

# COQUETEIS

**aperol spritz** \$ 27

aperol + espumante + água com gás + laranja

**negroni** \$ 33

gin + campari + vermute cinzano

**gin tônica** \$ 29

gin + tônica

**sabagliato** \$ 30

espumante + campari + vermute cinzano

**dry martini** \$ 33

gin + vermute + azeitona

**kir royal** \$ 29

espumante brut + cereja

**copacabana** \$ 33

vodka + morangos + hortelã + soda

**rossini** \$ 30

redução de morango + espumante + suco de limão

**moscow mule** \$ 29

vodka + gingerbeer + limão

**americano** \$ 33

bitter + vermute rosso + soda + angostura

**portonic** \$ 33

vinho do porto branco seco + tônica

**cosmopolitan** \$ 35

vodka + cointreau + suco de limão + cranberry

**manhattan** \$ 33

whiskey + cereja + vermute rosso + angostura + limão

**old fashioned** \$ 35

bourbon + angostura + soda + laranja

**banana baileys** \$ 35

banana + licor baileys + rum

**piña colada** \$ 31

rum + leite de coco + abacaxi

**caipirinhas** limão, morango ou abacaxi

com **sagatiba** \$ 25

com **porto morretes** \$ 30

com **smirnoff** \$ 25

com **absolut** ou **ciroc** \$ 30

com **saque** \$ 25

**caipiríssima** (rum) \$ 30

**sangrias e clericots**

de **vinho tinto** ½ jarra \$ 50 inteira \$ 75

de **vinho branco** ½ jarra \$ 50 inteira \$ 75

de **espumante** ½ jarra \$ 55 inteira \$ 80

**taças**

de **vinho tinto** \$ 27

de **vinho branco** \$ 27

de **espumante** \$ 29



# ENTRADINHAS

**mesa de antepasto**

\$ 13,90 a cada 100 gramas

**crostata** \$ 25

com parmesão;

ou parmesão + cebola + ervas

**queijo brie** \$ 45

assado com mel trufado e nozes

**pizzeta** \$ 29

de tomate e manjericão

**burrata** \$ 35

com tomatinho cereja e pesto

**bruschettas** \$ 30

tomate e manjericão;

ou cogumelos + bacon + sálvia. 3 unidades

**provoleta** \$ 35

assada em forno a lenha com geleia + torradas

**arancini** \$ 33

bolinho de arroz com mussarela, espinafre e tomate seco.

4 unidades

**carpaccio clássico** \$ 35

\* sem lactose

**steak tartar** \$ 45

+ torradas \* sem lactose

**polenta cremosa** \$ 25

com cogumelos + bacon + queijo

**polvo espanhol**

\$45 um tentáculo \$65 dois tentáculos

na chapa com batatinha, alho assado, tomate cereja e pimentões

**sanduíche de salmão defumado** \$ 35

com cream cheese, pepinos e dill

**ambulante em forno a lenha** \$ 33

roastbeef, queijo derretido, pepino e mostarda

**canudinhos de pizza**

de pupunha com tomate assado em forno a lenha \$ 30

de calabresa com mussarela assados em forno a lenha \$ 33

de mignon com queijo assados em forno a lenha \$ 35



# PRIN CI PAIS



## saladas

### salada copacabana \$ 55

folhas frescas servidas com frutos do mar (lula, polvo e cogumelos) grelhados \* sem glúten \* sem lactose

### salada da estação \$ 47

espinafre fresco, brie assado, pera caramelizada e nozes

### salada fábrica \$ 45

rúcula, fruta da estação grelhada, nozes caramelizadas, redução de balsâmico e gorgonzola \* sem glúten

## massas.risotos.sopas

### spaghetti alla carbonara \$ 47

preparado com gemas de ovos, bacon, um pouco de creme e crocante de parma

### spaghetti al mare \$ 73

linguine negro com manteiga de limão e vinho branco com polvo, lula e camarões grelhados com um toque de alho

### penne com salmão defumado \$ 53

alho poró e creme de vinho branco

### tagliatelle ao ragú \$ 49

de ossobuco

### gnocchi de batata salsa \$ 47

recheado com mussarela, servido com molho de tomates e mussarela de búfala

### canelloni de espinafre e ricota \$ 51

servido com molho de tomates e gratinado com parmesão

### sorrentini de camarões \$ 67

servido com creme de abóbora, camarões grelhados em licor de amêndoas e raspas de limão

### agnolotti vicenza \$ 53

massa recheada com queijo emmental servida com creme de parmesão, uvas frescas e amêndoas torradas

### risoto de abóbora \$ 55

com raspas de limão e crocante de parma

### risoto trufado \$ 57

preparado com cogumelos frescos e secos e pasta trufada

## carnes.peixes.aves

### coxa e sobrecoxa de frango \$ 49

assadas em forno a lenha servido com linguine ao molho de limão

### salmão assado \$ 55

com legumes grelhados \* sem glúten \* sem lactose

### pintado do pantanal \$ 57

servido com purê de banana, pupunha grelhado e farofinha

### pescada equatorial \$ 61

peixe branco grelhado, servido com risoto de arroz negro e creme de limão

### polvo espanhol \$ 59

um tentáculo, com molho de redução de laranja e gengibre, servido com arroz integral e coentro

### filé curitibano \$ 71

mignon servido com ravioli de mussarela e molho de manjericão

### filé hot tail \$ 69

mignon servido com molho de pimentas e batata "mil folhas" assada

### ossobuco \$ 57

com polenta cremosa e gremolada (salsa + raspa de limão + alho)

### costela prensada \$ 53

servida com salada de folhas e frutas + farofa de banana

### stinco de cordeiro \$ 65

servido com molho do assado e purê de batata salsa

### porchetta \$ 61

barriga de porco assada servida com purê de abóbora e repolho roxo

### prime rib de angus \$ 115

assado na brasa servido com fettuccine e espinafre refogado (serve duas pessoas ou um cabra com muita fome)

## kids

### macarrão com carninha \$ 40

com molho de queijo ou molho de tomate

### arroz com carninha \$ 40

e batata frita



# PIZZAS E CALZONES

Nossas pizzas são individuais, feitas com processo de fermentação natural - 6 pedaços

**marguerita** \$ 45

molho de tomate, mussarela e manjericão

**portuguesa** \$ 53

presunto, cebola, ovo, azeitona e mussarela

**capricciosa** \$ 59

presunto, cogumelos, alcachofra, azeitonas e molho de tomate

**granatto** \$ 45

cebola roxa, tomate cereja e alicci

**blumenau** \$ 45

linguiça blumenau, mussarela e erva doce

**boscaiola** \$ 49

linguiça blumenau, cogumelos, mussarela e molho de tomates

**alho e óleo** \$ 47

mussarela, molho de tomate, espinafre e alho crocante

**calabresa** \$ 49

calabresa, cebola, azeitona, molho de tomate e mussarela

**mussarela** \$ 45

molho de tomate, mussarela e orégano

**diavola** \$ 49

pepperoni, mussarela e manjericão

**catarina** \$ 57

gorgonzola, pera, crocante de nozes adocicadas e rúcula

**gjelina** \$ 61

burrata, tomate cereja e manjericão fresco

**quatro queijos** \$ 53

mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão

**nonna rosa** \$ 53

espinafre, ricota e bacon

**trifolati** \$ 55

cogumelos frescos, presunto, rúcula e parmesão

**pupunha** \$ 51

molho de tomate, mussarela, pupunha, azeite e orégano

**guadalupe** \$ 51

alho poró, presunto, cogumelos, mussarela e molho de tomate

**annita** \$ 49

berinjela, molho de tomate, manjericão e parmesão

**zucchini** \$ 47

abobrinha, molho de tomate, mussarela e parmesão

**trufada** \$ 55

aspargos, mussarela, ovo e salsa trufada

**calzone copacabana** \$ 55

presunto, cebola, cogumelos, rúcula e azeitonas

**pizza 2 sabores** \$ 61

# SOBRE MESAS

**2 de abril** \$ 25

merengue, chantilly e frutas vermelhas

**nhábito** \$ 23

brownie com marshmallow

**doce copacabana** \$ 27

canudinhos de nutella com sorvete de creme

**cannoli** \$ 25

alla crema - clássico siciliano

**banana assada em forno a lenha** \$ 29

servida com sorvete de doce de leite

**torta fudge de chocolate** \$ 33

com calda de laranja \* sem glúten

**torta de coco queimado** \$ 27

com sorvete de maracujá

**frutas flambadas** \$ 31

com licor de laranja e alecrim + sorvete

**crème brûlée de doce de leite** \$ 27

**peras ao vinho** \$ 31

e creme de baunilha

**petit gateau de chocolate** \$ 35

com sorvete de creme

## licores e digestivos

**frangelico** \$ 17

**steinhaeger** \$ 15

**cointreau** \$ 18

**licor 34** \$ 17

**amarula** \$ 18

**lemoncello** \$ 18

**jagmaster** \$ 18

## cafés. chás

**espresso** \$ 6

**curto** \$ 6

**carioca** \$ 6

**chá quente** \$ 6

## bebidas frias

**refrigerante** \$ 7

**água** \$ 5,5

**água san pellegrino** \$ 17

**acquapanna** \$ 17

**sucos** laranja, limão ou uva \$ 12

**soda italiana** sem álcool \$ 15



crème brûlée



# bebidas quentes

## . vodcas

**smirnoff dose** \$ 20

**smirnoff garrafa** \$ 160

**absolut dose** \$ 25

**absolut garrafa** \$ 210

**ciroc dose** \$ 25

**ciroc garrafa** \$ 210

## . cachaça

**sagatiba dose** \$ 15

**nêga fulô** \$ 18

**porto morretes premium** \$ 21

## . tequila

**jose 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 daniels dose** \$ 25

**jack daniels garrafa** \$ 270

**chivas dose** \$ 27

**chivas garrafa** \$ 280

## . gin

**hendricks dose** \$ 49

**bulldog dose** \$ 45

**tanqueray** \$ 33

**seagers** \$ 25

### informações

- » as torradas que acompanham os pratos contêm glúten
- » o valor da rolha é \$ 55. nas terças-feiras a rolha é livre
- » manipulamos farinha em nossa cozinha, todos os pratos podem conter traços de glúten
- » horário de funcionamento: segunda a sábado para jantar (a la carte). todos os dias para almoço (buffet por quilo)
- » críticas e sugestões para: [betomadalosso@gmail.com](mailto:betomadalosso@gmail.com) ou [@forneria\\_copacabana](https://www.instagram.com/forneria_copacabana) ou por telefone (41) 3243-5787 beto, thiago ou silvio