



A CASA DO MOLHO PERFEITO.

O Restaurante Itália não tem esse nome por acaso.

Ele nasceu de uma paixão que atravessou oceanos.

Nosso fundador viveu e trabalhou na Itália, onde aprendeu que cozinhar é mais do que preparar um prato, é colocar amor em cada gesto, é transformar simples ingredientes em memórias.

Por isso, o que você sente aqui não vem só da cozinha, vem do coração.

Nossa casa é uma pequena parte da Itália que vive dentro de nós.

Um pedaço das histórias, dos sabores e das emoções que trouxemos de lá para compartilhar com você.





SEQUÊNCIA ITALIANA

VIVEMOS A ITÁLIA. AGORA, VOCÊ PROVA.

Trabalhamos por anos nas cozinhas italianas e o que corre nas nossas veias é amor pela cultura e comida de lá. A nossa Sequência Italiana é a sua passagem: mais de 20 pratos que são nossas memórias e viagens. Molhos, risotos saborosos e massas especiais.

Tudo feito *a cuore*. Bem-vindo à Itália em Joinville!

ENTRADAS

Pão feito na casa
Tulipa de frango
Salada italiana
Polenta frita

MASSAS

Conchiglione pescara | Espaguete alho e óleo
Talharim carbonara | Penne strascinati
Penne romanesca | Nhoque gorgonzola
Talharim alcatra e brócolis | Penne ao pesto
Ravioli de carne ao molho de cordeiro
Rigatoni a moda do Chef | Espaguete a Matriciana

LASANHAS

Bolonhesa
Quatro queijos

RISOTOS

Alho-poró | Funghi | Mignon
Salmão | Camarão

PIZZAS SALGADAS

Calabresa | Frango com catupiry | Quatro queijos
Lombinho com catupiry | Marguerita
Bacon | Bacon com milho | Portuguesa


PIZZAS DOCES

Chineque
Sensação com chocolate preto
Sensação com chocolate branco
Chocolate com maracujá
Romeu e julieta
Pistache

ESCALOPE DE MIGNON

Somente nas sextas e sábados





119,90

De Segunda a Quinta

129,90

Sexta e Sábado

Valor por pessoa



ENTRADAS

Das saladas às porções douradas, cada entrada é um convite para começar bem. Focaccias quentinhas, temperos sinceros e sabores que aquecem o coração.

SALADA ACOMPANHAMENTO **22**

Mix de folhas verdes, palmito e tomate cereja, regados com nosso molho pesto artesanal.

SALADA CAESAR COM FRANGO GRELHADO **55**

Mix de alface americana e rúcula fresca, com tomates-cereja e crostinis crocantes. Finalizada com lascas de parmesão e cubos de filé de frango grelhado, servidos com o clássico molho Caesar.

FOCACCIA AO ALHO E ÓLEO **29**

Porção de Focaccias douradas ao alho e óleo, finalizadas com um toque aromático de alecrim.

FOCACCIA AO PESTO E POMODORO **39**

Focaccias artesanais servidas com duo de molhos: o clássico pesto e o tradicional pomodoro.

MEIO DA ASA **60**

Asinhas crocantes, douradas por fora e suculentas por dentro, temperadas com o irresistível toque especial da casa.

POLENTA FRITA **35**

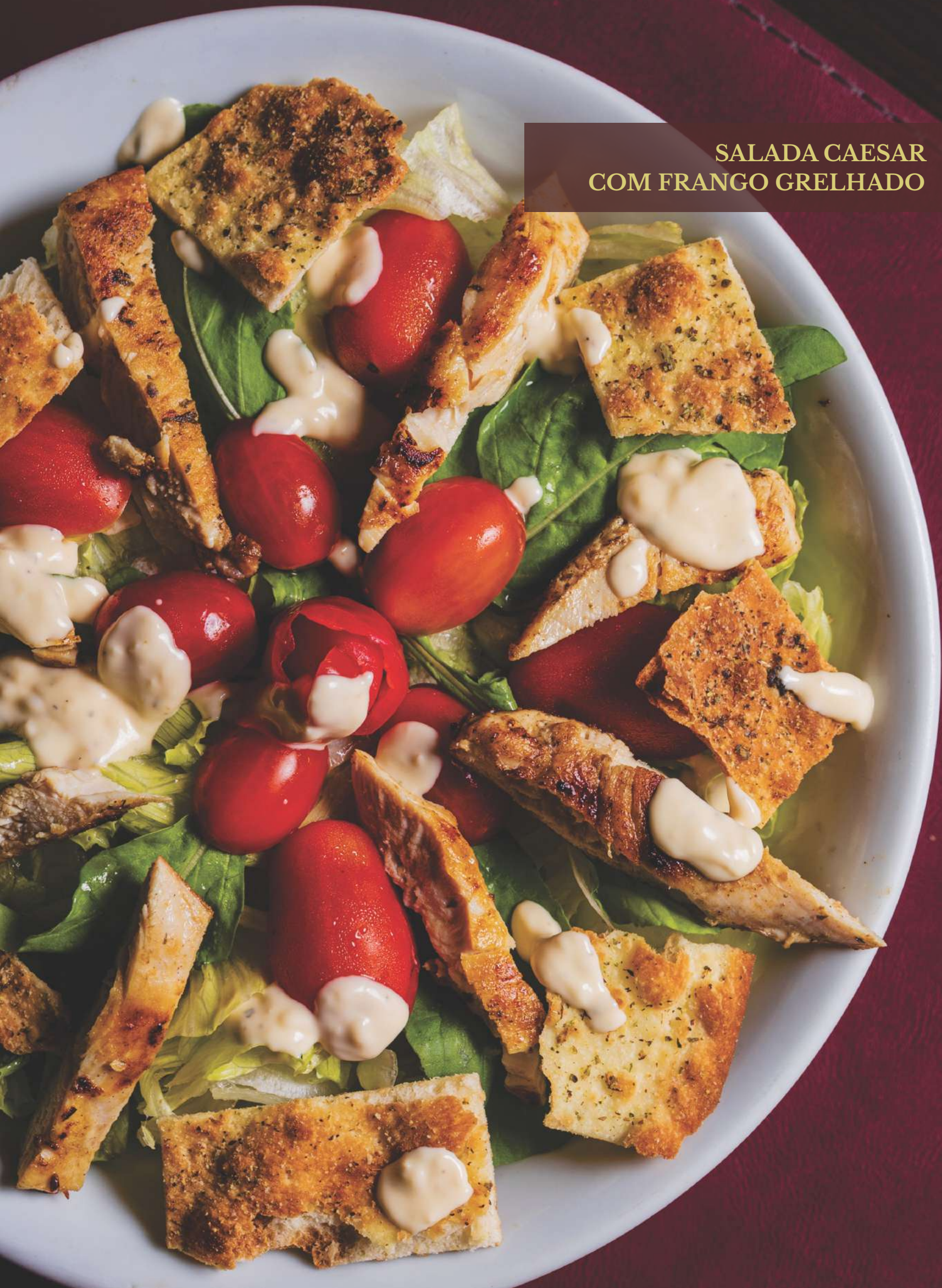
Polenta frita dourada e crocante, com o sabor artesanal e irresistível da casa.

BATATA FRITA **55**

Batatinhas douradas e sequinhas, com aquele toque caseiro que conquista a cada mordida.



**SALADA CAESAR
COM FRANGO GRELHADO**



FILE MIGNON
À PARMEGIANA





MOLHOS ESPECIAIS

Das clássicas às recheadas, cada massa encontra seu par perfeito: molhos de cozimento lento que exaltam a tradição italiana. Simplicidade e excelência em cada prato da nossa Cucina Tradizionale.

STRASCINATTI PERFETTO **1** 70 **2** 99

Berinjelas em cubos salteadas em nosso molho artesanal de tomates frescos, combinadas com queijo provolone e mussarela derretida.

ALLA PESCARESE (PESCARA) **1** 115 **2** 178

Camarões inteiros salteados com tomates-cereja e brócolis, envolvidos em nosso suave molho bechamel artesanal.

ALLA PESCATORA (PESCADOR) **1** 106 **2** 166

Camarões inteiros salteados com anéis de alho-poró, reduzidos ao vinho branco e envolvidos em nosso cremoso molho bechamel artesanal.

PESTO ALLA GENOVESE **1** 92 **2** 160

Molho pesto preparado com manjeriço fresco, alho, sal e parmesão, incorporado ao azeite extravirgem e pimenta preta, uma combinação perfeita com nosso molho bechamel artesanal.

ALLA MATRICIANA **1** 72 **2** 109

Molho de tomates frescos, com tiras de bacon crocante, finalizado com ervas do Norte que realçam o sabor e acrescentam um toque aromático marcante.

ALLA MODA DELLO CHEF **1** 50 **2** 80

Tiras de calabresa salteadas com pimentões coloridos, envolvidas em nosso molho artesanal de tomates frescos com um toque de pimenta.

*Para completar sua experiência, escolha sua Massa:
Espaghetti | Penne | Talharim | Nhoque | Conchiglione*

**Conchiglione 1 pessoa +18 2 pessoas +32*

**Nhoque 1 pessoa +8 2 pessoas +13*



CONCHIGLIONE
ALLA PESCARESE





MOLHOS TRADICIONAIS

Dos sugos aos cremosos, cada molho carrega o sabor e a alma da Itália. Preparados lentamente, com ingredientes frescos e paixão em cada detalhe — a essência da nossa Cucina Tradizionale.

ALLA BOLOGNESE

👤 68

👤👤 103

Carne bovina moída, cozida lentamente em nosso molho artesanal de tomates frescos e realçada com temperos selecionados.

ALLA CARBONARA

👤 85

👤👤 134

Tiras de bacon crocante, gemas de ovos caipiras e parmesão, harmonizados com nosso cremoso molho bechamel artesanal.

AL POMODORO

👤 48

👤👤 71

Molho de tomates frescos preparado com manjeriço, alho e cebola — simples, autêntico e irresistível. Simplesmente, o Molho Perfeito.

QUATTRO FORMAGGI

👤 65

👤👤 92

Molho bechamel cremoso com catupiry, cheddar, provolone e parmesão, finalizado com temperos à moda do Chef, com aquele sabor clássico de molho quatro queijos tradicional.

AGLIO E OLIO

👤 45

👤👤 65

Alho levemente dourado no azeite quente, liberando aroma intenso e envolvente, finalizado com salsinha fresca picada e os temperos exclusivos da casa.

SUGO DI ALCATRA E BROCCOLI

👤 68

👤👤 107

Iscas de alcatra refogadas com brócolis, cebolinha e alho, envolvidas em um delicado molho shoyu.

*Para completar sua experiência, escolha sua Massa:
Espaghetti | Penne | Talharim | Nhoque | Conchiglione*

*Conchiglione 1 pessoa +18 2 pessoas +32

*Nhoque 1 pessoa +8 2 pessoas +13



TALHARIM ALLA
CARBONARA





RISOTTI

Dos clássicos aos mais sofisticados, cada risoto é uma celebração de sabores e texturas. Preparados com paciência, ingredientes frescos e aquele toque de alma italiana.

MIGNON

👤 104

👥 170

Arroz arbóreo cremoso com tiras de mignon e tomates frescos salteados, envolvidos em nosso molho artesanal de tomates e finalizados com lascas de parmesão.

FUNGHI SECCHI

👤 75

👥 120

Arroz arbóreo preparado com funghi secchi importado, incorporado ao molho bechamel artesanal, finalizado com parmesão e toque de salsinha fresca.

ALHO PORÓ

👤 50

👥 80

Arroz arbóreo com alho-poró salteado na manteiga, envolto em cremoso molho bechamel artesanal e finalizado com parmesão.

ALCATRA

👤 85

👥 133

Arroz arbóreo, tiras de alcatra, parmesão, molho de tomate artesanal e temperos da casa.

CAMARÃO

👤 129

👥 196

Arroz arbóreo cremoso com camarões, alho-poró e tomates-cereja salteados em nosso molho artesanal de tomates frescos, finalizado com catupiry original e parmesão.



**RISOTO DE
MIGNON**





LASAGNE

Das tradicionais às especiais, nossas lasanhas são camadas de puro afeto. Preparadas lentamente, com molhos artesanais, queijos derretendo no ponto certo e aquele sabor caseiro que só a verdadeira Cucina Italiana é capaz de oferecer.

QUATTRO FORMAGGI

👤 75

👤👤 117

Lasanha artesanal com massa fresca, camadas de mussarela e parmesão, catupiry original e cheddar, envolta em nosso cremoso molho bechamel. Uma combinação irresistível.

ALLA BOLGNESE

👤 87

👤👤 140

Carne bovina moída e nosso molho artesanal de tomates frescos, finalizada com mussarela derretida e sabor irresistível.

PIEMONTE

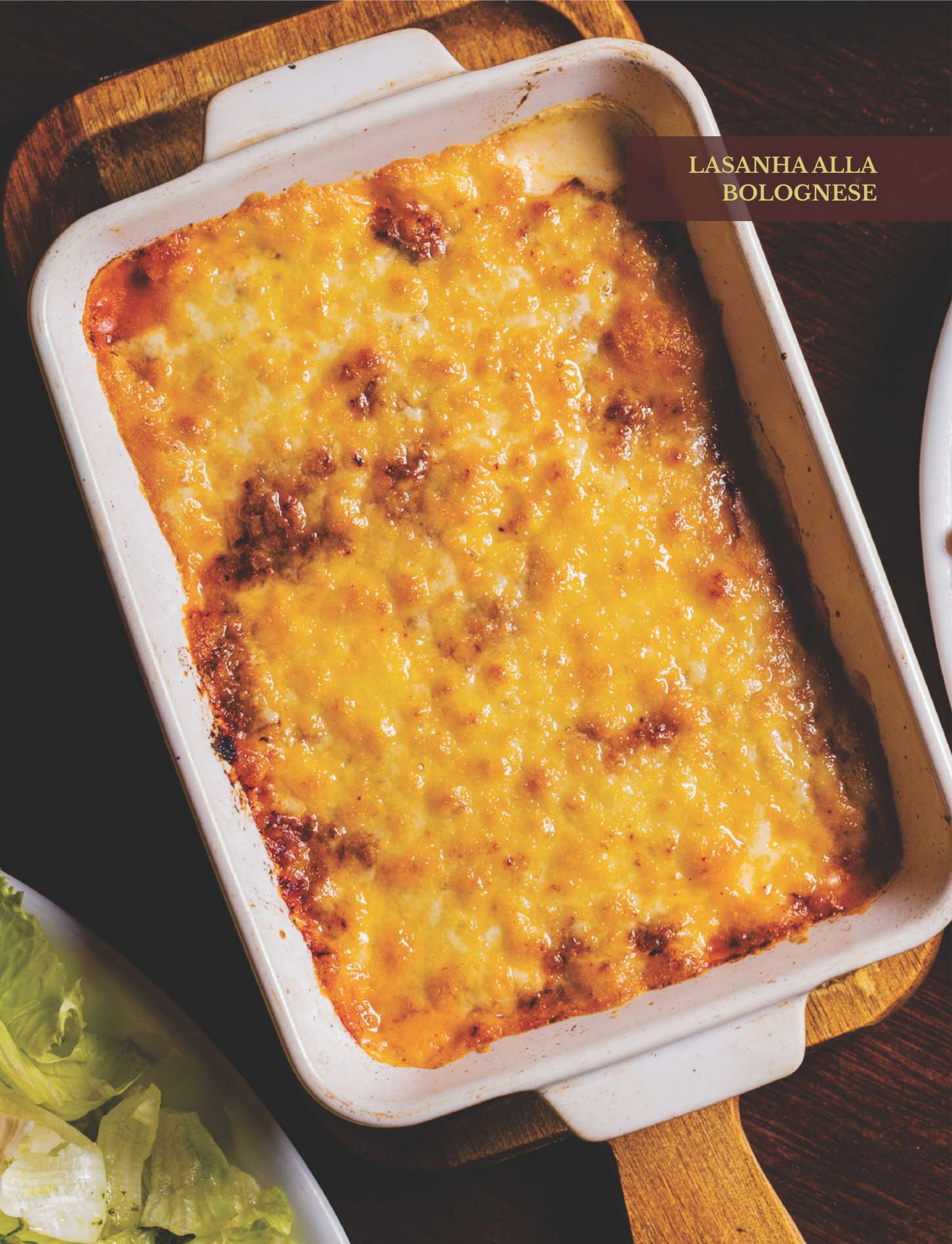
👤 94

👤👤 143

Ragú de carne com cogumelos Paris e presunto, envolta em nosso delicado molho bechamel artesanal e finalizada com queijo derretido no ponto perfeito.



LASANHA ALLA
BOLOGNESE





PRATOS KIDS

Feitos com o mesmo carinho da casa da nonna, nossos pratos kids são pensados para agradar os pequenos — com sabores leves, ingredientes frescos e aquele toque de amor italiano que conquista desde a primeira garfada.

FRANGUINHO DA NONA

48

Tirinhas de filé de frango grelhado, servidas com batatinhas sorriso, arroz branco soltinho, tomates-cereja e brócolis salteados na manteiga, acompanhadas de um Kinder Ovo.

CALABRESA KIDS

50

Uma pizza brotinho de calabresa com ou sem cebola, batatas sorriso e um kinder ovo de sobremesa.

KINDER OVO

18

Uma doce surpresa que combina chocolate cremoso e diversão. Metade é puro sabor, metade é encanto: dentro, um brinquedo que desperta a curiosidade e a alegria das crianças.





CALABRESA
KIDS



PIZZAS TRADICIONAIS

Pequena 4 fatias 1 sabor - Média 6 fatias 2 sabores - Grande 9 fatias 3 sabores
Todas as pizzas levam orégano

CALABRESA P 47 M 72 G 98

Molho de tomates frescos, mussarela e calabresa fatiada.

CALABRESA ACEBOLADA P 50 M 76 G 104

Molho de tomates frescos, mussarela, calabresa fatiada e anéis de cebola.

FRANGO COM CATUPIRY P 66 M 99 G 135

Molho de tomates frescos, mussarela, frango desfiado temperado e catupiry original.

PORTUGUESA P 49 M 72 G 101

Molho de tomates frescos, mussarela, presunto, tomate picado, cebola, ovos e azeitonas.

QUATRO QUEIJOS P 60 M 88 G 120

Molho de tomates frescos, mussarela, parmesão, provolone e catupiry original.

MARGUERITA P 45 M 66 G 87

Molho de tomates frescos, mussarela, tomate, manjeriço, parmesão e um fio de azeite de oliva.

LOMBINHO COM CATUPIRY P 83 M 119 G 158

Molho de tomates frescos, mussarela, lombinho tipo canadense e catupiry original.

BACON P 66 M 91 G 117

Molho de tomates frescos, mussarela e bacon.



PORTUGUESA





PIZZAS TRADICIONAIS

Pequena 4 fatias 1 sabor - Média 6 fatias 2 sabores - Grande 9 fatias 3 sabores
Todas as pizzas levam orégano

MAFIOSA

P 56 M 78 G 115

Molho de tomates frescos, mussarela, calabresa picada, pimentões coloridos, cebola e molho de pimenta.

MILHO COM BACON

P 64 M 93 G 118

Molho de tomates frescos, mussarela, milho e bacon.

ALHO E ÓLEO

P 40 M 50 G 66

Molho de tomates frescos, mussarela, alho e óleo.

MUSSARELA

P 40 M 50 G 66

Molho de tomates frescos e mussarela.

NAPOLITANA

P 55 M 76 G 101

Molho de tomates frescos, mussarela, parmesão, presunto e tomate.

PAULISTA

P 53 M 79 G 101

Molho de tomates frescos, mussarela, palmito, milho e ervilha.





MAFIOSA



PIZZAS ESPECIAIS

Pequena 4 fatias 1 sabor - Média 6 fatias 2 sabores - Grande 9 fatias 3 sabores
Todas as pizzas levam orégano

A LA CARNE P 64 M 97 G 135

Molho de tomates frescos, mussarela, alcatra em lascas e anéis de cebola.

ATUM P 83 M 118 G 148

Molho de tomates frescos, mussarela e atum. (Cebola opcional)

BERTUCCI P 65 M 86 G 110

Molho de tomates frescos, mussarela, mussarela de búfala, champignon, calabresa e cebola caramelizada.

CAPRICIOSA P 76 M 119 G 157

Molho de tomates frescos, mussarela, champignon, presunto, bacon e azeitona preta.

MARGUERITA PREMIUM P 72 M 101 G 134

Molho de tomates frescos, mussarela, mussarela de búfala, tomate cereja, manjeriço e parmesão.

MODA DA CASA P 66 M 121 G 153

Molho de tomates frescos, mussarela, bacon, presunto, milho, ervilha, champignon e azeitona preta.

PARMEGIANA P 86 M 122 G 180

Molho de tomates frescos, mussarela, tiras de mignon, presunto e parmesão, finalizada com uma delicada camada de molho vermelho por cima.

PEPPERONI P 58 M 85 G 114

Molho de tomates frescos, mussarela e pepperoni.





MARGHERITA
PREMIUM



PIZZAS ESPECIAIS

Pequena 4 fatias 1 sabor - Média 6 fatias 2 sabores - Grande 9 fatias 3 sabores
Todas as pizzas levam orégano

RÚCULA COM TOMATE SECO **P 47** **M 99** **G 125**

Molho de tomates frescos, mussarela, tomate seco, rúcula, parmesão e um fio de azeite de oliva.

STROGONOFF **P 64** **M 100** **G 138**

Molho de tomates frescos, mussarela, strogonoff de carne bovina e batata palha.

SUPREMA **P 76** **M 102** **G 149**

Molho de tomates frescos, mussarela, pepperoni, cebola e pimentões coloridos.

VEGETARIANA **P 60** **M 92** **G 117**

Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, cogumelo Paris, tomate cereja e brócolis, salteados na manteiga e temperos.

CAMARÃO **P 90** **M 130** **G 216**

Molho de tomates frescos, mussarela, camarão temperado e alho poró salteados na manteiga.

BORDAS RECHEADAS

CATUPIRY ORIGINAL **P 16** **M 23** **G 37**

CHEDDAR **P 10** **M 12** **G 19**

CHOCOLATE AO LEITE **P 15** **M 22** **G 29**





CAMARÃO



PIZZAS DOCES

Pequena 4 fatias 1 sabor - Média 6 fatias 2 sabores - Grande 9 fatias 3 sabores
Todas as pizzas levam uma fina camada de mussarela

SENSAÇÃO PRETA P 108 M 138 G 179

Chocolate preto gourmet com morangos frescos e toque de leite condensado cremoso.

SENSAÇÃO BRANCA P 112 M 143 G 186

Chocolate branco com morangos frescos e um delicado fio de leite condensado.

BANANA COM CHOC. PRETO P 79 M 105 G 131

Banana com chocolate preto gourmet e um toque cremoso de leite condensado.

BANANA COM CHOC. BRANCO P 84 M 112 G 139

Banana com chocolate branco e leve toque de leite condensado.

CHOCOLATE PRETO P 84 M 107 G 135

Chocolate preto gourmet na medida certa, finalizado com um delicado toque de leite condensado.

CHOCOLATE BRANCO P 91 M 115 G 146

Chocolate branco finalizado com um delicado fio de leite condensado.

CHINEQUE P 50 M 77 G 99

Doce de leite cremoso com banana e nossa farofa de confeitiro artesanal, crocante e irresistível.

ROMEU E JULIETA P 42 M 53 G 78

Mussarela cremosa com pedaços generosos de goiabada, formando o contraste perfeito.

PISTACHE P 70 M 100 G 120

Chocolate branco com creme artesanal de pistache e pistaches in natura.





SENSAÇÃO
PRETA



SOBREMESAS

Nossas sobremesas são o doce final perfeito para a experiência italiana. Preparadas com ingredientes selecionados e aquele toque artesanal que transforma cada colherada em puro prazer.

PETIT GATEAU

32

Petit gateau com casquinha delicada e interior de chocolate cremoso, servido com sorvete e aquele contraste perfeito entre quente e frio.

CHEESECAKE

34

Cheesecake cremoso com base crocante e cobertura de frutas vermelhas.

TIRAMISSU

34

Camadas de biscoitos embebidos em café, creme mascarpone leve e aerado com toque final de cacau.

SORVETE DE CREME

18

Duas bolas de sorvete cremoso, cobertas com calda de chocolate.



PETIT GATEAU





BEBIDAS

Água sem gás 500ml	8	Café expresso Pleno	6
Água com gás 500ml	9	Café com leite	6
Suco Natural 330ml	12	Cappuccino	6
Suco Polpa 330ml	12	Achocolatado	6
Suco Jarra 750ml	28	Chá verde	6
Refrigerante lata 350ml	9		
Coca-cola, Coca-zero, Fanta Laranja, Fanta Uva, Guaraná Antarctica, Guaraná zero, Schweppes Citrus, Sprite, Água tônica			
Heineken long neck zero	16	Licor Cointreau 50ml	32
Heineken long neck	15	Licor Jagermeister 50ml	26
Stella Artois long neck	14	Licor 43 50ml	32
Spaten long neck	12	Bacardi 50ml	15
Original long neck	10	Steinhaeger 50ml	15
		Tequila 50ml	30
		Vodka 50ml	15
		Whisky 50ml	20
		Frangélico 50ml	28

Carta de Drinks solicite ao garçom







Alguns lugares servem comida.

Outros servem tempo.

Aqui, a mesa é ponto de encontro.

O molho é feito com calma.

E cada pessoa é recebida como se fosse de casa.

Não temos pressa.

Temos cuidado.

Se você sentiu isso, então essa mesa também é sua.

Anildo da Silva

Fundador

