



@DA_LUIGI_PIZZAIOLI

Entradinhas

INSALATA DI SALERNO

Rúcula, Confit de Tomatinhos, Pêra Caramelizada, Prosciutto Italiano e Pecorino Romano. Acompanha Crostini.

R\$40

BURRATA DI SALENTO

Massa, Burrata de Búfala, Rúcula Selvática, Lasca de Parma e Lasca de Grana Padano, Balsâmico.

R\$55

BURRATA DA CASA

Massa Crocante Assada com Parmesão e Alecrim, Burrata de Búfala Coberta com Pesto, Nozes e Confit de Tomatinhos.

R\$59

BRUSCHETTA CAPRESE

Pão Italiano da Casa, Fior di Latte, Confit de Tomatinhos, Pesto Genovês e Manjerição Basílico.

R\$23

BRUSCHETTA BRIE & PARMA

Pão Italiano da Casa, Brie, Geleia de Damasco e Prosciutto Italiano.

R\$25

CROSTINI ALECRIM

Massa Crocante Assada, Pimenta Negra, Flor de Sal, Alecrim e Azeite.

R\$22

CROSTINI LEMON PEPPER

Massa Crocante Assada, Lemon Pepper e Azeite.

R\$22

CROSTINI ALHO E SALVIA

Massa Crocante Assada, Alho Frito, Pimenta Negra, Flor de Sal, Sálvia e Azeite.

R\$22

PANE BIANCO

Massa Romana retangular, Azeite, Fior di Latte, Flor de Sal, Pimenta Negra, Parmesão, Alecrim e Orégano. Acompanha Molho de Tomate San Marzano e Pesto.

R\$39

IVOLTINO DI NAPOLI

Massa fina envolvida com quatro queijos da casa, Muçarela, Parmesão e Gorgonzola. Acompanha Molho de Tomate San Marzano.

R\$35

TAGLIERE DI SALUMI

Copa Iombo, Presunto Parma, Caccio Cavalo, Gorgonzola, Grana Padano, Brie, Acompanha Crostini de Alecrim e Geleia de Pimenta.

R\$95

Bebidas

Coca-Cola 250ml	R\$9
Coca-Cola Zero 250ml	R\$9
Sprite Lata	R\$9
Guaraná Antártica Lata	R\$10
Guaraná Antártica Zero Lata	R\$10
Schweppes Citrus Lata	R\$10
Schweppes Citrus Leve Açúcares Lata	R\$10
Schweppes Tônica Lata	R\$10
Água	R\$8
Água com Gás	R\$9
Sucos Naturais	R\$15
Maracujá, Limão, Laranja e Limonada Suíça	
Suco Polpa	R\$13
Abacaxi, Morango e Cajú	
Red Bull	R\$16
Café	R\$7

Cervejas

Cerveja Longneck

Cerveja Stella 330ml	R\$14
Cerveja Heineken 330 ml	R\$14
Cerveja Corona Extra 330ml	R\$16
Cerveja Beck's 330 ml	R\$14

Artesanais

Cerveja Dama Bier Sour Fruit Maracujá 355ml	R\$19
Cerveja Dama Bier Sour Fruit Abacaxi 355ml	R\$19
Cerveja Dama Bier Sour Fruit Tangerina 355ml	R\$19
Cerveja Dama Bier IPA 600ml	R\$29
Cerveja Dama Bier HOP Lager 600ml	R\$29
Cerveja Bierbaum American IPA 600ml	R\$27
Cerveja Estilo Bock	R\$31
Cerveja Estilo Stout	R\$31

Licores - Dose

Licor 43	R\$30
Amarula	R\$25
Bayles	R\$35
Limoncello	R\$25

Taxa de Rolha R\$60

Drinks

BOULEVARDIER	R\$42
Whisky Bourbon, Campari, Vermute Rosso e Casca de Laranja.	
FITZGERALD	R\$36
London Dry Gin, Xarope de Açúcar, Suco de Limão Siciliano, Angostura Bitters e Zest de Limão Siciliano.	
MOSCOW MULE	R\$42
Vodka Absolut, Suco de limão, Xarope de açúcar, Angostura Bitter e Espuma de Gengibre.	
LIMONCELLO SPRITZ	R\$40
Limoncello, Cerveja de Gengibre, Suco de Limão, Água com Gás, Prosecco e Folhas de Menta.	
APEROL SPRITZ	R\$39
Prosecco, Aperol, Água com Gás e Rodela de Laranja.	
NEGRONI	R\$36
Gin, Campari, Vermute Tinto Rosso e Zest de Laranja.	
GIN MULE	R\$45
Gin, Suco de Limão, Xarope de Açúcar, Angostura Bitter e Espuma de Gengibre.	
GIN TÔNICA CLÁSSICA	R\$40
Gin, Limão Siciliano, Alecrim e Zimbro.	
FRUTAS VERMELHAS	R\$45
Gin, Frutas Vermelhas e Tônica.	
GIN TROPICAL	R\$45
Gin, Redbull Tropical e Rodelas de Laranja.	
CAIPIRINHA CLÁSSICA SPECIAL	R\$29
Cachaça, Frutas (Consulte garçom) e Açúcar.	
CAIPIROSKA CLÁSSICA	R\$32
Vodka, Frutas (Consulte garçom) e Açúcar.	
JACK COKE	R\$37
Jack Daniels, Coca Cola e Rodelas de Limão.	
KI-ROYAL	R\$45
Licor de Cassis, Espumante e Cereja Marrasquino.	
CARAJILLO	R\$37
Licor 43 e Café Expresso.	
EXPRESSO LUIGI TIRAMISU	R\$40
Licor de Café, Mascarpone, Rum, Café Expresso, Café em Grão Polvilhado com Cacau e Biscoff Lottus.	
SANGRIA ITALIANA	R\$50
Contreau, Soda, Suco de laranja, Limão, Frutas, Cravo da Índia e Vinho (Escolha no cardápio a parte).	
PINK LEMONADE (Sem Álcool)	R\$24
Água com Gás, Suco de Limão Siciliano e Xarope de Pink Lemonade.	
AMERICAN FRUIT (Sem Álcool)	R\$24
Suco de laranja, Morangos, Maracujá, Grenadine.	
SODA ITALIANA (Sem Álcool)	R\$17
Maça verde, Maracujá, Tangerina, Blueberry e Limão Siciliano	

Pizza Napoletana 27 cm

MARINARA Molho de Tomate Artesanal, Lâmina de Alho e Orégano.	R\$40
MUSSARELA Molho de Tomate Artesanal, Muçarela, Tomate em rodela, Azeitonas Pretas e Orégano.	R\$51
MARGUERITA Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Parmesão, Manjeriço Basilico e Azeite.	R\$56
SAN PAOLO Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Calabresa Artesanal, Pimenta Biquinho, Orégano e Azeitonas Pretas.	R\$64
QUATRO FORMAGGI Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Gorgonzola, Stracciatella e Parmesão.	R\$64
ZUCHINI Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Abobrinha, Pesto Genovês e Grana Padano.	R\$59
COPA & BRIE Fior di Latte, Queijo Brie, Copa Lombo, Geleia de Damasco e Nozes.	R\$64
CALABRESA Molho de Tomate Artesanal, Calabresa Artesanal, Cebola Roxa, Azeitona Preta, Orégano e Azeite.	R\$64
CARBONARA Stracciatella, Cacio Cavalo, Pancetta Artesanal, Gema Pasteurizada, Pecorino e Pimenta Preta.	R\$66
FUNGHI Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Mix de Cogumelos, Azeite Trufado e Salsa.	R\$66
CAPRICCIOSA Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Cogumelos Salteados, Coração de Alcachofra, Azeitonas Pretas, Manjeriço Basilico, Confit de Tomatinhos e Prosciutto Italiano.	R\$68
NOVARA Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Parmesão, Pancetta Artesanal, Cebola Roxa, Pecorino Romano e Nozes.	R\$66
GRATINATTO Stracciatella, Caccio Cavalo, Parmesão, Pimenta Preta e Nozes.	R\$64
LA PERFEZIONE Mascarpone, Gorgonzola, Pancetta, Geleia de Pimenta e Tomilho Fresco.	R\$66
CLASSIC PEPPERONI Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Pepperoni e Manjeriço Basilico.	R\$58
PORTUGUESA Molho de Tomate Artesanal, Presunto Royale, Muçarela, Ovos, Cebola Roxa, Orégano e Azeitonas pretas.	R\$59
DA LUIGI AL TONNO Molho de Tomate Artesanal, Pedacos de Filé de Atum em Azeite de Oliva Extra Virgem, Muçarela, Cebola roxa, Pimenta Dedo de Moça e Azeitonas Pretas.	R\$58
CAPRESE Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Tomate, Pesto, Tapenade de Azeitonas, Basilico.	R\$59
DIAVOLA Molho e Tomate Artesanal, Fior di Latte, Diavoletti, Picles de Cebola Roxa, Castanha do Pará e Mel de Jataí.	R\$64

Pizza Napoletana Du Chef 27 cm

PROSCIUTTO E BURRATA

R\$69

Molho de Tomate Artesanal, Confit de Tomatinhos, Manjeriçao Basílico, Burrata de Búfala, Pesto Genovês, Nozes, Rúcula, Grana Padano e Prosciutto Italiano.

DA LUIGI

R\$65

Molho de Tomate Artesanal, Fior di Latte, Linguiça Fresca, Manjeriçao Basílico, Confit de Pimentão Amarelo, Oregano e Azeitonas Pretas.

FLORENÇA

R\$64

Molho de Tomate Artesanal, Queijo Brie, Pancetta e Champignon.

FERRARA

R\$64

Fior di Latte, Gorgonzola, Pêra Caramelizada e Castanha do Pará.

VEGANA DA LUIGI

R\$51

Molho de Tomate Artesanal, Abobrinha Marinada, Alecrim, Tomilho, Flor de Sal, Pimenta Negra, Azeite e Tomate Sweet.

LUIGI VERDE

R\$51

Pesto, Abobrinha Marinada, Tomilho, Alecrim, Flor de Sal, Fior di Latte, Pimenta Dedo de Moça.

LA BELLA PAVIA

R\$60

Mascarpone, Lasca de Parma, Cebola Roxa, Grana Padano, Ovo Caipira e Cebolinha.

Pizzas Doces 27 cm

NUTELLA

R\$69

Nutella, Compota de Morango e Nozes.

DOLCE DI LATTE

R\$65

Doce de Leite e Coco.

DA LUIGI DOLCE

R\$72

Ganache de Chocolate Belga, Geleia de Amora, Chocolate LINDT e Amêndoas.

DELIZIA BIANCO

R\$72

Queijo Brie, Geleia de Frutas Vermelhas, LINDT Branco com Farofa de Biscoito de Coco.

Sobremesas

TARTUFO NERO

R\$22

Creme ao Marsala, Sorvete de Chocolate Recoberto com Chocolate em Pó e Castanha do Pará.

TARTUFO BIANCO

R\$22

Sorvete de Coco Recheado com Sorvete de Chocolate, Coberto com Coco em Flocos, Geleia de Amora e Flores.

MOUSSE PISTACHE

R\$39

Patê Sable, Mousse de Pistache, Chocolate Branco com Pistache e Ganache de Chocolate Belga.

MOUSSE CHOCOLATE BELGA

R\$35

Mousse de Chocolate Belga com Avelã e Rum, Castanha do Pará e Gotas de Chocolate.

TIRAMISU

R\$35

Pão de Ló com Licor e Café, Creme de Mascarpone, Coberto com Chocolate em Pó.

PANNA COTTA

R\$30

Sobremesa Tradicional Italiana com Geleia de Frutas Vermelhas.

CANOLLI

R\$16

Canolli Artesanal. Recheios: Creme, Nutella, Doce de Leite e Pistache.

SPECIAL PERA

R\$22

Pera Marinada no Vinho, Redução de Vinho com Canela e Sorvete de Creme.