

L'alchimia dei sapori

MASSAROSA

PIZZERIA & RISTORANTE

Uma receita que se originou na Itália, na cidade de **Massarosa** na província de Lucca - Toscana, conquistando amantes e apreciadores por toda a região. Criada por Oliviero Marcucci, seus experimentos encantavam a todos, que se apaixonavam desde a primeira sensação, evidenciando seu esmero pela **arte da pizza**.

No início apenas à família e os amigos tinham acesso a **profusão de sabores** feitas por este simples italiano, mas com o tempo cada vez mais aficcionados conheciam sua famosa alquimia.

A pizzaria Massarosa é uma **homenagem** ao universo de criações e receitas de Marcucci e tantas outras pessoas responsáveis por esta experiência única.

Definida pela ousadia de combinar elementos, de harmonizar: aromas, essências e texturas, transformando esta junção em **declaração poética**. Para assim transmitir à filosofia de que todos fazem parte de uma mesma família: a dos apaixonados por pizza.

NOVIDADES DO MÊS

NOVIDADES ESPECIAIS PARA APRECIAR

DEGUSTARE

- PIZZA -

FERNANDA - R$ 88,90 (inteira) / R$ 63,90 (broto)

Uma celebração de texturas e contrastes. Aspargos frescos assados no azeite extra virgem, com lascas gratinadas de parmesão, repousando sobre uma base aveludada de mussarela de búfala. A finalização em toque acetinado da redução de balsâmico. Um equilíbrio sublime entre o frescor herbáceo e o dulçor cítrico

- PRIMO PIATTO -

NERO ROSATO- R$ 68,90

Fettuccine com cacau black, servido com clássico bechamel sedoso e o toque vibrante das raspas de limão siciliano. Finalizado com lascas suculentas de salmão grelhado. Um prato que une a complexidade visual da massa escura à leveza de um molho aromático e refrescante.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

R$ 109,90 (para duas pessoas)

Delicados gnocchis artesanais feitos no forno a lenha, envoltos em um encorpado molho de tomates italianos e manjericão fresco. Finalizado com generosa camada de mozzarella de búfala derretida e queijo parmesão, gratinados ao forno para criar uma textura irresistível. Uma viagem direta à Costa Amalfitana em cada garfada.

- IL VINO-

DAL PIZZOL GAMAY

(BEAUJOLAIS) - R$ 129,90

Feito pela Vinícola Dal Pizzol (Serra Gaúcha, RS) e elaborado em Faria Lemos, Bento Gonçalves, este exemplar é uma das maiores expressões da uva Gamay, sendo eleito o melhor do Brasil. Um tinto jovem de cor rubi vibrante, que encanta pelos aromas intensos de frutas vermelhas frescas e nuances florais. Servido levemente resfriado (12°C).

Harmonização ideal: Gnocchi Alla Sorrentina

MASSA ROSA

MENU DE DEGUSTAÇÃO

SALADAS / ENTRADAS / PASTAS / PIZZAS/ BEBIDAS / SOBREMESAS

INIZIARE

SALADAS

SALADA CAESAR - R$ 42,90 (Grande) / R$ 32,90 (Piccola)
Delicadas folhas de alface americana, com o original molho Caesar feito pela casa, com porções de croutons e parmesão ralado. Se preferir peça com frango desfiado (R$ 7,90)

SALADA CAPRESE - R$ 41,90 (Grande) / R$ 30,90 (Piccola)
Suculentas rodelas de tomate italiano cobertas com mussarela de búfula cortadas em circulos, envolvidas pelo nosso pesto Genovese e folhas frescas de manjericão

SALADA COLORI - R$ 42,90 (Grande) / R$ 32,90 (Piccola)
Folhas frescas de alface americana e rúcula, com azeitonas pretas, tomate seco e parmesão, regadas com azeite extra virgem. Acompanhada de um dos molhos:

ITALIANO	**BLUE CHEESE**	**SORRENTO**
A base de vinagre, salsinha e azeite	*A base de gorgonzola e ricota fresca*	*A base de alho poró, ricota fresca e manjericão*

ENTRADAS

BOCCONCINI - R$ 31,90
Deliciosa porção de mussarela em nó curtida no hortelã, pimenta calabresa seca e azeite extra virgem

CARPACCIO CLASSICO - R$ 61,90 *(acompanha cesta com torradas)*
Carpaccio de filé mignon fatiado finamente e temperado com molho a base de alcaparras e mostarda, polvilhado com parmesão

CARPACCIO DI ZUCHINNI *- R$ 38,90*
Carpaccio de abobrinha fatiada finamente, temperada com molho a base de limão, mostarda, azeite extra virgem e parmesão

CROSTINNI - R$ 18,90
Lascas de pizza pinceladas com azeite extra virgem assadas no forno a lenha servida nos sabores: Lemon Pepper e parmesão com orégano

MASSA ROSA

BRUSCHETTA SPECIALE - R$ 40,90 (3 fatias)

Pão italiano com fermentação natural, a escolha em três sabores:
- Tomate seco artesanal, mussarela de búfala e manjericão;
- Passata de tomate com linguiça curada e queijo tipo Grana Padano;
- Creme de gorgonzola, uva roxa, mel e parma crispy

CROSTINNI TRITICO - R$ 31,90

Lascas de pizza com pimenta do reino e pinceladas com azeite extra virgem assadas no forno a lenha, acompanhadas de três patês especiais:

AZEITONAS	**SARDELLA**	**ALHO**
Azeitonas Azapa e azeite extra vigem	*Pimentões vermelhos, azeite e aliche importado*	*Creme leve de alho e manjericão roxo*

TAVOLA DI BURRATA/ CON PARMA - R$ 58,90 / R$ 65,90

Tábua com queijo de búfula tipo burrata, pesto Genovese, porção de tomates cereja, pão italiano. Pode acompanhar presunto tipo parma.

TAVOLA DI FORMAGGI - R$ 58,90

Tábua composta por vários queijos da casa. Porções de queijo tipo Grana Padano, provolone, gorgonzola e queijo mussarela em nó. Acompanha cesta de pães.
Se preferir, peça combinada com a Tavola di Prosciutto e Salsiccia.

TAVOLA DI PROSCIUTTO E SALSICCIA - R$ 58,90

Tábua composta por embutidos e presuntos especiais. Porções de presunto Parma, presunto Royale, linguiça calabresa curada e linguiça espanhola. Acompanha cesta de pães.
Se preferir, peça combinada com a Tavola di Formaggi.

ROTOLINI - R$ 47,90

Saborosas fatias de picanha defumada enroladas e recheadas com: rúcula, parmesão e temperada com Aceto Balsâmico di Modena I.G.P

PORÇÕES EXTRAS E ACRÉSCIMOS

PATÊS/MOLHOS

Alho com manjericão roxo ... ... *R$ 9,00*
Azeitona / Sardela. ... ...*R$10,00*
Sorrento/Italiano/Blue Cheese ... ...*R$ 10,00*

AZEITONAS

Azapa / Verde ... ... R$ 10,90 / *R$ 8,90*

ACRÉSCIMOS (PIZZA)

Terzo (3 sabores) ... ... R$ 8,00
Quatro Estações (4 sabores).. ... ...R$ 10,00
Catupiry ou Parmesão.. ... ...*R$ 14,00*
Mussarela ou Gorgonzola. ... ...*R$ 13,00*

DEGUSTARE

PASTAS, RISOTTOS E GRELHADOS

PASTAS - ARTESANAIS PRODUZIDAS NA CASA

Agnolotti Piemontese - R$ 73,90

Agnolotti com presunto crú, figos e nozes, com a escolha de: molho bechamél, rosé ou de gorgonzola

Cappelletti Pasticciati - R$ 71,90

Cappelletti de carne com ragu picado, molho branco e champignon, gratinado

Lasagna Di Baccalà - R$ 74,90

Lasanha feita com molho branco, bacalhau, Gruyère e parmesão

Lasagna Verde Con Funghi - R$ 72,90

Lasanha feita com massa de espinafre acompanhada por molho ao Funghi Secchi no vinho branco, mussarela e parmesão

Lasagna Classica Toscana - R$ 71,90

Lasanha feita com massa artesanal, acompanhada por molho Ragu de carne desfiada, mussarela, molho béchamel e parmesão

Lasagna Bolognese - R$ 71,90

Lasanha feita com massa artesanal, acompanhada por molho bolonhesa, bechamel, mussarela e parmesão. Pode-se adicionar presunto Royale

Raviolli Al Ragu Di Manzo - R$ 69,90

Raviolli de Vitela acompanhado por molho de ragu de carne desfiada

Raviolli Zuca Bianca - R$ 75,90

Raviolli artesanal com massa de abóbora, recheio de mussarela de bufala e cabotiá, ao molho de camarão, camarões salteados e salsinha fresca

Sorrentino di Lucca - R$ 74,90

Sorrentino de salmão, castanhas e mussarela de bufala, ao molho branco, folhas de sálvia na manteiga, finalizado com redução de balsâmico em riscos

PASTAS - SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO

Penne All'Arrabbiata - R$ 65,90

Molho ao sugo, pimentas, salsinha, panceta e queijo Pecorino Romano

Penne Alla Catanzaro - R$ 63,90

Puxado no azeite extra virgem e pesto de azeitonas, finalizado com molho de tomate com linguiça calabresa curada

Penne Al Filetto - R$ 69,90

Molho branco com gorgonzola e tiras de filet mignon

Penne (Senza Glutine) Al Pomodoro Confit - R$ 62,90

Penne sem glúten com molho a base de tomates confitados e azeite extra virgem

Spaghetti Alla Bolognese - R$ 64,90

Molho ragú a bolonhesa, seguindo a tradicional receita de Bologna

Spaghetti Carbonara - R$ 70,90

Carbonara feito com ovos, queijo tipo grana padano, pecorino romano, guanciale artesanal curado e pimenta do reino

Spaghetti Alla Putanesca - R$ 68,90

Molho com pedaços de tomate, alcaparras, aliche e azeitonas pretas

Spaghetti Alla Genovese- R$ 65,90

Ao creme de pesto de manjericão, com mussarela de bufala fresca

MASSAROSA

RISOTTO (ARBOREO) - ACOMPANHE COM GRELHADO

Al Caprese - R$ 60,90

Feito com molho de tomate, caldo de legumes, pesto Genovese, manteiga e parmesão

Al Funghi - R$ 61,90

Feito com Funghi Secchi, caldo de legumes, manteiga e parmesão

Al Pesto di Rucola con Gamberi - R$ 72,90

Com creme de camarões, caldo de peixe, pesto de rúcula com pecorino romano, manteiga e parmesão

Al Porro - R$ 59,90

Feito com caldo de legumes, alho poró, manteiga e parmesão

Alla Castagne - R$ 61,90

Feito com castanhas e nozes, caldo de legumes, manteiga e parmesão

Alla Crema de Gamberi - R$ 72,90

Com creme de camarões, caldo de peixe, finalizado com camarões rosas, manteiga e parmesão

Alla Milanese - R$ 60,90

Feito com açafrão da terra, caldo de carne e cebola, manteiga e parmesão

Alla Rucola e Pomodori Secchi - R$ 62,90

Com caldo de legumes, rucola, tomate seco, manteiga e parmesão

ACOMPANHAMENTOS - 10% DE DESCONTO NO COMBO COM RISOTTO

Ancho/Chorizo (240g)	*Salmão (240g)*	*St. Peter (220g)*	*Filet Frango (220g)*
R$ 31,90	***R$ 32,90***	***R$ 28,90***	***R$ 25,90***

PRATOS ESPECIAIS - A HARMONIA PERFEITA

Gnocchi Eleganza Rosa - R$ 63,90

Gnocchi de batata assado no forno a lenha, salteado na manteiga com salsinha, ao molho de tomates confitados e queijo tipo Grana Padano

Gnocchi di Modena - R$ 62,90

Gnocchi artesanal de espinafre ao molho gorngozola

Fettuccine Alfredo Con Polo - R$ 68,90

Fettuccine artesanal ao molho de manteiga e Grana Padano acompanhado de filé de sobrecoxa com molho de champignon

Gnocchi Toscano - R$ 75,90

Massa de gnocchi classica de batata, passada na manteiga com manjericão fresco, com Ossobuco ao molho de tomate e gremolata de salsinha

Tournedos - R$ 95,90

Risotto de alho poró acompanhado de tornedor de filé mignon em corte alto ao molho de gorgonzola ou molho mostarda

Fettucine Alberobello - R$ 88,90

Fettuccine artesanal com ervas, acompanhado por filé de salmão grelhado com molho de acerola

PER BAMBINI - PENSADO PARA CRIANÇAS

Pasta Felice - R$ 42,90 / com escalope de Filet Mignon (120g) - R$ 56,90

Prato para crianças (spaghetti ou penne) ao alho e óleo, bechamel ou ao sugo

Sorrentino di Sole - R$ 50,90

Massa artesanal sorrentino recheada com presunto e mussarela, ao molho (bechamel, sugo ou rose)

Bambini Massarosa - R$ 56,90 (escalope) / R$ 51,90 (filet de frango)

Porção de arroz com batatas smile, acompanhada de escalope ou filet de frango

AS MASSAS DA MASSAROSA

CADA MASSA DE PIZZA EM CONCEITO ÚNICO

- NAPOLETANA -
SERVIDA A LA CARTE

Seguindo as tradições de Nápoles, na Itália, a massa Napoletana possui características únicas que são inesquecíveis. A fermentação em longa duração, por cerca de 72 horas, além da utilização de uma farinha com baixo teor de malte, faz com que esta massa seja altamente digestível e leve. Feita com farinha italiana tipo "00" e elaborada com processo de método indireto de biga naturale, a nossa massa Napoletana possui particularidades marcantes como uma borda (corniccione) alta e aerada, além de pontos negros por sua superficie, chamado de Puntinatura.

A base de todo este conjunto de elementos é feita com nosso Fermento Mãe, ou Lievito Madre, com toda sua perpetuidade, garantindo a esta massa uma maior intensidade em seu sabor e textura. Inigualável!

- SQUADRA -
MENU GASTRONÔMICO
(Não inclui as pizzas doces)

Inspirada nas pizzas servidas nas palas de madeira na região do Lácio, em Roma na Itália, a Squadra é uma pizza surpreendente, uma exclusividade Massarosa. Uma massa inovadora, leve e crocante, feita com farinha especial com um blend de trigos, fermentada em 48 horas. Servida em formato retangular, cortada em aperitivo, a vontade. Com escolha alternada dos sabores disponíveis no cardápio a um preço fixo. Do forno para à mesa. Com 50% de desconto em qualquer sabor de pizza doce.

Domingo a quinta-feira: R$ 77,90
Sextas e Sábados, Feriados e vésperas: R$ 88,90
Crianças até 5 anos não pagam - 6 a 12 anos: R$ 61,90

- FRUTADA -
EM TODAS AS PIZZAS DOCES

Utilizando os conceitos chaves da pâtisserie francesa em conjunto com a panificação italiana, as nossas massas doces são feitas com elementos naturais e a base de fruta fresca. Garantindo equilibrio entre um sabor refrescante e marcante, e a textura da pizza tradicional, uma harmonia surpreendente.

MASSAROSA

OS MOLHOS

Molho Romano: Molho de tomate italiano cozido e apurado por longo tempo. Sabor envolvente.

Molho Toscano: Molho de tomate apurado puxado no alho e azeite de oliva extra virgem. Sabor intenso.

Molho Ragu: Molho de tomate cozido por longo tempo com uma carne base e com especiarias.

Molho fresco: Tomate fresco temperado na flor de manjericão. Refrescante. Presente na nossa pizza Marcela.

PIZZAS TRADICIONAIS

ALICE / R$ 106,90 (inteira) e R$ 70,90 (broto)
Molho Toscano, aliche importado, pequenas porções de mussarela, alho em lascas, alcaparras e orégano

ANGELA / R$ 92,90 (inteira) e R$ 62,90 (broto)
Molho Romano, frango desfiado apurado no molho de tomate, Catupiry, finalizado com cebolinha, salsinha fresca e orégano

ARIANNA / R$ 103,90 (inteira) e R$ 68,90 (broto)
Molho Romano, mussarela de búfala, presunto tipo parma cortado em tiras e azeitonas pretas

CARLOTA / R$ 97,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, Catupiry, gorgonzola, provolone e orégano

CATARINA / R$ 98,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, mussarela de búfala, linguiça calabresa curada com erva-doce cortada em finas rodelas e orégano

CHIARA / R$ 95,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Toscano, mussarela de búfala, pesto genovese, azeitonas pretas e orégano

DAISY / R$ 95,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, mussarela de búfala em camada, manjericão Anice, tomate confit. A tradicional pizza marguerita paulistana

DONATELLA / R$ 88,90 (inteira) e R$ 61,90 (broto)
Molho Romano, linguiça calabresa artesanal defumada naturalmente, cebola assada e orégano

ELENA / R$ 91,90 (inteira) e R$ 62,90 (broto)
Molho Romano, escarola, salpicada com mussarela, bacon, alho dourado e azeitonas pretas

FRANCESCA **/ R$ 97,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)**
Molho Romano, catupiry, queijo Caciocavallo, tomate assado, palmito e cebola assada

GIOVANNA **/ R$ 90,90 (inteira) e R$ 63,90 (broto)**
Molho Toscano, abobrinha, mussarela, ricota defumada e orégano

GRAZIELA / R$ 97,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Toscano, mussarela, berinjela marinada no azeite extra virgem e folhas de louro, azeitonas pretas, parmesão e orégano

LORENZO / R$ 94,90 (inteira) e R$ 64,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, linguiça pepperoni e orégano

MANOELA / R$ 93,90 (inteira) e R$ 64,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, presunto* ovos cozidos, cebola, azeitonas verdes (experimente com palmito ou milho)
*Se prefirir saboreie com presunto Royale por mais R$ 6,00

MARCELA / R$ 92,90 (inteira) e R$ 64,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, polpa fresca de tomate envolvida no manjericão, azeitonas pretas e orégano

NINA / R$ 92,90 (inteira) e R$ 64,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, brócolis, alhos em lascas e queijo tipo Grana Padano

PIETRO / R$ 92,90 (inteira) e R$ 64,90 (broto)
Molho Romano, queijo Caciocavallo, alho dourado, azeitonas pretas e orégano

RITA / R$ 95,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Toscano, mussarela de búfala, rúcula, tomate seco, azeitonas pretas e queijo tipo Grana Padano

SERENA / R$ 95,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, fina camada de mussrela, atum sólido em pedaços, cebola roxa, manjericão Anice, orégano e azeitonas verdes

TIETA / R$ 89,90 (inteira) e R$ 61,90 (broto)
Molho Romano, ricota fresca, linguiça suina artesanal apimentada, pimentões coloridos e ricota defumada temperada

VICENZO / R$ 93,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, catupiry, lombo canadense, azeitonas pretas e raspas de limão

MASSAROSA

PIZZAS ESPECIAIS

ANTONIA - R$ 94,90 / R$ 66,90 (broto)
Molho ragú apurado com linguiça toscana temperada, lascas de provolone gratinado, queijo tipo Grana Padano e tomilho fresco

ANGELICA / R$ 95,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, mussarela de búfala, berinjela, abobrinha, pimentões coloridos, ricota defumada. Uma opção vegetariana. Peça para tirar os queijos se quiser vegana

ANNABELLA / R$ 94,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, Catupiry, peito de peru e ricota defumada

ANTONIETTA / R$ 93,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, uma fina camada de mussarela, provolone, pesto e folhas de orégano fresco

ATTILIO / R$ 97,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Toscano, fina camada de mussarela, linguiça calabresa finocchiata (cozida na erva doce), pesto de couve e cebola assada

BELLAMINA / R$ 99,90 (inteira) e R$ 67,90 (broto)
Molho Romano, Catupiry, linguiça calabresa finocchiata, queijo coalho gratinado e geléia de damasco apimentada

BIANCA / R$ 89,90 (inteira) e R$ 61,90 (broto)
Molho branco béchamel com alho poró e escarola refogada. Uma pizza branca sem molho de tomate

DOMENICO / R$ 95,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, linguiça toscana moída defumada naturalmente, azeitonas pretas, catupiry, tomate cereja, lascas de alho e cebolas assadas

FIORELLA / R$ 94,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, mussarela de búfala, pesto de azeitonas pretas, tomate cereja e orégano

GIULIA / R$ 94,90 (inteira) e R$ 65,90 (broto)
Molho Romano, fina camada de mussarela, peito de peru, creme artesanal de ricota, alho poró e pimenta do reino moída

LUNA / R$ 97,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, alho em lascas, queijo brie, mussarela de búfala e geléia de pimenta

MARIANNA / R$ 104,90 (inteira) e R$ 70,90 (broto)
Molho Toscano, fatias de picanha defumada, queijo Caciocavallo e pesto de rúcula com pecorino romano

MIA / R$ 95,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Romano, queijo Caciocavallo, alcachofra marinada em vinagre de vinho varietal, alho em lascas e tomates cereja

NATALIA / R$ 102,90 (inteira) e R$ 69,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, gorgonzola, presunto tipo Parma e cebola caramelizada

OTELLO / R$ 104,90 (inteira) e R$ 70,90 (broto)
Molho Romano, mussarela, creme de alho negro, azeitonas pretas, tomate assado

RUBIA / R$ 96,90 (inteira) e R$ 66,90 (broto)
Molho Toscano, mussarela de búfala, tomate seco artesanal confitado em especiarias, creme de gorgonzola e pesto de azeitonas

SIMONE / R$ 102,90 (inteira) e R$ 69,90 (broto)
Molho Romano, mussarelade bufala, presunto tipo Parma, rúcula e queijo tipo Grana Padano

SOFIA / R$ 105,90 (inteira) e R$ 72,90 (broto)
Molho Romano, queijo Caciocavallo, aliche importado e orégano

TERESA / R$ 104,90 (inteira) e R$ 70,90 (broto)
Molho Toscano, queijo brie, presunto tipo parma, geléia de pimenta e orégano

"QUI COME LI" (Pizzas como na Itália)

BELLA / R$ 70,90 (individual) e R$ 102,90 (inteira)
Mussarela de bufala fresca em pedaços, lascas de lombo de bacalhau temperadas no vinho branco e azeite extra virgem, com tomates assados em passata e azeitonas pretas

CARLO / R$ 67,90 (individual) e R$ 99,90 (inteira)
Molho a base de ricota e gorgonzola, nozes, peras em arcos e presunto tipo Parma em finas fatias

DANTE / R$ 65,90 (individual) e R$ 96,90 (inteira)
Generosa quantidade de molho Toscano, proções de mussarela de búfala, com champignons salteados e presunto Royale

GIOCONDA / R$ 66,90 (individual) e R$ 96,90 (inteira)
Molho Romano em porções, mussarela de búfala, pétalas de alcachofra, finas fatias de linguiça curada com erva-doce e lascas de tomate seco

MARGHERITA - D.O.P. / R$ 65,90 (individual) e R$ 93,90 (inteira)
Generosa quantidade de molho Romano, mussarela de búfala fresca espalhada em pedaços e folhas de manjericão Genovese (gigante)

MASSAROSA

PIZZAS DOCES (Massa leve e frutada)

CARMELLA / R$ 54,90 (broto)
Doce de leite Argentino Repostero, cream cheese e nozes

ISABELLA / R$ 55,90 (broto)
Chocolate ao leite artesanal, desenhado com creme de leite leve, morangos fatiados, raspas de chocolate meio amargo e folhas de hortelã

LIMINA / R$ 53,90 (broto)
Creme de limão, com raspas em decoração e suspiro artesanal. No final, uma calda limoneta garantindo maior intensidade

LUCCA / R$ 57,90 (broto)
Creme de avelã Nutella, calda de frutas vermelhas artesanal, riscos de chocolate branco e morangos

PATRICIA / R$ 53,90 (broto)
Banana Nanica cortada em suculentas fatias, polvilhada com canela e finalizado com chocolate branco caramelizado

ANIMARE

DRINKS

CAIPIRINHA (Limão, Morango, Abacaxi e Abacaxi com hortelã)
Vodka Smirnoff .. ..*R$ 28,90*
Saquê - Sakai Gold ... ...*R$ 28,90*
Cachaça 51/Sagatiba . ...*R$ 24,90 / R$ 27,90*

TRADICIONAIS
Aperol Spritz... ... ...*R$ 33,90*
Cuba Livre... ... ...*R$ 28,90*
Gin Tonica Seagers / Taqueray ... ... R$ 27,90 / R$ 37,90
Margarita. ... ...*R$ 34,90*
Mojito... ... ...*R$ 29,90*
Piña Colada/Morango .. ..*R$ 30,90 / R$ 33,90*

DOSES
Whisky Ballantine's/Red Label... ... ...*R$ 21,90 / R$ 28,90*
Whisky Black Label ... ...*R$ 36,90*
Vodka Absolut /Smirnoff. ... ...*R$ 28,90 / R$ 21,90*
Bacardi Ouro... ... ...*R$ 23,90*

SODA ITALIANA
Maçã Verde / Framboesa . ...*R$ 21,90*

LICORES

Amaretto.. ... ...*R$ 26,90*
Amarula / Bailey´s ... ...*R$ 25,90 / R$ 27,90*
Cointreau. ... ...*R$ 24,00*
Disaronno ... ...*R$ 34,90*
Frangelico ... ...*R$ 33,90*
Limoncello... ... ...*R$ 23,90*

ESPECIAIS

Moscow Mule . ...*R$ 35,90*
Jorge Amado... ... ...*R$ 34,90*
Margarita Pisco... ... ...*R$ 31,90*
Pisco Sour ... ...*R$ 31,90*
Limoncello Spritz... ... ...*R$ 31,90*
Negroni ... ...*R$ 28,90*

RINFRESCARE

BEBIDAS

REFRIGERANTES

Coca-Cola normal / Zero (350 ml) .. ..*R$ 9,20*
Guaraná Antártica Normal / Zero (350 ml)... ... ...*R$ 9,20*
Citrus / Tônica (350 ml) ... ...*R$ 9,20*
H2OH! Limão / Limoneto (500 ml) ... ...*R$ 10,40*
Fanta Laranja / Uva (350 ml) ... ...*R$ 9,20*
Soda Limonada Normal / Zero (350 ml) ... ...*R$ 9,20*

SUCOS

Abacaxi, Melancia, Laranja e Limão (350 ml) ... ...*R$ 14,90*
Uva Integral - Tinto/Branco (340 ml) . ...*R$ 14,90*
Laranja com Morango ... ...*R$ 17,90*
Limonada Suíça.. ... ...*R$ 16,90*
Maracujá.. ... ...*R$ 16,90*

ÁGUA

Natural ou com Gás (300 ml) ... ...*R$ 5,90*

CERVEJAS

Brahma Malzbier (355 ml) ... ...*R$ 13,90*
Cerpa (330 ml) ... ...*R$ 16,90*
Estrella Galicia (600 ml). ... ...*R$ 20,90*
Heineken (330 ml) / (600 ml) ... ...*R$ 16,90 / R$ 22,90*
Heineken 00 (330 ml) . ...*R$ 16,90*
Império Ultra (275 ml)... ... ...*R$ 14,90*
Original (600 ml) ... ...*R$ 19,90*

MASSAROSA

Stella Artois (550 ml) . ...*R$ 19,90*

ESPECIAIS / ARTESANAIS (consulte outros rótulos)

Baden Baden Golden Ale/Witbier (500 ml) . ... .R$ 30,90
Therezopolis Dunkel/Session IPA (500 ml) . ... *R$ 30,90*
Cidade Imperial Helles/Pilsen/Dunkel (500 ml) ... ... *R$ 27,90*
Eisenbahn Weizenbier/IPA/APA (355 ml) ... ...*R$ 16,90*
Opera: Valquíria/Pumpkin/Bitter.. ... ...*R$ 33,90*

ADDOLCIRE

SOBREMESAS

Abbraccio di Cioccolato (Creme de chocolate com biscotto)... ... ... R$ 19,90
Panna Cotta - Frutas Vermelhas/Goiaba/Damasco . ...*R$ 22,90*
Petit Gateau - Com sorvete de creme suíço ... ...*R$ 27,90*
Tiramisu... ... ...*R$ 27,90*
Gelato Massarosa (Amarena, Pistache, cob. de Amêndoas)... ... .*R$ 27,90*
Petit Amour - Bolinho de chocolate branco, creme de pistache e sorvete Amarena ... ...*R$ 27,90*

SORVETES (Uma /duas bolas)

Amarena .. .. R$ 15,90 / R$ 23,90
Creme Suíço ... ...*R$ 15,90 / R$ 23,90*
Doce de leite ... ...*R$ 14,90 / R$ 21,90*
Ferrero Rocher ... ...*R$ 15,90 / R$ 23,90*
Leite condensado ... ...*R$ 14,90 / R$ 20,90*
Pistache ... ...*R$ 15,90 / R$ 22,90*

CAFÉ

Arábica/Descafeinado . ...*R$ 8,40*
Arábica/Descafeinado - com biscoito Cantucci ... ...*R$ 9,60*

-CONTATO-

Reservas e entregas: Tel. 16 3014-3999 / 99626-1897
MASSAROSAPIZZERIA - www.massarosa.com.br
Este estabelecimento não aceita cheques / Cobramos 10% de Serviço sendo facultativo seu pagamento

- NOSSOS PARCEIROS -

OLITALIA
ANTIMO CAPUTO
COMUNE DI MASSAROSA