.00	118.00

PIZZE SOTTILISSIMI PIOLA/ PIOLA THIN-CRUST PIZZAS

		Regular	Large
199	**TIPO NAPOLITANA** Regular size pizza with slightly thicke crust, peeled tomato sauce, burrata and basil.	67.00	
195	**SANREMO** Burrata, mozzarella, basil pesto and confit tomatoes.	77.00	109.00
311	**LOMBARDIA** Mozzarella, eggplant, laminated zucchini roasted in a wood-burning oven, cherry tomatoes and gran formaggio.	66.00	97.00
04	**MODERNA** Mozzarella, oven-roasted tomatoes with rosemary olive oil, arugula and gran formaggio.	69.00	99.00
157	**ATRI** Tuna, red onion, oven-roasted tomatoes, Parmesan cheese, black olives and rosemary olive oil (no mozzarella).	69.00	99.00
76	**PIENZA** Mozzarella, Parmesan cauliflower gratin and white truffle oil.	74.00	99.00
141	**PALERMO** Mozzarella, crispy bacon, brie cheese, caramelized onion and pink pepper.	74.00	109.00
70	**BRESSANONE** Mozzarella cheese, crispy bacon, brie cheese, Parmesan cheese, leeks, pink pepper and homemade hot pepper jelly.	77.00	112.00
207	**PERUGIA** Brie, pre-roasted zucchini in a wood-burning oven, parmesan and caramelized walnuts.	79.00	114.00
90	**VENTOTENE** Mozzarella, burrata, cherry tomatoes, balsamic vinegar reduction, gran formaggio and basil.	79.00	114.00
109	**BARLETTA** Mozzarella, catupiry cheese, cherry tomato confit, leeks, thyme oil and gran formaggio.	76.00	99.00
31	**LISBONA** Mozzarella, gorgonzola, arugula and Italian spicy salami.	77.00	112.00
118	**PIOLA** Mozzarella, burrata, oven-roasted tomatoes with rosemary olive oil, black olive tapenade and fresh basil.	79.00	114.00

PIZZE SPECIALI PIOLA/ PIOLA SPECIAL PIZZAS

		Regular	Large
167	**BAROLO** Mozzarella and *mixed mushrooms* (paris, shimeji, and shiitake). Topped with white truffle oil and parsley.	84.00	119.00
63	**GALLIPOLI** Beef sirloin carpaccio, burrata, Dijon mustard, capers, lemon oil and gran formaggio.	89.00	129.00
77	**CAPOTERRA** Mozzarella, oven-roasted tomatoes, goat cheese Chevre a L'Huile and hot pepper jelly.	84.00	119.00
20	**BURRATA** Mozzarella, sliced Italian zucchini pre-roasted in a wood-burning oven, burrata and Italian Parma ham.	86.00	124.00
55	**MANAROLA** Italian Parma ham, arugula, brie cheese, oven-roasted tomatoes, gran formaggio and rosemary olive oil (no mozzarella).	89.00	127.00
158	**BIELLA** Italian Parma ham, burrata, fresh fig jam and purple radicchio.	89.00	129.00
78	**MARMI** Mozzarella, Italian Parma ham, oven-roasted tomatoes, goat cheese Chevre a L'Huile and hot pepper jelly.	89.00	129.00
216	**ZAGABRIA 23 ANNI** Italian Parma ham, brie, basil pesto, pre-roasted tomatoes in a wood-burning oven and rosemary olive oil. Topped with basil (no mozzarella).	89.00	129.00

AL.DOMPEDROII,105|BATEL|CURITIBA-PR|T.(41)3225-7725/3224-8840|CURITIBA@PIOLA.COM.BR
WWW.PIOLA.COM.BR

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

ANTIPASTI/ APPETIZERS

TASTY ITALIAN TAPAS TO GO WITH YOUR DRINK, MAKE YOU RELAX AND WHET YOUR APPETITE.

		Half	Regular
350	**FOCACCIA** Pizza dough seasoned with olive oil, Parmesan cheese and oregano.		25.00
351	**BRUSCHETTA** Toasted bread, seasoned fresh tomatoes, olive oil, basil and balsamic vinegar reduction.	19.00	29.00
378	**FOCACCIA LIGURE** Pizza dough seasoned with olive oil, Parmesan cheese and oregano, served with four sauces: Olive tapenade, basil pesto, homemade hot pepper jelly and lemon oil.		47.00
358	**BRUSCHETTA GRADARA** 4 units of bruschettas, 2 of carpaccio, basil pesto, lemon oil and gran formaggio and 2 of pepper jelly, walnuts and toasted brie cheese.		48.00
349	**CARPACCIO CON FOCACCIA** Beef sirloin Carpaccio on arugula base seasoned with lemon vinaigrette, finished with shavings of Parmesan cheese, served with focaccia with Himalayan salt.		68.00
331	**BURRATA ALLA HERCULANO** Burrata with 4 side dishes: homemade hot pepper jelly, lemon oil, rosemary olive oil and Himalayan pink salt. Served with homemade bread baked in the wood-burning oven.		69.00
383	**BRUCHETTA DUO** 2 units of house bruschetta + 1 Aperol Spritz or glass of wine.		54.00

INSALATE/ SALADS

MIX OF FRESH INGREDIENTS, LIGHT AND APPETIZING.

		Half	Regular
415	**SALIERI** Mixed green salad, brie cheese, Thompson grapes, balsamic vinegar reduction and pumpkin seeds.	37.00	49.00
414	**PERGOLESI** Mixed green salad, burrata baked in the wood-burning oven , tomato confit, basil pesto and walnuts.	45.00	64.00
427	**CACCINI** Leaf mix, purple radicchio, tuna in extra virgin olive oil, torched burrata, white truffle oil, tomato confit and walnuts.	45.00	67.00
429	**MORRICONE** Leaf mix, goat cheese Chevre a L'Huile, Parma ham, tangerine and caramelized walnuts.	46.00	68.00

PASTE / TRADITIONAL ITALIAN PASTA

PREPARED WITH OUR HOMEMADE SAUCE AND SELECTED INGREDIENTS.

		Gluten-free	Grano Duro
502	**SPAGHETTI DUSE** (no sauce) Spaghetti with vegetables (cherry tomatoes, Paris mushrooms, broccoli, zucchini, cauliflower, carrots and basil) sautéed in olive oil.	66.00	57.00
509	**SPAGHETTI SARONNO** Spaghetti, crispy bacon, mushrooms, mascarpone, cream, parsley and thyme olive oil.	85.00	79.00
549	**SPAGHETTI NOVOLI** Spaghetti al pomodoro with cherry tomato confit, served with burrata and basil.	74.00	69.00

SEE WHOLE WHEAT PASTA OPTIONS. ASK YOUR WAITER!

GNOCCHI

MADE WITH ITALIAN 00 FLOUR, PROVIDING INDESCRIBABLE SOFTNESS.

565	**GNOCCHI POMPEI** Tomato sauce and basil.	49.00
592	**GNOCCHI MAREA** Torched burrata, Marinara sauce (garlic and basil) and crispy farofa from our artisan bread.	73.00
535	**GNOCCHI PANGRATTATO** 4 cheese sauce (Mozzarella, brie, gorgonzola and Parmesan cheese) with delicious crunchy homemade bread crumbs and spices.	73.00
567	**GNOCCHI BIBIENA** Crispy bacon, dried mushrooms, mascarpone, fig jam and fresh cream.	82.00
569	**GNOCCHI FUNGHI E PANNA** Dried mushrooms, diced beef tenderloin, fresh cream and Italian mascarpone cream.	89.00

RISOTTI / RISOTTO

THE ORIGINAL ITALIAN RECIPE PREPARED WITH ARBORIO RICE.

3056	**PORTOGALLO** Chicken in port wine reduction and slivers of gran formaggio, topped with thyme oil.	69.00
512	**SORRENTO** Creamy lemon risotto with shiitake, leeks and Parmesan cheese.	79.00
12998	**LA MORRA** Well-sealed diced beef tenderloin, *mixed mushrooms* (paris, shimeji, shiitake and dried mushrooms), topped with white truffle oil.	89.00
514	**BRINDISI** Crispy slices of Parma ham, brie and artichoke hearts, topped with white truffle oil.	92.00

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

DOLCI/ DESSERTS

PIOLA'S FAMOUS HOMEMADE DESSERTS.

725 COPPA PIOLA — 25.00
Mascarpone ice cream, farofa* and chocolate sauce.
*(Contain peanuts and cashew nuts).

759 GRAN FINALE — 24.00
Mini mousse with red fruit syrup and basil leaves, served by your choice of Nespresso coffee.

716 TORTA NERA — 29.00
Chocolate cake, mascarpone ice cream and chocolate sauce.

12999 LAURA — 32.00
Mascarpone ice cream, balsamic vinegar reduction, fig jam and crispy bacon crumbs and chestnuts.

712 MOUSSE DI CIOCCOLATO & FRUTTI DI BOSCO — 34.00
Dark chocolate mousse served with red fruit syrup and butter cookies.

728 PANNA COTTA — 34.00
Traditional Italian dessert with cream and red fruits syrup.

701 TIRAMISU — 35.00
Ladyfingers, Italian mascarpone cream, coffee and cocoa.

736 POCO DI TUTTO — 89.00
Tiramisu, Torta Nera, Mousse di Cioccolato and Panna Cotta.

CAFFÉ/ COFFEE

751 NESPRESSO — 7.90
Ristretto • Decaffeinato • Leggero • Espresso Forte

754 CAFFÉ CORRETTO — 22.00
Short Ristretto with Grappa.

756 CAFÉ TONIC — 23.00
A shot of Espresso Forte, tonic, ice and a slice of orange.

757 TEA — 6.90

DIGESTIF

850 TAWNY / RUBY PORT — 15.00

885 AMARETO DI SARONNO — 25.00

883 LICOR 43® — 25.00

871 MASI GRAPPA DI AMARONE — 40.00

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

BAR

777	**STILL WATER**	7.80
778	**SPARKLING WATER**	7.80
4777	**SAN PELLEGRINO** 505 ml	28.00
2777	**ACQUA PANNA** 505 ml	28.00
000	**COCA-COLA • GUARANÁ • TÔNICA**	8.90
783	**CHÁ MATTE LEÃO®** (lemon and peach)	9.20
1792	**WHOLE GR,APE JUICE** Cup 290 ml	9.00
1791	**WHOLE APPLE JUICE** Cup 290 ml	9.00
1794	**ITALIAN SODA** (see flavors)	18.00
780	**TOMATO JUICE**	24.00

BIRRE / BEERS

802	**HEINEKEN® PURE MATL LAGER** Long Neck 330 ml	15.90
3851	**STELLA ARTOIS** Long Neck 330 ml	14.90
2816	**CERPA**	22.90
2812	**BODEBROWN TROOPER IPA** 473 ml **Style:** Session IPA / **ABV:** 5% / **IBU:** 21	24.00
3852	**BODEBROWN MAGO DE HOUBLON** 355 ml **Style:** Juice IPA / **ABV:** 4,8% / **IBU:** 18	29.00
2811	**STONE® BODEBROWN CACAU IPA** 473 ml **Style:** American IPA / **ABV:** 6,2% / **IBU:** 65	29.00
2810	**PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRUB** 500 ml /**Style:** German Weizen / **ABV:** 5,5%	42.00
2814	**BUCKET WITH 5 HEINEKEN**	69.00

CAIPIRINHA / BRAZILIAN CAIPIRINHA

Domestic

FRUIT OPTIONS 29.00
ASK YOUR WAITER ABOUT AVAILABLE OPTIONS

RED FRUITS 29.00
Strawberry, raspberry and blackberry.

GREEN FRUITS 29.00
Green grape, kiwi and mint.

926 **SALINÍSSIMA PRATA CAIPIRINHA** 29.00

927 - VODKA • 929 - SAKE • 926 - CACHAÇA

CUERVO TEQUILA & SPECIAL MARGARITAS

SERVED ICE COLD

SHOT

886 **JOSE CUERVO® ESPECIAL** Gold / Silver 32.00

COCKTAIL

921 **CUERVO MARGARITA** 41.00
Tequila, Cointreau and lemon juice in a salt rimmed glass.

COCKTAILS CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

891 **ORIGINAL BACARDI MOJITO** 35.00
Bacardi® Superior, mint, lemon juice, sugar and sparkling water.

785 **SGROPPINO AL LIMONE** 33.00

925 **KIR ROYAL** 32.00
Sparkling wine with crème de cassis.

930 **GIN TÔNICA** 37.00
Gin, tonic water and a slice of lime.

922 **NEGRONI** 37.00
Gin, Campari®, Martini Rosso and two slices of orange.

928 **NEGRONI SBAGLIATO** 37.00
Campari®, Martini Rosso, sparkling wine and a slice of orange.

938 **DRY MARTINI** 42.00
Gin Tanqueray® Ten, dry vermouth and olive.

941 **SICILIAN MARTINI** 44.00
Gin Tanqueray®, homemade Limoncello, lemon juice and a twist of lemon.

953 **COSMOPOLITAN** 44.00
Absolut®, Cointreau®, cranberry juice, lime juice and a twist of lemon.

932 **BLOODY MARY** 38.00
Absolut®, seasoned tomato juice and a stalk of celery in a celery salt rimmed glass.

NOSTRI COCKTAILS / OUR COCKTAILS

955 **PORTÔNICA** 37.00
Messias Tawny Port, tonic water, mint leaves and tangerine.

956 **THINK PINK** 39.00
Marie Brizard watermelon liqueur, dry vermouth and olive.

3610 **FRANCA** 39.00
Banana infused gin, pineapple puree, vanilla syrup, basil and angostura.

9935 **ELZA** 36.00
Gin, cranberry, strawberries, club soda and mixed pepper trio.

1785 **GRAPPINO** 39.00
Mascarpone gelato, grappa and cinnamon stick.

PICK-ME-UPS

990 **APEROL SPRITZ** 36.00
Aperol®, sparkling wine and two slices of navel orange.

3607 **GALICIA** 42.00
Macerated grapes, Ruby Port, sparkling wine, lemon juice and ginger syrup.

3608 **LILLET ELITE** 39.00
Lillet® Blanc, green grape puree, sparkling wine and ice.

EXTRA GIN

SPECIAL GIN OPTIONS FOR YOUR DRINK

4875	**HENDRICK'S® GIN**	18.00
3701	**THE BOTANIST**	24.00
3702	**MONKEY**	41.00