



CARDÁPIO

• BEBA LOCAL. MUDE O MUNDO! •



BRUNCH CERVEJEIRO

• TODOS OS DIAS ATÉ ÀS 12:00 •

POMERANO | 49

Linguiça artesanal cozida em Witbier
Schmierkase | Queijo pomerano
Picles de cebola roxa
Pão de milho de fermentação natural
Compota de maçã
Nozes
Pint de La Sofia Weiss

ITALIANO | 49

Pão italiano de fermentação natural
Fortaia | Ovo caipira e salame italiano
Tomate confitado
Queijo colonial
Uvas de Santa Teresa
Nozes
Pint de A Colheita Saison

ADICIONAIS

Porção de pão | 8
Antepasto do dia | 7
Molho pesto | 5
Queijinho temperado | 5



PETISCOS

- FRESQUINHOS, SURPREENDENTES E PREPARADOS EM PARCERIA COM PRODUTORES LOCAIS •

TÁBUA TRÊS SANTAS | 58

Porção do nosso pão, acompanhados de queijos da casa, embutidos, antepastos e castanhas.

DADINHO DE TAPIOCA | 30

Cubos de tapioca e queijo coalho fritos e servidos com geleia artesanal de pimenta e caramelo de cerveja.

LINGUIÇA DE SANTA TERESA | 50

Linguiça artesanal, grelhada, acompanhada de pão de fermentação natural, farofa de banana da terra e vinagrete de pimenta biquinho.

FILETTO NA CERVEJA | 72

Cubos de mignon, servido com maionese de gremolata italiana e molho de mostarda e mel.

PETISCOS

- FRESQUINHOS, SURPREENDENTES E PREPARADOS EM PARCERIA COM PRODUTORES LOCAIS •

BATATA RÚSTICA | 29

A boa e velha batata frita, mas dessa vez servida com casca e acompanhada de ketchup de uva e maionese de bacon.

COSTELINHA SUÍNA | 49

Costela suína empanada com farinha pão artesanal antes de ir pra fritadeira. Pra acompanhar molho de alho defumado e geleia de alecrim.

ARANCCINI | 52

Bolinhos de arroz carnaroli com cogumelos, acompanhado de creme de queijo e compota de tomate assado.

ADICIONAIS

- Porção de pão | 8
- Antepasto do dia | 7
- Molho pesto | 5
- Queijinho temperado | 5



BRUSCHETTAS

• PREPADAS COM NOSSO PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL E FARINHA ORGÂNICA DA MELHOR QUALIDADE •

CAPRESE | 28

Aquela fatia do nosso pão com mozzarella di bufalla, tomates e manjeriço fresco.

POMERANA | 32

Fatia do nosso pão de milho, queijo pomerano (schmierkäse), linguiça artesanal e cebola roxa.

COGUMELO | 32

Fatia generosa do nosso pão coberta com cogumelos da região, tomate seco, ervas frescas e alho.

PASTRAMI | 41

Pastrami artesanal da casa, servido em uma fatia do nosso pão italiano, creme de alho, rúcula.

MEDITERRÂNEA | 47

Aquele pão de fermentação longa, berinjela marinada, presunto tipo parma e queijo boursin.





FORNADA DO DIA

• LEVE O NOSSO PÃO PRA CASA •

TODOS OS DIAS UMA FORNADA
ESPECIAL PRA VOCÊ TER UM PÃO
INTEIRINHO PRA CHAMAR DE SEU!

CONSULTE OS SABORES DE PÃES E
FOCCACCIAS DE HOJE!

PER BAMBINI

- AQUI A CRIANÇA COME BEM •
- EXCLUSIVO ATÉ 12 ANOS •
- SERVIDO EM PRATO DIVERTIDO •

GRAVATINHAS | 25

Farfalle com molho de tomate e
almondegas no capricho.

PRATODODIA | 34

Arroz fresquinho, cubos de mignon e
batatinha smile.



ALMOÇO

• PARA COMPARTILHAR •
• PRATOS SERVEM DUAS PESSOAS •
TODOS OS DIAS DAS 12:00 ÀS 16:00 •

PARMEGIANA | 154

Filé mignon à parmegiana com molho de tomate e cerveja, muito queijo e servido com fettuccine na manteiga de ervas.

 Parmegiana de berinjela | 98

FRANGO A LA BIRRA CACCIATORE | 98

Sobrecoxa de frango ao molho Cacciatore (cogumelos, bacon, cebola, ervas frescas e cerveja). Acompanha polenta com fubá de moinho de pedra e crocante de taioba!

RISOTO DE MIGNON COM PROVOLONE | 115

Aquele arroz italiano regado com IPA, cubos de mignon, queijo provolone defumado e muita cremosidade.

PAPPARDELLE COM RAGU DE LINGUIÇA | 98

Massa servida com ragu de linguiça artesanal da região e limão siciliano.

 Ragu de cogumelos | 110





PIZZAS

- ASSADAS NO FORNO A LENHA •
- MASSA DE FERMENTAÇÃO NATURAL •
- SEXTA E SÁBADO A PARTIR DAS 19:00 •

MARGHERITA | 40

Como pode uma pizza simples ser tão incrível? Massa leve, molho de tomate, mozzarella e manjerição fresco.

BACON, COGUMELO E RÚCULA | 48

Molho de tomate da casa, bacon, cogumelos, cebola roxa e rúcula.

LINGUIÇA E PROVOLONE | 45

Linguiça suína regional, queijo provolone defumado, molho de tomate.
Tudo isso finalizado com tomilho fresco.

GORGONZOLA E MEL | 50

Surpreendente! Coberta por molho de tomate, gorgonzola, nozes picadas e um toque de mel.

DESCUBRA SE HOJE TEM
UM SABOR ESPECIAL.

PERGUNTE PARA O GARÇOM!

SOBREMESAS

• SEMPRE TEM LUGAR PRA SOBREMESA •

BIRRAMISSU | 25

Um clássico italiano preparado com creme de amêndoas e mascarpone, biscoito champagne e café, mas aqui nos trocamos o café por cerveja stout.

TROPPO CIOCCOLATO | 27

Muito, MUITO chocolate em várias texturas diferentes! Brownie, ganache, sorvete e farofa. Surpreendente!

GELATO DE DOCE DE LEITE | 22

Sorvete de doce de leite feito na casa. Servido com compota de banana flambada.

BOLA DE GELATO | 18

Bola de sorvete feito aqui. Consulte qual o sabor de hoje.



BEBIDAS

- NÃO ALCOÓLICAS •
- PEÇA COM GELO E LIMÃO •

SUCO DE UVA INTEGRAL 330ML | 9

SUCO POLPA | 9

REFRIGERANTE LATA | 6

ÁGUA | 5

CAFÉ COADO DA REGIÃO | 5





DRINKS

• PARA TODOS OS GOSTOS •

CAIPIRINHA | 18

Cachaça artesanal da região, açúcar, gelo e fruta do dia. Pergunte as opções!

CAPIVODKA | 18

Vodka smirnoff, açúcar, gelo e fruta do dia. Pergunte as opções.

GIN TÔNICA | 25

Gin, tônica e limão siciliano.

APEROL SPRITZ | 29

Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja.

DOSES

• PARA TODOS OS GOSTOS •

CACHAÇA DA REGIÃO |

VODKA |

JONNHIE WALKER RED | 15

JACK DANIELS | 20



CERVEJAS

• BEBA LOCAL. MUDE O MUNDO! •

CECI N'EST PAS UNE PILSEN KOLSCH

4,5% ABV Amargor Médio-Baixo 20 IBUs

A RECOMPENSA BLONDE

4,2% ABV Amargor Baixo 18 IBUs

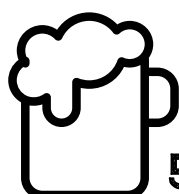
LA SOFIA WEISS

5% ABV Amargor Baixo 10 IBUs

AMERICAN IPA OS PÁSSAROS

6% ABV Amargor Alto 50 IBUs

HALF PINT
290ML | 13



MAIBKRUG
500ML | 19



CERVEJAS

• BEBA LOCAL. MUDE O MUNDO! •



DEAR HILDEGARD

NE IPA

6,5% ABV Médio 40 IBUs

AMBURANA PORTER

PORTER

Maturada em barril de amburana

5,5% ABV Amargor Médio-Baixo 25 IBUs

CERVEJARIA BERGERBIER

RAUCHBOCK

6,7% ABV Amargor Médio 26 IBUs

A COLHEITA

SAISON

6,5% ABV Amargor Médio-Baixo 20 IBUs

TRAPPIST-I

BARLEY WINE

10,5% ABV Amargor Médio 40 IBUs

TAÇA

330ML | 18



MAßKRUG

500ML | 23

VINHOS

- UMA SELEÇÃO ESPECIAL PARA DEIXAR SUA EXPERIÊNCIA MAIS COMPLETA •

REGIONAIS

Tabocas Cabernet Sauvignon 2018 | 80
Vinícola da região medalha de ouro na Wines
Of Brazil Awards 2020.

ARGENTINA

Mithic Malbec 2018 | 120

CHILE

Geiser Tatio CabSauvignon 2018 | 110
Perez Cruz Reserva CabSauvignon 2017 | 140

URUGUAI

Fuga Sauvignon Gris 2019 | 60

PORTUGAL

Tricana Dão 2017 | 112
Cabeça do Pote 2018 | 90
Maré Alta Vinho Verde | 90

ITÁLIA

Torre Galasso Sangiovese 2016 | 130





**BEBA LOCAL.
MUDE O MUNDO!**

• OBRIGADO POR PRESTIGIAR A GENTE •