

Bratza



NÃO FAZEMOS PIZZA, FAZEMOS ARTE

HÁ QUEM ACREDITE QUE PIZZA DE VERDADE SÓ EXISTE NA ITÁLIA.

*Nós discordamos e provamos
isso todos os dias.*

A Bratza foi construída sobre uma premissa simples: rigor não é privilégio de lugar, é escolha. Massa de longa fermentação, forno acima dos 400 graus, ingredientes selecionados com critério. Não adaptados. Não simplificados. Feitos pra funcionar de verdade. Não adaptados para um mercado, mas pensados para ele.

Cada item deste cardápio passou por um motivo para estar aqui. Alguns entram porque são diferentes. Outros ficam porque ninguém consegue parar de pedir.

Você não vai sair daqui achando que esteve na Itália.

VAI SAIR SABENDO QUE ESTEVE NA BRATZA.

ALMOÇO BRATZA

TODOS OS DIAS | 11H ÀS 16H

ACOMPANHA ARROZ + FEIJÃO + FRITAS

Substitua o acompanhamento por
Nhoque al Pomodoro | Fettuccine ao Molho Branco | Fettuccine ao Pomodoro

Frango Grelhado	R\$29
Strogonoff de Frango	MAIS PEDIDO☆ R\$34
Arroz branco e batata frita	
Parmegiana de Frango	R\$38
Filé de Tilápia	R\$44
Com molho de limão, arroz, batata corada e brócolis no vapor	
Brasileirinho Bratza	R\$55
Parmegiana de Carne	R\$62

ACRESCENTE

Crochetta ou Rotunda R\$8 | Mate da Casa R\$8 | Mini sobremesa R\$8 | Café expresso R\$8

PARA COMEÇAR

PANE DELLA CASA

NOVIDADE

Crostata de Parmesão e Alecrim

R\$30

Nossa pizza branca de entrada. Massa de longa fermentação, fina e crocante, coberta de parmesão generoso e alecrim fresco. Um toque de azeite trufado no final.

Carpaccio de Carne

SUGESTÃO DA CASA

R\$70

Baby beef batido fino, pesto de manjeriçao, rúcula, lascas de parmesão e focaccia artesanal.

Crochetta

MAIS PEDIDO☆

R\$55

Croquete artesanal recheado de ragù de carne. Crocante por fora, cremoso por dentro. 4 unidades.

Salada Bratza

R\$39

Mix de folhas frescas, tomate cereja, abacaxi grelhado, torradas crocantes e pesto de manjeriçao, finalizado com aceto balsâmico envelhecido.

+ Baby Beef **R\$30** | + Frango **R\$20** | + Camarão **R\$35** | + Tilápia **R\$25**

Mini Rotunda

Porção com 4 peças **R\$40**

Porção com 8 peças, escolha 2 sabores **R\$60**

Sabores: Queijo e Calabresa | 4 Queijos com Cebola Caramelizada

Pipoca de Nhoque Frito

R\$55

Nosso nhoque artesanal frito até dourar, finalizado com azeite trufado. Servido na panelinha, com fonduta de parmesão para mergulhar. Cada bolinho é uma mordida que não tem resposta certa, só repetição.

Meio a meio disponível em todos os sabores | Cobra-se a média dos dois

NOSSAS OBRAS PRIMAS

NOSSAS ASSINATURAS

Margueratza

SUGESTÃO DA CASA

Molho de tomate, mozzarella, tomates confit, pesto e folhas de manjerição.

Média **R\$75**
Grande **R\$95**

Calabresa Especial

Molho de tomate, mozzarella, calabresa fatiada, catupiry e cebola picada, finalizada com tomilho.

Média **R\$75**
Grande **R\$95**

Mix 4 Queijos

Sem molho de tomate. Mozzarella, gorgonzola, parmesão envelhecido e cream cheese. Quatro queijos, três texturas, uma mordida que ninguém esquece.

Média **R\$75**
Grande **R\$95**

Mozzarella

A pizza mais simples do cardápio. Massa de fermentação natural, molho de tomate cozido lento, mozzarella fior di latte e orégano. A pureza italiana sem disfarce.

Média **R\$75**
Grande **R\$90**

ESPECIAIS

Calabratza

SUGESTÃO DA CASA

Molho de tomate, mozzarella, calabresa artesanal e gorgonzola, finalizada com cebola roxa caramelizada. Nossa assinatura.

Média **R\$85**
Grande **R\$105**

Frangatza

SUGESTÃO DA CASA

Molho de tomate, mozzarella, frango desfiado temperado, cream cheese e raspas de limão siciliano.

Média **R\$82**
Grande **R\$102**

Pepperoni

Molho de tomate, mozzarella, pepperoni, cream cheese e mel silvestre.

Média **R\$85**
Grande **R\$105**

Meio a meio disponível em todos os sabores | Cobra-se a média dos dois

PREMIUM

Camarão Especial

NOVIDADE

Sem molho de tomate. Base de creme de alho confit, mozzarella e parmesão. Limpo, direto, sem interferência. O camarão aqui não divide atenção com ninguém.

Média **R\$120**

Grande **R\$145**

Cabra e Parma

SUGESTÃO DA CASA

Molho de tomate, mozzarella, queijo de cabra, crispy de parma e mel silvestre. Única na região.

Média **R\$125**

Grande **R\$155**

Brie com Geleia de Pimenta

SUGESTÃO DA CASA

Molho de tomate, mozzarella e lâminas de brie com geleia de pimenta artesanal. Doce, picante, memorável.

Média **R\$95**

Grande **R\$120**

Camarão

Molho de tomate, mozzarella, camarões e cream cheese, finalizada com raspas de limão siciliano.

Média **R\$110**

Grande **R\$135**

Parma Trufada

Molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, tomates confit, rúcula e azeite trufado.

Média **R\$135**

Grande **R\$160**

CLÁSSICAS

Algumas pizzas existem porque são perfeitas. A gente só faz questão de não estragar.

Calabresa com Cebola Roxa

Molho de tomate, mozzarella, calabresa artesanal e cebola roxa crua. Sem catupiry, porque aqui o sabor da calabresa não precisa de cobertura.

Média **R\$80**

Grande **R\$100**

Frango com Catupiry

Molho de tomate, mozzarella, frango desfiado temperado e catupiry cremoso. O clássico carioca sem rodeios.

Média **R\$80**

Grande **R\$100**

Portuguesa

Molho de tomate, mozzarella, presunto, ovo cozido e cebola roxa. Cada ingrediente no lugar certo, sem nada a mais, sem nada a menos.

Média **R\$90**

Grande **R\$110**

SEQUÊNCIA DO PIZZAIOLO

Segunda a quinta | 18h às 23h30

R\$79 por pessoa | Kids **R\$49**

Rodízio de pizzas artesanais servido direto do forno na sua mesa. Peça ao garçom.

PARA MOLHAR A BORDA Pesto de Manjerição **R\$5** Nutella **R\$7** Molho de tomate artesanal **R\$7**

MENU BRATZA

À LA CARTE

Fettuccine com Camarão

R\$94

Fettuccine caseiro ao molho fonduta de parmesão com camarões frescos.

Baby Beef com Nhoque e Fonduta

NOVIDADE

R\$90

Escalope de baby beef grelhado ao ponto, nhoque artesanal com fonduta de parmesão e molho roti.

Arroz Piamontese com Escalope

R\$85

Arroz cremoso com cogumelos e fonduta, escalope de baby beef ao molho roti.

Paillard com Fettuccine

R\$82

Baby beef batido e grelhado com fettuccine e fonduta de parmesão.

Fettuccine com Ragù de Filé

SUGESTÃO DA CASA

R\$69

Fettuccine artesanal em ragù de filé cozido por 4 horas, tomatinhos confit, ervas frescas e parmesão.

LE PARMIGIANE

A parmegiana nasceu em Nápoles, de uma berinjela. A nossa vai ao forno gratinando, com molho pomodoro por baixo e massa italiana ao lado.

1 ESCOLHA A PROTEÍNA:

	Individual	Para 2
Frango	R\$45	R\$109
Carne	R\$65	R\$129

2 ESCOLHA A COBERTURA:

Tradicional Molho pomodoro, mozzarella e parmesão gratinado.
Fugazzeta Mozzarella e cebola caramelizada em camada, gratinada até dourar.
alla Margueratza Pesto de manjerição, tomate italiano em rodela e mozzarella.
alla Fonduta Fonduta de parmesão e pickles de cebola roxa.

3 ESCOLHA O ACOMPANHAMENTO:

Arroz, feijão e fritas

Nhoque ao sugo

ou com fonduta de parmesão

Fettuccine ao sugo

ou com fonduta de parmesão

*As 4 coberturas têm o mesmo preço, não há acréscimo. O valor é definido apenas pela proteína e pelo tamanho escolhido no passo 1.

alla Parma

Individual R\$89 | Para 2 R\$158

Parmegiana gratinada com crispy de parma, rúcula fresca e azeite trufado por cima.

MENU KIDS

1 Escolha a proteína:

Frango Grelhado | Carne Grelhada

R\$34

2 Escolha o acompanhamento:

Macarrão ao Molho Branco | Macarrão ao Pomodoro | Arroz com Fritas

PARA TERMINAR BEM

SOBREMESAS

Mousse de Chocolate com Sucrilhos Caramelizados

R\$46

Mousse de chocolate meio amargo finalizado com sucrilhos caramelizados na hora. Crocante por cima, cremoso por dentro. Para compartilhar.

Sorvete de Baunilha

R\$20

Para fechar com leveza ou acrescentar à sua pizza doce.

Affogato Bratza

NOVIDADE

R\$22

Bola de sorvete de baunilha encontra um espresso intenso servido na hora à mesa. O fechamento italiano que dispensa apresentação.

Café Espresso

R\$14

PIZZAS DOCES

Nutella com Morango

R\$72

Nutella e fatias de morango fresco sobre massa artesanal.

Nutella com Pistache

R\$72

Creme de pistache e Nutella sobre massa de fermentação natural.

Pistache Crocante

NOVIDADE

R\$72

Chocolate branco, creme de pistache e farofa de pé de moleque por cima. Doce, salgadinho e crocante no mesmo pedaço.

Cheesecake de Morango

NOVIDADE

R\$65

Cream cheese e chocolate branco sobre massa de fermentação natural, finalizada com geleia de morango artesanal. Cheesecake que vira pizza sem pedir licença.

Banana Nevada

R\$65

Banana fatiada, doce de leite e chocolate branco maçaricado na hora. Não tem como resistir.

Calzone de Brigadeiro Belga

R\$60

A massa de fermentação natural chega à mesa quente, selada, guardando dentro um brigadeiro de chocolate belga que derrete no primeiro corte. Acompanha uma caldinha extra e uma bola de sorvete de creme. Não tem como não pedir de novo.

Acrescente uma bola de sorvete de baunilha à sua pizza doce por **R\$8**

CREMOSO E IRRESISTÍVEL

MENU DE DRINKS

DRINKS AUTORAIS

Viola — SEM ÁLCOOL R\$24 R\$32

Vodka, limão, Quero Chuva de açaí, purê de jabuticaba e espuma de gengibre. Perfil: frutado, levemente cítrico e intenso.

Limoncello Spritz R\$32

Limoncello Bratza, suco de limão, monin de baunilha, espumante e hortelã. Perfil: refrescante, cítrico e aromático com toque adocicado.

Garota Carioca R\$32

Gin, suco de limão, xarope de frutas vermelhas e xarope de capim-limão. Perfil: frutado, cítrico e herbal.

Green Bratza SEM ÁLCOOL R\$24 R\$29

Rum branco, xarope de abacaxi, soda de capim-limão e suco de limão. Perfil: tropical, refrescante e cítrico.

DRINKS CLÁSSICOS

Moscow Mule R\$42

Vodka, limão, espuma de gengibre.

Gin Tônica R\$42

Gin e tônica.

Negroni R\$42

Gin, Vermute e Campari.

Garibaldi R\$42

Campari e laranja.

Aperol Spritz R\$42

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

CERVEJAS E BEBIDAS

CERVEJAS

Heineken Long Neck	R\$15
Heineken Chopp 300ml	R\$13
Heineken 0.0 Long Neck	R\$15
Heineken Ultimate Long Neck Sem glúten	R\$15
Praya Lager Long Neck Sem glúten	R\$17
Baden Baden 600ml IPA Witbier Cristal	R\$27

SOFT DRINKS

Refrigerante Lata 350ml	R\$9
Coca-Cola Coca-Cola Zero Guaraná Água Tônica	
H2OH!	R\$13
Limão Limoneto	
Água mineral	R\$8
Sem gás Com gás	
Suco Natural 300ml	R\$14
Consulte os sabores disponíveis.	

SOFTS ARTESANAIS

Sodas Italianas	R\$15
Capim limão Maçã verde Maracujá Tangerina Jabuticaba	
Soda Italiana de Frutas Vermelhas	R\$17

MATES

Mate	R\$16
Natural Com Limão Com Jabuticaba Com Maracujá Com Frutas Vermelhas Com Tangerina	

CARTA DE VINHOS

VINHOS TINTOS

Finca Malbec 	R\$120	Ventiterre Merlot 	R\$130
Frutas vermelhas maduras, taninos macios.		Sedoso e aveludado.	
Carlos Gardel Malbec 	R\$110	Carlos Gardel Cab. Sauvignon 	R\$140
Jovem, frutado e equilibrado.		Estruturado e intenso.	
Expresso Bodeguero Bonarda 	R\$140	Perez Cruz Gran Reserva Cab. Sauv. 	R\$160
Fresco, notas de ameixa e cacau.		Robusto e amadeirado.	
Exp. Bodeguero Reserva Cab. Franc 	R\$180	Ventiterre nero D'Avola e Merlot 	R\$180
Elegante e aromático, notas herbáceas.		Intenso e frutado.	
		Ruca Carmenere 	R\$160
		Notas de pimenta e frutas negras.	

VINHOS BRANCOS

Finca Chardonnay 	R\$120
Refrescante, tropical e amanteigado.	
Finca Sauvignon Blanc 	R\$120
Cítrico e leve.	
Carlos Gardel Torrontés 2024 	R\$110
Aromático, floral e frutado.	

POR TAÇA

Tinto ou Branco	R\$30
Consultar opções disponíveis.	

Bratza