



PIZZERIA ITALIANA  
A MAIS ANTIGA DA CIDADE  
A MAIS GOSTOSA TAMBÉM



INDICA  
PRATO VEGANO



PRATO  
OVOLACTOVEGETARIANO



PRATO  
SEM LACTOSE



PRATO CONTÉM  
CARNE SUINA



CONTÉM  
PIMENTA

Conheça nossos fornecedores

A KM ZERO

Feira Agroecológica de Arraial D'ajuda  
Feirinha Municipal de Arraial D'ajuda  
Tarifa de Porto Seguro  
Casa das Polpas - Porto Seguro  
Fior di Latte Gelateria Artigianale - Arraial D'ajuda  
Queijaria do Descobrimento - Vale Verde  
Fazenda Trevo dos Búfalos - Arraial D'ajuda  
Fazenda Palmeira Mozzarella Orgânica de Búfala - Itororó

IMPORT DA ITÁLIA

Divella  
La Molisana  
Prosciutti Fiorucci  
Balducci  
Illy Caffè  
Filippo Berio

FOOD SERVICE BRASIL

Sadia  
Nestlé  
Pamplona  
Quatá Alimentos  
Laticínios Davaca  
Catupiry

PORTUGUÊS

Abacaxi  
Abobrinha  
Açúcar  
Alcaparras  
Alecrim  
Alho  
Alici  
Atum  
Azeite  
Azeitonas  
Bacalhau  
Bacon  
Camarões  
Canela  
Carne de sol  
Cebola  
Cerejas  
Crema de leite  
Funghi  
Goiabada  
Hortelã  
Linguiça defumada  
Manjericao  
Mel de abelha  
Ovo cozido  
Palmito  
Parmesão  
Pimenta  
Pimenta de cheiro  
Pimenta-do-reino  
Peito de frango  
Presunto cozido  
Presunto de Parma  
Queijo  
Requeijão cremoso  
Rúcula  
Sorvete  
Sem Molho  
Tomate  
Tomate seco  
Tomatinhos

ITALIANO

Ananas  
Zucchini  
Zucchero  
Capperi  
Rosmarino  
Aglio  
Alici  
Tonno  
Olio di oliva  
Olive  
Baccalà  
Pancetta affumicata  
Gamberi  
Cannella  
Carne secca  
Cipolla  
Ciliege al maraschino  
Panna  
Funghi  
Confettura di goiaba  
Mentuccia  
Salsiccia affumicata  
Basilico  
Miele  
Uovo sodo  
Cuore di palma  
Parmigiano  
Peperoncino  
Peperoncino dolce  
Pepe  
Petto di pollo  
Prosciutto cotto  
Prosciutto crudo  
Formaggio  
Formaggio cremoso  
Rucola  
Gelato  
Senza pomodoro  
Pomodoro  
Pomodoro secco  
Pomodorini

ESPAÑOL

Ananá  
Zapallito  
Azúcar  
Alcaparras  
Romero  
Ajo  
Anchoas  
Atún  
Aceite de oliva  
Aceitunas  
Bacalao  
Panceta  
Camarones  
Canela  
Carne secada al sol  
Cebolla  
Cerezas  
Crema de leche  
Hongos  
Dulce de goiaba  
Hortelá  
Salame ahumado  
Albahaca  
Miel  
Huevo cocido  
Palmito  
Parmesano  
Aji picante  
Aji verde pequeño  
Pimienta negra  
Pollo  
Jamón cocido  
Jamón crudo  
Queso  
Queso cremoso  
Rúcula  
Helado  
Sin salsa de tomate  
Tomate  
Tomate seco  
Tomate cherry

ENGLISH

Pineapple  
Zucchini  
Sugar  
Cappers  
Rosemary  
Garlic  
Anchovies  
Tuna fish  
Olive oil  
Olives  
Codfish  
Bacon  
Shrimps  
Cinnamon  
Sun-dried meat  
Onion  
Cherry  
Milk cream  
Mushrooms  
Guava paste  
Mint  
Smoked sausage  
Basil  
Honey  
Hard-boiled egg  
Palm  
Parmesan  
Chili pepper  
Sweet pepper  
Pepper  
Chicken breast  
Ham  
Parma ham  
Cheese  
Cream cheese  
Rocket  
Ice cream  
Without tomato sauce  
Tomato  
Dried tomato  
Cherry tomato

FRANÇAIS

Ananas  
Courgette  
Sucre  
Capres  
Romarin  
Ail  
Anchois  
Thon  
Huile d'olive  
Olives  
Morue  
Pancetta fumée  
Crevettes  
Cannela  
Viande séchée au soleil  
Oignon  
Cherry  
Crème de Lait  
Champignons  
Confiture de goyave  
Menthe  
Saucisse fumée  
Basilic  
Miel  
Œuf dur  
Cœur de palmier  
Parmesan  
Piment  
Poivron  
Poivre  
Poulet  
Jambon  
Jambon de Parme  
Fromage  
Fromage à la crème  
Roquette  
Crème glacée  
Sans sauce tomate  
Tomate  
Tomate séchée  
Tomate cerise

# ENTRADAS & FORNERIA



## BRUSCHETTA

pão italiano torrado,  
aromatizado  
com alho,  
tomatinhos,  
manjeriço  
e orégano



## CICCIO

crocante,  
com alecrim  
e parmesão



## CAPRESE

mozzarella  
de búfala fresca  
tomate  
manjeriço  
orégano e  
azeite e.v.o.

## CALZONE

tomate  
mozzarella  
presunto  
e orégano



## FAGOTTINI

mozzarella de búfala  
enrolada em  
prosciutto di Parma  
e gratinada  
no forno a lenha



## PIADINA

caprese

parma e rúcula

provolone,  
tomate e rúcula



## BURRATA

cremosa de búfala  
com salada  
de rúcula  
e pão de pizza

## MARINARA



de origens mais antigas do que a mesma  
pizza margherita, ela é sem queijo, com  
bastante molho de pomodoro, orégano,  
alho e algumas folhas de manjeriço

# PIZZA

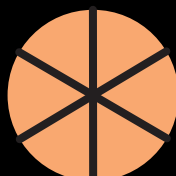
italiana, fina e crocante,  
assada em forno a lenha  
com opção de queijo sem lactose

Baby



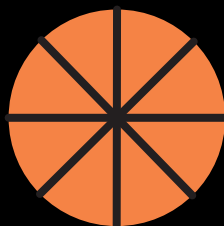
4 fatias  
1 sabor

Média



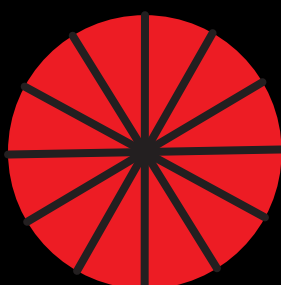
6 fatias  
1 sabor

Grande



8 fatias  
até 2 sabores

Pitanga



12 fatias  
até 4 sabores

Obs: não servimos o tamanho Pitanga  
em períodos de lotação, alta temporada e feriados

**DOC**



mozzarella de búfala orgânica,  
tomatinhos e manjeriço orgânicos,  
azeite e.v.o. italiano

## AO ESTILO BRASILEIRO COM MOLHO E MOZZARELLA



### MUSSARELA

com tomate fresco em rodela e orégano



### PALMITO

palmito pupunha em cubos, requeijão cremoso Catupiry  
e orégano



### PRESUNTO

mozzarella, presunto cozido prémium sem gordura  
e azeitonas pretas



### PORTUGUESA

presunto cozido sem gordura, ovo cozido, azeitonas,  
orégano e cebola branca

### FRANGO

peito de frango desfiado, requeijão cremoso Catupiry,  
orégano e azeitonas pretas



### CALABRESA

linguiça defumada  
especial  
e cebola branca



### 4 QUEIJOS

mozzarella, queijo minas, requeijão cremoso Catupiry,  
parmesão e orégano



### TOMATE SECO

mozzarella de búfala orgânica, tomate seco, rúcula  
e creme de balsâmico



### TROPICAL

presunto cozido sem gordura, abacaxi da Bahia  
e azeitonas pretas



**PITANGA**

# AS CLÁSSICAS DA ITÁLIA AO MOLHO SAN MARZANO

 **MARGHERITA**

a clássica italiana, com molho de pomodoro, mozzarella de vaca e basílico orgânico

**ROMANA**

com filé de alici da Argentina em óleo e alcaparras

 **PROSCIUTTO E FUNGHI**

mozzarella, presunto cozido prémium sem gordura, shiitaki e champignon frescos

 **QUATTRO FORMAGGI**

mozzarella artesanal, queijo fresco, gorgonzola, parmesão e orégano

**PUGLIESE**

mozzarella, lascas de filé de atum em azeite de oliva, alcaparras e cebola roxa crocante



**DIÁVOLA**



mozzarella artesanal, pepperoni e azeitonas

 **FUMÉ**

mozzarella, provolone defumado, bacon especial de paleta e creme de leite

 **CRUDAIOLA**

com mozzarella, tomatinhos crus, rúcula orgânica e ricota fresca ralada

 **BARI**

mozzarella artesanal italiana, tomatinhos, azeitonas, orégano e azeite e.v.o.

 **PARMA**

com mozzarella de búfala orgânica, prosciutto crudo DOP italiano e rúcula orgânica

 **PICCANTE** 

com mozzarella, linguiça defumada especial, gorgonzola, creme de leite e molho semi picante de pimenta calabresa

 **FUNGHI**

com mozzarella de búfala orgânica, shiitaki e cogumelos champignon frescos

 **RÚSTICA**

com mozzarella de búfala orgânica, tomatinhos orgânicos, alho seco, azeite extra virgem e pimenta de cheiro

# AS BRANCAS, COM QUEIJO MAS SEM MOLHO

 **ZUCCHINE** 

abobrinha fresca, azeitonas, pimenta-do-reino, parmesão e hortelã

**SANJUANIDDE**

filé de alici da Argentina, alcaparras, azeitonas, tomatinhos e parmesão

 **CARBONARA** 

provolone defumado, bacon especial de paleta, ovo cozido e pimenta-do-reino

 **GRECA**

tomate seco, alcaparras, ricota fresca, azeitonas pretas e orégano

 **EXÓTICA** 

gorgonzola, bacon especial de paleta, mel de abelha, nozes e pimenta branca

**DONA MARINA**

abobrinha fresca ralada, filé de atum em azeite de oliva, gotas e raspas de limão siciliano



**NORDESTINA** 

carne de sol desfiada, tomatinhos, azeitonas pretas, cebola branca, azeite e.v.o. e pimenta-do-reino

# AS DOCES

 **ARRAIAL**

mozzarella, banana nanica, mel de abelha e canela em pó

 **CHOCOLATE COM SORVETE**

chocolate meio amargo, sorvete artesanal de creme e cerejas em calda

 **CHOCOLATE COM BANANA**

chocolate meio amargo, banana nanica e canela em pó

 **ROMEO & JULIETA**

mozzarella, queijo minas e goiabada cascão artesanal

# PASTA

italiana, de grano duro  
também integral ou sem glúten



## PUTTANESCA

molho de tomate  
com alici,  
alcaparras,  
azeitonas,  
pimenta vermelha



## LINGUINE TROPICAL

camarão flambado  
na manteiga  
ao rum Bacardi  
molho de tomate  
leite de coco e rúcula



## PAGLIA E FIENO AL RAGÙ

carne de sol  
e  
misto de  
cogumelos



## ZUCCHINE E GÀMBERI

abobrinha  
camarão rosa  
tomate cereja  
e cheiro de hortelã



## SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

uma receita de Bari,  
no sul da Itália,  
com molho de tomate  
e pimenta vermelha

## POMODORO E BASÍLICO

ao sugo de tomate italiano  
e manjerição orgânico



## AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

pimenta dedo de moça  
alho e salsinha em azeite  
extra virgem de oliva



## TAGLIATELLE AI FUNGHI

shiitaki  
e  
champignon



**ATENÇÃO INTOLERANTES**  
esses pratos contém lactose

## PENNE ALLA VODKA

bacon flambado na vodka  
molho de tomate italiano  
e creme de leite



## CARBONARA

bacon especial de paleta  
creme de gemas  
de ovos caipira  
e queijo parmesão,  
pimenta-do-reino



## FARFALLE AL SALMONE

lascas de salmão fresco  
grelhado, tomate italiano  
e creme de leite



com um preparo diferente, a massa é cozida diretamente  
no molho até ficar levemente queimada e crocante

Siga-nos   PitangaBecoDasCores

# GNOCCHI

de batata e trigo italiano



## GORGONZOLA E NOCI

com um toque de noz moscada



## POMODORINI E GÁMBERI

camarões e tomatinhos salteados no azeite evo



## CREMA DI FUNGHI

shitaki e champignon



## GRATIN ALLA SORRENTINA

para 2 pessoas



# DESSERT



## GELATO E BALSÂMICO



## PAPAIA E CASSIS



## PETIT GATEAU

# cafeteria



## ESPRESSO ILLY

o melhor café italiano cremoso e aromático



## SHAKERATO

café expresso batido com gelo na coqueteleira e batizado com licor amaretto



## AFFOGATO

uma bola de sorvete, uma xícara de café expresso para derreter e um licorzinho para acompanhar

PITANGA

# ADEGA brancos

## ITÁLIA

*Giacondi*  
Pinot Grigio

## BRASIL

*Casa Valduga*  
Naturelle Suave  
*Miolo*  
Reserva Sauvignon Blanc

## PORTUGAL

*Casal Garcia*  
Vinho Verde

## CHILE

*Zephyra*  
Chardonnay

# espumantes

## ITÁLIA

*Mirabello*  
Lambrusco Emilia IGT  
*Ca' Vescovo*  
Prosecco Brut DOC

## BRASIL

*Casa Valduga*  
Naturelle Moscatel Suave  
Arte Traditional Brut  
*Rio Sol*  
Brut  
*Casa Perini*  
Rosé Brut  
*Chandon*  
Réserve Brut

# tintos

## ITÁLIA

*Sardelli*  
Chianti DOCG  
*Lianto*  
Primitivo del Salento IGT

## BRASIL

*Casa Valduga*  
Naturelle Suave  
Terroir Cabernet Sauvignon 375ml  
*Miolo*  
Reserva Pinot Noir  
Reserva Cabernet Sauvignon

## PORTUGAL

*Caves Velhas*  
Romeira Alentejano  
Catedral Reserva Dão DOC

## ARGENTINA

*Bodegas Chandon*  
Latitud 33° Malbec  
*Terrazas de los Andes*  
Reserva Malbec

## CHILE

*Zephyra*  
Carménère  
Merlot  
*Emiliana*  
Adobe Res. Cab. Sauv. Orgânico  
*Viña Ventisquero*  
Yali Wetland Reserva Carménère



# BEBIDAS

## SEM ÁLCOOL

- Água mineral
- Refrigerante
- Suco de polpa de fruta
- Suco de laranja natural
- Suco de uva integral
- Energético
- Cocktail de fruta



## CERVEJAS

- Long neck
- Especial
- Artesanal
- ...consultar

## TAÇAS

- Vinho tinto
- Vinho branco
- Espumante

# doses

- Grappa
- Boazinha
- Bacardi
- Smirnoff

- Aperol
- Campari
- Martini
- Cinzano
- Baileys
- Cointreau
- Drambuie
- Jägermeister

- Limoncello
- Fernet Branca
- Sambuca

- Absolut
- Tequila
- Gin Bombay
- Gin Tanqueray

- Outros
- ...consultar

- JW Red Label
- Chivas Regal
- Ballantines 12
- Jack Daniel's

- JW Black Label
- JW Double Black

# drinks

## BATIDAS

- Caipirinha
- Caipivodka
- Caipisakê
- Caipifruta
- Caipiríssima

A famosa CAIPITANGA

## COCKTAILS

- Mojito
- Gin Tonic
- Cubalibre
- Margarita
- Aperol Spritz
- Mimosa
- Negroni
- Campari Orange
- Campari Tonic
- Campari Spritz

Outros drinks ...consultar



# Qualidade e Tradição



fotos da nossa antiga instalação



somos com orgulho a mais antiga pizzeria da cidade,  
já Pizza & Cia do Stefano e depois do Cláudio,  
em atividade desde o início dos anos '90



T wc f q Owewi · . 423  
Dgeq f cu Eqtgu  
Cttckcnf ÎClwf c / Dcj lc / Dtcukn