



***Bem vindos à
ATOBA PIZZARIA!***

Inaugurada em 1º de Novembro de 2002, a Atobá sempre buscou ir além da boa gastronomia e acrescentar o ingrediente “arte” em suas receitas.

*Daí surgiu nossa filosofia:
PIZZA, MÚSICA & ARTE!*

Nossas pizzas, assim como tudo que é servido na ATOBÁ, é produzido sem nenhum corante ou conservante.

Toda nossa culinária é feita com azeite de oliva, sal e shoyu de produção artesanal.

Nossa massa de longa fermentação e nosso molho não têm nenhum ingrediente de origem animal.

Damos preferência a hortaliças de produtores próximos a nós.

Nossos produtos são feitos diariamente com muito amor.

Para complementar, uma pitada de música: a ATOBÁ conta com apresentações musicais de Segunda a Quinta-Feira.

Obrigado pela sua presença!

Para saber mais procure por “atobapizzaria” (Face, Insta, Site, Trip Advisor, etc).

**ATOBA
PIZZARIA**

Drinks

Caipirinha
Caipirinha Espírito
Caipiroska
Caipiroska Absolut
Caipirinha de Sakê
Mojito
Margarita
Bloody Mary
Negroni
Gin Tônica
Daiquiri



Cervejas

Bohemia Long Neck
Malzebier Lonk Neck
Cerveja s/ Álcool Lonk Neck
Cerpa Long Neck
Stella Artois Long Neck
Eisenbahn Pilsen Long Neck
Eisenbahn Long Neck
(Kolsch, Pale Ale, American IPA, Dunkel)
Magaland Long Neck
(American, Pale Ale, Irish Red Ale)
Serra Malte 600ml
Original 600ml
Baden Cristal 600ml
Paulistania 600ml
Erdinger Clara (Alemanha) 500ml
Coruja Viva e Extra Viva 1000ml
Da Mata 600ml
(IPA, Vienna Larger, Munich Helles)
Chopp Claro/Escuro 300ml
Chopp na caneca congelada 350ml

Bebidas

Água Mineral
Refrigerante Lata
Sucos Naturais
Sucos c/ Leite ou Leite Condensado
Suco de Tomate Temperado





Saladas

CAPRESE

(Rúcula, rodelas de tomate, muçarela de búfala e manjericão)

CAZA

(Alface americana, pasta de aliche, lascas de parmesão e croutons)

4 CORES

(Alface americana, rúcula, tomate muçarela de búfala, tomate seco, palmito, batata palha e molho italiano)

Carpaccio

CARPACCIO TRADICIONAL

(Carpaccio bovino, molho de mostarda, parmesão, alcaparras e pão português)

CARPACCIO DE RÚCULA

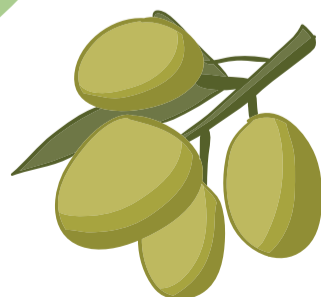
(Rúcula, carpaccio bovino, molho de mostarda, parmesão, alcaparras, muçarela de búfala e pão português)

CARPACCIO DE CARCIOFINI

(Carpaccio bovino, molho de mostarda, parmesão, coração de alcachofra e pão português)

CARPACCIO DE SALMÃO

(Folhas de rúcula, carpaccio de salmão defumado, muçarela 100% de búfala, limão, sal, azeite de oliva extra virgem e alcaparras)



Pizzas

ATOBÁ

(Nossa pizza leva muçarela, pedaços de berinjela assada, champignons, coração de alcachofra e tomate seco)

PIMENTONA

(Uma base de muçarela 100% de búfala, pimentão assado em fatias com alho fresco no azeite e lâminas de presunto tipo parma)

VIUVINHA

(Queijo muçarela, parmesão gratinado e alho dourado)

CHAMPIGNON

(Muçarela, champignons frescos de verdade e alho frito)

MOZZARELLA

(Queijo muçarela derretido e gratinado)

ZUCHINNI

(Ricota fresca temperada, fatias de abobrinha puxadas no shoyu e parmesão)

SALMON

(Carpaccio de salmão defumado decorado com molho mostarda - os ingredientes são colocados frios após assar o disco)

ESCAROLA

(Escarola refogada coberta com queijo muçarela)

MOZZARELLA 100% DE BÚFALA

OS QUATRO QUEIJOS

(Uma combinação equilibrada de muçarela, catupiry, gorgonzola e parmesão)

PALMITO

(Muçarela e macio palmito em rodela)

CARNE SECA

(Muçarela 100% de búfala, saborosa carne seca desfiada, pimenta biquinho e tomate cereja)

FRANTUPIRY

(Frango desfiado e catupiry)

BRÓCOLIS

(Brócolis cozidos e catupiry salpicado com alho frito)

PORTUGUESA

(Presunto, ovo ralado, cebola, milho, ervilha fresca e queijo muçarela)

MARGHERITA

(Muçarela, recoberta por rodela de tomate e manjeriço verduinho)

MONJOLINHO

(Fatias de peito de peru cobertas com catupiry e batata palha crocante por cima)

FRAGATA

(Atum, cebola e alcaparras cobertos com muçarela)

BENEDITO

(Queijo muçarela e cogumelos shimeji puxados com shoyu, limão e manteiga)

SUPER RABO-DE-PALHA

(Uma aromática e saborosa calabresa feita artesanalmente, levemente condimentada, coberta com fatias de cebola)

ALHO-PORÓ

(Queijo muçarela e rodelinhas de alho-poró)

TRINTA-RÉIS

(Queijo muçarela e filé de anchova/aliche incrivelmente saborosos)

MARGHERITA 100% DE BÚFALA

CAMARÃO

(Catupiry, camarão corretamente feito com um leve toque de leite de coco)

DIAVOLETTI

(Muçarela e o tal do diavoletti - embutido artesanal curado de sabor apimentado e marcante)

CATUPIRY

(O legítimo catupiry derretido no forno)

BACALHAÓHH!

(Muçarela, lascas de bacalhau, pimentão e cebola picados, regados com azeite extra virgem)

ABROLHOS

(Queijo muçarela coberto com coração de alcachofrinhas)

VERDINHA

(Ricota temperada, alface americana, parmesão e alecrim - somente massa, molho e ricota vão ao forno)

RABO-DE-PALHA

(Calabresa fatiada e cebola assada)

CARPACCIO

(Carpaccio de carne, molho especial à base de mostarda, parmesão e alcaparras - esta é uma pizza fria, somente massa e molho vão ao forno)

RÚCULA

Queijo muçarela derretido e finalizado com rúcula bem fresquinha e tomate seco)

CALZONES

Os preços e sabores são os mesmos das pizzas

Cobertura extra (cada ingrediente)

Substituindo muçarela por 100% búfala

Borda recheada (muçarela/catupiry/cheddar)

TAMANHOS DE PIZZA

Grande: 8 pedaços

Brotinho: 4 pedaços (o preço da pizza menos R\$20,00)

Individual: 2 pedaços (o preço da pizza menos R\$30,00)

**Todas as pizzas acompanham o molho de tomate, orégano e azeitonas preta azapa chilena sem caroço.

Sobremesas

PIZZA DE CHOCOLATE

(Chocolate ralado coberto c/ granulado e uma fruta de sua escolha)

PIZZA DE BANANA

(Banana c/ açúcar e canela caramelizada no forno)

PIZZA DE SORVETE

(Chocolate ralado c/ bolas de sorvete de creme, decorado c/ deliciosos pedaços de frutas)

SORVETE NA TAÇA (LA BASQUE PREMIUM)

1 Bola

2 Bolas

Caldas e complementos (cada)

FLAMBADOS

Frutas especiais flambadas c/ uma bola de sorvete de creme por cima (manga/banana/morango)

MOUSSE

Chocolate

Chocolate c/ sorvete de creme

Creme de Papaya c/ Cassis

COFFEECREAM

(Sorvete de creme com café quente e raspas de limão)

PETIT GATEAU

(Pequeno bolo de chocolate c/ recheio cremoso, bola de sorvete de creme e chantilly)

CAFÉ

Café espresso

Café espresso c/ chantilly

Chás



Aperitivos

Campari
Martini
Rum Bacardi
Domecq
Napoleon
Underberg
Gin Nacional
Gin Gordon
Steinhager Becosa
Steinhager Importado
José Cuervo Ouro/Prata
Smirnoff Ice



Licores

Tia Maria
Cointreau
Amarula
Bailey's
Frangélico
Drambuie
Licor 43
*Pergunte por outras opções ao garçom

Whisky

Jameson
Red Label
Black Label
Chivas 12 anos
Buchanan's
Jack Daniel's

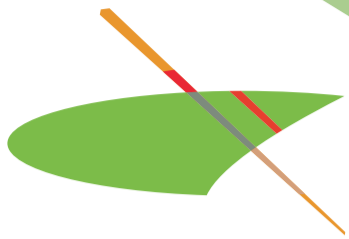
Vodka

Smirnoff
Absolut

Cachaça

Nega Fulô
Espírito de Minas
Weber Haus
Mato Dentro
*Pergunte por outras opções ao garçom





Porções

Presunto cru parma
(acompanha pão)

(*)Calabresa na cerveja
(acompanha pão)

Muçarela de Búfala

Provolone

Alcachofrinhas

Pão Português

Casquinha (cornicione)
(parmesão/lemon-pepper)

Entradas

(*)PROVOLONE NO FORNO
(acompanha pão português)

(*)SHIMEJI NA MANTEIGA, SHOYU E LIMÃO
Levado ao forno no papel alumínio
(acompanha pão português)

CROSTINES
(Fatias de pão português, muçarela de búfala, coberta com aliche, gratinados no forno)

BRUSQUETA
(Fatias de pão português, alho, tomate picado, azeite extra virgem, muçarela e parmesão gratinado no forno)

(*)PORÇÃO MISTA
(Muçarela 100% búfala, queijo gorgonzola, parmesão, tomate seco, champignons, shimeji. Acompanha pão português)

(*)Estes pratos tem um tempo de preparo de 20 minutos.

