

outono

*Forneria*  
**COPACABANA**

## coquetéis

**aperol spritz:** aperol, espumante, água com gás e laranja \$ 30

**negrini:** gin, campari e vermute cinzano \$ 35

**gin tônica:** gin mais tônica \$ 30

**sbagliato:** espumante, campari e vermute cinzano \$ 35

**dry martini:** gin, vermute e azeitona \$ 35

**campari tonic:** campari mais tônica \$ 30

**bloodmary:** suco de tomate, vodca, suco de limão e temperos \$ 25

**copacabana:** vodca, morangos, hortelã e soda \$ 30

**rossini:** redução de morango, espumante e suco de limão \$ 30

## 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 cléricots

de vinho tinto: **1/2 jarra** \$ 50 **inteira** \$ 75

de vinho branco: **1/2 jarra** \$ 50 **inteira** \$ 75

de espumante: **1/2 jarra** \$ 55 **inteira** \$ 80

## tacas

**vinho tinto** \$ 25

**vinho branco** \$ 25

**espumante** \$ 25

## entradinhas

**mesa de antepasto:** \$ 12,90 a cada 100 gramas

**crostata** *\*sem lactose* \$ 25

**crostata com burrata** e raspas de limão \$ 35

**burrata** sobre cama de tomatinhos confitados e pesto de manjeriço + torradas \$ 45

**provoleta com geleia** + torradas \$ 30

**arancini:** bolinho de arroz arbóreo frito, recheado com mussarela, tomate seco e manjeriço . 4 unidades . *\*novidade* \$ 30

**carpaccio clássico** *\*sem lactose* \$ 35

**steak tartar** + torradas *\*sem lactose* \$ 40

**tentáculo de polvo espanhol** frito na chapa com batatinhas, pimentões e alho assado *\*sujeito à sazonalidade do produto* . 2 unidades . \$ 65

**salada copacabana:** folhas frescas servidas com frutos do mar (lula, polvo, camarões) grelhados e quentinhos *\*sem glúten \*sem lactose* \$ 50

**salada mandalay:** mix de folhas, pera caramelizada, burrata, presunto curado e erva doce *\*sem glúten* \$ 50

**salada fábrica:** rúcula, fruta da estação grelhada, nozes caramelizadas, redução de balsâmico e gorgonzola *\*sem glúten* \$ 45

## pizza

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

**pizza 2 sabores** \$ 55

**marguerita:** mussarela, tomate fresco, manjeriço e parmesão \$ 40

**portuguesa:** mussarela, cebola, ovo, azeitona e presunto \$ 50

**calabresa:** mussarela, calabresa, cebola e azeitona \$ 45

**mussarela:** molho de tomate e mussarela cremosa \$ 40

**pepperoni:** mussarela e pepperoni \$ 45

**catarina:** gorgonzola e crocante de nozes adocicadas \$ 50

**gjelina:** burrata, tomate cereja confitado e manjeriço fresco \$ 55

**quatro queijos:** mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão \$ 50

**zucchini:** molho de tomate, mussarela, abobrinha e parmesão \$ 45

**scandinavia:** molho de tomate, rúcula e salmão "gravlax" *\*sem lactose \*novidade* \$ 55

## principais

**spaghetti alla carbonara:** preparado com gemas de ovos, guanciale, um pouco de creme e pimenta preta \$ 60

**spaghetti bolonhesa:** preparo clássico feito com carne moída, vinho tinto, ervas e molho de tomate, cozido por 8 horas \$ 55

**gnocchi ripieni:** nhoque de batata salsa recheado com mussarela, servido com molho de tomates, mussarela de búfala e tomate cereja confitado \$ 55

**sorrentini de camarões:** massa recheada com camarões, servida com creme de abóbora, camarões grelhados em licor de amêndoas e raspas de limão \$ 65

**agnolotti vicenza:** massa recheada com queijo emmental, servida com creme de parmesão, uvas frescas e amêndoas torradas \$ 60

**arroz negro com lula e polvo** puxados em azeite de oliva junto com cebola picadinha, coentro, ervilhas e pimenta biquinho *\*sem glúten* \$ 70

**risoto albese:** preparado com limão, laranja, camarões e pimenta rosa \$ 70

**pintado do pantanal** servido com purê de banana da terra com espinafre e gorgonzola, acompanha pupunha grelhado e farofinha de coco \$ 65

**salmão grelhado** acompanhado de legumes grelhados *\*sem glúten \*sem lactose* \$ 65

**pescada equatoriana:** pescada grelhada servida com risoto de arroz negro e creme de limão \$ 75

**lombo de bacalhau** sobre cebolas confitadas, alho assado, tomate cereja, brócolis e batatinhas. acompanha arroz branco *\*sem glúten \*individual* \$ 85 *\*duas pessoas* \$ 135

**filé curitibano:** mignon grelhado servido com ravioli recheado de mussarela e creme de manjeriço \$ 75

**filé hot tail:** mignon grelhado coberto com molho de pimentas verdes, servido com batata laminada assada, vagem e brócolis *\*sem glúten \*sem lactose* \$ 70

**costela prensada:** costela assada em baixa temperatura, desfiada e transformada em cubos servidos com o molho do assado, salada agridoce e farofinha *\*sem lactose* \$ 65

**costelinha de porco** ao molho agridoce servida com batatas rústicas *\*sem glúten \*sem lactose* \$ 70

**carré de cordeiro** servido com risoto ao funghi \$ 90

**stinco de cordeiro** servido com purê de batata salsa *\*sem glúten* \$ 70

**prime rib de angus grelhado**, servido com fettuccine e brócolis ao alho e óleo *\*serve duas pessoas ou um cabra com muita fome* \$ 105

**boa ação.** para cada “prato” comprado a forneria copacabana dobrará o valor e destinará para o projeto social “transforme sorrisos”. toda ajuda é bem-vinda, obrigado! \$ 45

## kids

**macarrão com carinha:** com molho de queijo ou molho de tomate \$ 40

**arroz com carinha e batata frita** \$ 40

## sobremesas

**2 de abril:** merengue, chantilly e frutas vermelhas \$ 25

**doce copacabana:** canudos crocantes recheados com nutella + sorvete de creme \$ 30

**banana assada** em forno a lenha + sorvete de canela \$ 25

**brownie individual** \$ 25 ou mega brownie para dois \$ 40 *\*acompanha sorvete de creme*

**frutas na chapa** com alecrim e licor de laranja + sorvete \$ 30

**canoli recheado com creme de pistache** *\*novidade* \$ 35

**panqueca de chocolate** com calda de laranja e sorvete *\*novidade* \$ 35

**petit gateau.** acompanha sorvete de creme \$ 35

**crème brulée de doce de leite** \$ 30

manipulamos farinha em nossa cozinha.

todos os pratos podem conter traços de glúten.

as torradas que acompanham nossas entradas contém glúten.

## cafés e chás

**espresso** \$ 6

**curto** \$ 6

**carioca** \$ 6

**chá quente** (solicite os sabores) \$ 6

## bebidas frias

**refrigerante** \$ 6,5

**água** \$ 5,5

**água san pellegrino** \$ 17

**acqua pana** \$15

**sucos** (laranja, limão ou uva) \$ 12

**soda italiana** (sem álcool) \$ 15

**chá gelado batido** \$ 8

## 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

### LICORES E DIGESTIVOS

**frangelico** \$ 17

**steinhaeger** \$ 15

**cointreau** \$ 18

**licor 43** \$ 17

**amarula** \$ 18

**lemoncello** \$ 18

**jagmaster** \$ 18

oulongo

o valor da rolha é \$ 40. não cobramos  
rolha na terça-feira: traga seu vinho!

AUTÊNTICA

**SE BEBER, NÃO DIRIJA**

# *Forneria* **COPACABANA**

## **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

jantar: segunda a sábado, à la carte

almoço: todos os dias

segunda a sexta, buffet

sábados, domingos e feriados, à la carte

## **CARDÁPIO ELABORADO POR**

Beto Madalosso e Wellington Almeida

## **ARQUITETA RESPONSÁVEL**

Claudia Pereira

## **CONTATO**

(41) 3363-5565

[facebook.com/fcopacabana](https://www.facebook.com/fcopacabana)

[instagram.com/forneria\\_copacabana](https://www.instagram.com/forneria_copacabana)

## **DEIXE SUAS CRÍTICAS E SUGESTÕES EM**

[betomadalosso@gmail.com](mailto:betomadalosso@gmail.com)

[www.forneriacopacabana.com.br](http://www.forneriacopacabana.com.br)

(41) 3243-5787: Beto, Thiago, Silvio, Sissa ou Emerson

Todo mundo louco pra receber uma ligação sua. Liga!