

“A gente fica aqui quebrando a cabeça pra que você volte mais vezes. Cada cardápio leva quase um mês de experimentos até ficar pronto. Eu chego cheio de ideias na cozinha “o que acham disso, o que acham daquilo” e lá vai a turma fazer os testes. Volta e meia convidamos uns amigos, aqueles que sabemos serem donos de bons paladares – ah, se quiser se candidatar, avise, às vezes tem vaga e é free!

Aí tem o serviço. Todos os dias os garçons se reúnem por trinta minutinhos antes de começar o expediente pra tratar de assuntos da noite anterior e sobre coisas que podem ser melhoradas. Uma vez por mês são os treinamentos de vinhos, degustações e aprendizados. Sem falar de nossas viagens com visitas técnicas a produtores ou restaurantes que nos inspiram.

E não é só. Em nossa atividade temos um desafio: a sazonalidade da semana. Todos sabem que um sábado à noite costuma ter 5 a 10 vezes mais movimento que uma segunda ou terça-feira.

O que fizemos então?

Estipulamos benefícios.

Segundas são celebradas com a PIZZA EM DOBRO. Pede uma, ganha outra.

Terça é o dia do vinho. Sabe aquela garrafa que você trouxe da Argentina, do Chile ou da Europa e está esperando uma noite especial para ser aberta? Então, NAS TERÇAS NÃO COBRAMOS ROLHA, venha brindar aqui. Traga quando quiser, mas nos outros a rolha custa R\$ 40, ok?

Na quarta nosso deck é embalado pelos DJ's da LeevynMusic, que mandam ver num som bacana das 19h30 às 23h30. Noite ideal pra chamar a galera, tomar uns coquetéis e esquecer da vida.

Quintas, sextas e sábados estamos aqui como sempre: originais, dedicados e cheios de amor pra dar!

Ah, não posso esquecer de avisar que servimos almoço por quilo **TODOS OS DIAS**, tem gente que ainda não sabe...



COQUE TÉIS



SPRITZ \$ 35

aperol, espumante, água com gás e laranja

NEGRONI \$ 37

gim, campari e vermute cinzano

GIM-TÔNICA \$ 37

DRY MARTINI \$ 37

gim, vermute e azeitona

KIR ROYAL \$ 33

espumante brut e cereja

SBAGLIATO \$ 33

espumante, campari e vermute cinzano

PINA COLADA \$ 35

rum, leite de coco e leite condensado

COPACABANA \$ 37

vodka, morangos, hortelã e soda

MOSCOW MULE \$ 37

vodka, gengibre e limão

AMERICANO \$ 35

bitter, vermute rosso, soda e angostura

COSMOPOLITAN \$ 37

vodka, cointreau, suco de limão e cranberry

CAIPIRINHAS

LIMÃO, MORANGO OU ABACAXI

lemon, strawberry, pineapple

com SAGATIBA \$ 27

com PORTO MORRETES \$ 33

com SMIRNOFF \$ 27

com ABSOLUT OU CIROC \$ 33

com SAQUÊ \$ 27

CAIPIRÍSSIMA (rum) \$ 33

TAÇAS

by the glass



VINHO TINTO \$ 27

red wine

VINHO BRANCO \$ 27

white wine

ESPUMANTE \$ 27

sparkling wine

SANGRIAS E CLERICOTS

VINHO TINTO *red wine*

½ jarra \$ 50 inteira \$ 75

VINHO BRANCO *white wine*

½ jarra \$ 50 inteira \$ 75



ESPUMANTE *sparkling wine*

½ jarra \$ 60 inteira \$ 85

ENTRADINHAS

MESA DE ANTEPASTOS \$ 13,90

100g

antipasto (appetizer) table

CROSTATA COM PARMESÃO \$ 25

*sem lactose

thin pizza dough with parmesan cheese

QUEIJO COALHO TOSTADO \$ 37

com confit de tomatinho cereja e melaço de cana

toasted coalho cheese with cherry tomato confit and sugar cane caramel

PIZZETA \$ 33

com tomate, mussarela e manjericão

squared pizza slice with tomato, mozzarella and basil leaves

BURRATA \$ 45

com tomatinho cereja, pesto, rúculas e torradas

burrata cheese served with cherry tomato, basil pesto, arugula and toasts

BRUSCHETTAS NO PÃO

CASEIRO \$ 30

com tomate e manjericão (4 unidades)

homemade bread bruschettas with sliced tomato and basil leaves

PROVOLETA \$ 37

assada em forno a lenha com geleia e torradas

provolone cheese baked in wood oven served with sweet jam and toasts

CARPACCIO CLÁSSICO \$ 35

classic carpaccio (sliced meat with arugula and parmesan cheese)

CEVICHE TROPICAL \$ 39

peixe branco, cebola, pimentões, frutas da estação, limão, coentro e chips crocantes

tropical ceviches: white fish, red onions, bellpepper, seasonal fruit, lemon, coriander and chips

STEAK TARTAR \$ 43

servido com torradas

*sem lactose

steak tartar with toasts

TENTÁCULOS DE POLVO \$ 65

servidos na chapa quente com tomatinhos, alho assado, pimentões e batatinhas (2 tentáculos)

grilled octopus tentacles (2) served with cherry tomatoes, garlic, bellpepper and potatoes

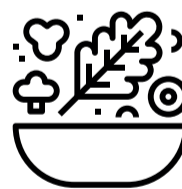
CANUDINHOS DE PIZZA

recheados com mussarela e calabresa \$ 33

pizza sticks stuffed with mozzarella and calabresa

recheados com mignon e mussarela \$ 37

pizza sticks stuffed with beef and mozzarella



SALADA

SALADA COPACABANA \$ 55

folhas frescas servidas com frutos do mar (camarão, lula, polvo) e cogumelos grelhados

*sem lactose

*mixed green leaves with grilled seafood and mushrooms *lactose free*

SALADA FÁBRICA \$ 45

rúcula, fruta da estação grelhada, nozes caramelizadas, redução de balsâmico e gorgonzola

fresh arugula, seasonal fruit, sweet nuts, balsamic caramel and blue cheese



MASSAS E RISOTOS

SPAGHETTI CARBONARA \$ 55

preparado com gemas de ovos, bacon, um pouco de creme e crocante de parma
prepared with egg yolks, bacon, cream and crispy parma ham

TAGLIATELLE AO PESTO ROSSO \$ 57

preparado com molho de tomates secos, manjeriço e nozes
spaghetti with red pesto sauce - prepared with dried tomatoes, basil and walnuts

TAGLIOLINI COM RAGU DE CARNE \$ 55

tagliolini with beef ragu

TAGLIOLINI NEGRO COM FRUTOS DO MAR \$ 73

salteados com limão, vinho branco e um pouco de creme
black tagliolini with seafood grilled in lemon, white wine and cream

GNOCCHI AO SUGO \$ 53

preparado com batata salsa e recheio de mussarela
gnocchi stuffed with mozzarella cheese, served with tomato sauce

GNOCCHI AO FUNGHI \$ 65

preparado com batata salsa e recheio de mussarela
gnocchi stuffed with mozzarella cheese, served with dried mushroom sauce

SORRENTINI DE CAMARÕES \$ 63

com creme de abóbora, licor de amêndoas e raspas de limão
sorrentini stuffed with shrimps and served with pumpkin cream, almond liqueur and lemon zest

AGNOLOTTI VICENZA \$ 55

recheado com queijo emmenthal servido com creme de parmesão, uvas frescas e amêndoas torradas
agnolotti stuffed with emmenthal cheese, served with parmesan cream, fresh grapes and toasted almonds

RISOTO DE ABÓBORA \$ 63

servido com camarões e um toque de limão
pumpkin risotto with shrimps and a hint of lemon

MOQUECA VEGETARIANA \$ 53

com base de leite de coco, dendê, pimentões, pimenta biquinho, banana da terra, pupunha em rodela, coentro, arroz e farinha de mandioca
vegetarian moqueca prepared with coconut milk, palm oil, brazilian peppers, minced pepper, banana, seasoned with cilantro. Sided with rice and cassava flour

KIDS



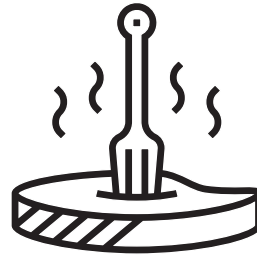
MACARRÃO COM CARNINHA \$ 35

com molho de queijo ou molho de tomate
spaghetti with red or white sauce and grilled beef

ARROZ COM CARNINHA \$ 35

com batata frita
white rice, French fries and grilled beef

CARNES PEIXES AVES



FRANGO AO FORNO \$ 57

coxa e sobrecoxa assada servida com tagliolini ao molho de limão
roasted chicken leg, served with tagliolini in lemon sauce

FILÉ A PARMEGIANA CLÁSSICO \$ 61

servido com fettuccine
deep fried beef served with tomato sauce and fresh fettuccine

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA \$ 63

escalopes fritos em vinho tinto com parma e sálvia, servidos com arroz cremoso de brócolis e gorgonzola
tenderloin scallops fried in red wine with parma and sage, served with creamy broccoli rice and gorgonzola cheese

FILÉ CURITIBANO \$ 75

mignon servido com ravióli de mussarela e molho de manjeriço
filet mignon served with mozzarella ravioli and basil sauce

ENTRECÔTE \$ 75

com molho de pimentas verdes, servido com batatas laminadas "hasselback"
grilled entrecot with green pepper sauce, served with hasselback potatoes

TAGLIATA \$ 65

mignon fatiado servido com salada de rúcula, tomate cereja e parmesão laminado
sliced medium rare filet mignon served with arugula salad cherry tomatoes and parmesan cheese

STINCO DE CORDEIRO \$ 75

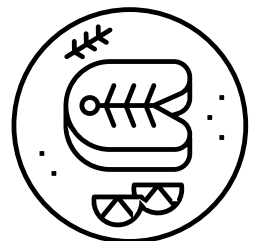
servido com molho do assado e purê de batata salsa
roasted lamb shank, served with gravy and mashed potatoes

PRIME RIB DE ANGUS \$ 105

grelhado servido com fettuccine e brócolis (serve até duas pessoas)
grilled prime rib, served with fettuccine and broccoli (serves two)

SALMÃO ASSADO \$ 63

servido com legumes grelhados
*sem lactose
*baked salmon with grilled vegetables *lactose free*



PINTADO DO PANTANAL \$ 65

servido com purê de banana, pupunha grelhado e farofinha de coco com castanhas
grilled river fish (pintado), served with banana puree, heart of palm and coconut crumbs with chestnuts

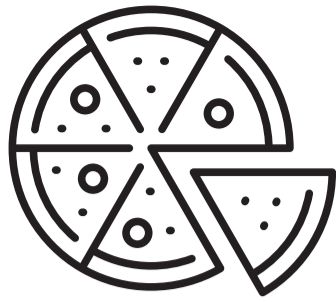
PESCADA EQUATORIANA \$ 70

servida com risoto de arroz negro e creme de limão
white sea fish with black risotto and lemon cream

LOMBO DE BACALHAU \$ 130

confitado em azeite de oliva, servido com cebolas, alho assado, azeitonas pretas, batatinhas e brócolis, arroz (serve até duas pessoas)
cod confit, served with onions, roasted garlic, black olives, potatoes and broccoli (serves two)

PIZZAS CALZONES



PIZZA 2 SABORES \$ 50

MARGUERITA \$ 45

molho de tomate, mussarela e manjericão
tomato sauce, mozzarella and basil leaves

PORTUGUESA \$ 47

molho de tomate, presunto, cebola, ovo, azeitona e mussarela
tomato sauce, ham, onion, egg, olives, mozzarella

CAPRICCIOSA \$ 49

mussarela, presunto, cogumelos, alcachofra, azeitonas e molho de tomate
tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke, olives

BOSCAIOLA \$ 49

linguiça Blumenau, cogumelos, mussarela e molho de tomate
tomato sauce, sausage, mushroom, mozzarella

CALABRESA \$ 45

calabresa, cebola, azeitona, molho de tomate e mussarela
tomato sauce, calabresa sausage, onion, olives, mozzarella

MUSSARELA \$ 43

molho de tomate, mussarela e orégano
tomato sauce, mozzarella, oregano

DIAVOLA \$ 47

molho de tomate, pepperoni, mussarela e manjericão
tomato sauce, pepperoni, basil leaves

GJELINA \$ 55

burrata, tomate cereja e manjericão fresco
tomato sauce, burrata cheese, basil leaves

QUATRO QUEIJOS \$ 47

mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão
tomato sauce, mozzarella, blue cheese, provolone and parmesan

TRIFOLATI \$ 49

molho de tomate, cogumelos frescos, presunto, rúcula e parmesão
tomato sauce, mushroom, ham, arugula, parmesan

ZUCCHINI \$ 45

abobrinha, molho de tomate, mussarela e parmesão
tomato sauce, zucchini, mozzarella, parmesan

PADOVA \$ 55

molho de tomate, mussarela, figos, parma e folhas de rúcula
tomato sauce, mozzarella, figs, parma ham, arugula

CATARINA \$ 50

gorgonzola, nozes caramelizados e alho poró
blue cheese, sweet hazelnuts, chopped leek

BIANCA \$ 50

sem molho de tomate, apenas queijo e pimenta do reino
cheese and black pepper

CALZONE COPACABANA \$ 45

presunto, cebola, cogumelos, rúcula e azeitonas
calzone stuffed with ham, onion, mushroom, arugula and olives

Nossas pizzas são individuais, feitas com fermentação natural de 72 horas, por isso são leves e têm bordas altas. Caso prefira sem borda, avisar o garçom
6 pedaços – 6 slices pizza

SOBREMESAS

2 DE ABRIL \$ 30

merengue, chantili e frutas vermelhas
meringue, whipped cream and red berries

FOLHADO DE NUTELLA \$ 35

massa folhada recheada com nutella e chocolate, servida com sorvete de creme
stuffed puff pastry, filled with nutella and chocolate, served with vanilla ice cream

BANANA ASSADA EM FORNO A LENHA \$ 27

servida com sorvete de doce de leite
baked banana, served with dulce de leche ice cream

FRUTAS FLAMBADAS \$ 33

com licor de laranja, alecrim e sorvete
season fruits, cooked with orange juice and liqueur

CRÈME BRULÉE DE DOCE DE LEITE \$ 33

creme brulee

BROWNIE COM SORVETE DE CREME \$ 30

chocolate brownie with vanilla ice cream

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE \$ 35

acompanha sorvete de creme
chocolate petit gateau with vanilla ice cream

PETIT GÂTEAU DE GOIABADA \$ 35

servido com bola de sorvete
guava petit gateau served with ice cream



CHÁS CAFÉS

ESPRESSO \$ 6

CURTO \$ 6

CARIOCA \$ 6

CHÁ QUENTE \$ 6



LICORES E DIGESTIVOS

FRANGELICO \$ 17

STEINHÄEGER \$ 15

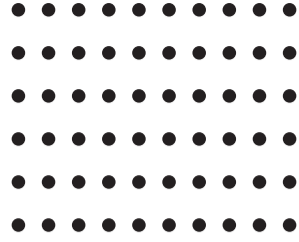
COINTREAU \$ 18

LICOR 34 \$ 17

AMARULA \$ 18



BEBIDAS FRIAS



REFRIGERANTE \$ 6

soft drinks

ÁGUA \$ 5,50

water

ÁGUA SAN PELLEGRINO OU ACQUA PANNA \$ 17

san pellegrino or acqua panna mineral water

SUCOS \$ 12

juices

SODA ITALIANA \$ 15 (sem álcool)

italian soda



BEBIDAS QUENTES

• VODCA

SMIRNOFF dose \$ 20

SMIRNOFF garrafa \$ 160

ABSOLUT dose \$ 25

ABSOLUT garrafa \$ 210

CIROC dose \$ 25

CIROC garrafa \$ 210

• CACHAÇA

SAGATIBA dose \$ 15

NEGA FULÔ \$ 18

PORTO MORRETES

PREMIUM \$ 21

• TEQUILA

JOSÉ CUERVO PRATA \$ 15

DON JULIO \$ 20

• RUM

BACARDI OURO dose \$ 20

BACARDI OURO garrafa \$ 170

• UÍSQUE

RED LABEL dose \$ 23

RED LABEL garrafa \$ 210

BLACK LABEL dose \$ 27

BLACK LABEL garrafa \$ 280

JACK DANIEL'S dose \$ 25

JACK DANIEL'S garrafa \$ 270

CHIVAS dose \$ 27

CHIVAS garrafa \$ 280

OBSERVAÇÕES:

- Rolha \$ 40 reais. Nas terças não cobramos rolha;
- Manipulamos glúten em nossa cozinha, todos os pratos podem conter traços de glúten;
- Funcionamento: segunda a sábado para jantar (a la carte).
Todos os dias para almoço (buffet);
- Criticas e sugestões para: betomadalosso@gmail.com ou [instagram @forneria_copacabana](https://www.instagram.com/forneria_copacabana) ou por telefone 41 3243-5787 com beto, silvio ou thiago.