



SABATELLI

pizza & arte

Buono Appetito

FAÇA SEU PEDIDO AQUI



 **SABATELLI**
pizza & arte

 (82) 9 9690 - 0066  3316-3116

 @SABATELLIPIZZAEARTE





SAPORI DI
MARE

BRÓCOLIS AO
BACON

CALÁBRIA


SABATELLI
pizza & arte

SALMÃO
SICILIANO



*Conheça nossa carta de vinhos e tenha uma
experiência de harmonização com nosso
Somelier!*

Drikss

SELETA	R\$25
VODKA ABSOLUT	R\$36
SABATELLI BLU	R\$36
ANIS ESTRELADO, GIN, LIMÃO SICILIANO, XAROPE CURAÇAU BLUE E TÔNICA.	
SABATELLI VULCANO	R\$36
CHÁ DE FRUTAS VERMELHAR, GIN, LIMÃO SICILIANO, PIMENTA ROSA, ANIS ESTRELADO E TÔNICA.	
SABATELLI GIN	R\$36
SUCO DE LARANJA, LARANJA EM RONDELAS, SODA , MANJERICÃO, HORTELÃ.	

Destilados

	DOSE	CLUBE
VODKA ABSOLUT	R\$23	R\$242
JOHNNIE WALKER RED	R\$24	R\$253
JOHNNIE WALKER BLACK	R\$34	R\$322
OLD PAR	R\$34	R\$322
SELETA DOSE	R\$15	

Entradas

PIZZAS BRANCAS

MASSA FINA, CROCANTE E AROMÁTICA

TRADICIONAL	R\$36
GORGONZOLA	R\$44
GORGONZOLA COM CALABRESA	R\$46
REQUEIJÃO CREMOSO	R\$44
PRIMA DONNA COM GELEIA DE PIMENTA	R\$54
SALMÃO AO PESTO	R\$51

BRUSCCHETTA	R\$40
FATIA DE PÃO, TOMATE FRESCO PICADO, PARMESÃO E ERVAS AROMÁTICAS	
BERINJELA À CAPONATA	R\$42
BBERINJELAS FATIADAS, PIMENTÕES, CEBOLAS E AZEITONAS PRETAS REFOGADOS NO AZEITE, SERVIDOS EM TEXTURA MACIA E SABOR MARCANTE.	
BURRATA AO PESTO	R\$70
ACOMPANHA MASSA DE FERMENTAÇÃO NATURAL DE 48HS MANJERICÃO, TOMATE CEREJA, PARMESÃO	
CARPACCIO TRADIZIONALE	R\$65
FINÍSSIMAS LÂMINAS DE CARNE BOVINA AO MOLHO DE ESPECIARIAS, FINALIZADO COM PARMESÃO.ACOMPANHA CESTA DE PÃES ARTESANAIS.	
CAMARÃO AL POMODORO CALABRÊS	R\$69
CAMARÕES SALTEADOS NO POMODORO LEVEMENTE PICANTE, ACOMPANHADOS DE TORRADAS TEMPERADAS.	
CALZONETTI DI CAMARÃO ALL CREAM CHEESE	R\$71
MINI CALZONES DE MASSA DE PIZZA FINA, RECHEADOS COM CAMARÕES, CREAM CHEESE E TOQUE SUAVE DE MEL E ESPECIARIAS.	

CARNE DE SOL FORMAGGI

CARNE DE SOL REFOGADA, CREME CHEESE E TORRADAS

R\$58

STRISCE DI FILETTO IMPANADO

CROCANTE POR FORA, MACIO POR DENTRO, NOSSAS TIRAS DE FILÉ EMPANADAS COM PANKO, SERVIDAS COM BATATAS FRITAS E MOLHO À ESCOLHA, SÃO A COMBINAÇÃO PERFEITA PARA QUEM BUSCA SABOR E PRAZER EM CADA MORDIDA. QUATTRO FORMAGGI OU MAIONESE GOURMET DA CASA.

R\$77

FILETTINO GORGONZOLA OU TOMATE FRESCO PICADOS

TIRAS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA OU TOMATE FRESCO PICADOS ACOMPANHADO DE TORRADAS

R\$70

SABATELLI CAMARÃO

CAMARÃO EMPANADO NA FARINHA PANKO, GELEIA DE PIMENTA CASEIRA

R\$77

TÁBUA DE FRIOS

TOMATE SECO, AZEITONA AZAPA PREMIUM, LASCAS DE PARMESÃO, GORGONZOLA, PEPPERONI, PRESUNTO DE PARMA E TORRADAS

R\$87

Saladas

CAMARÃO

FOLHAS SELECIONADAS, PALMITO, TOMATE CEREJA, CAMARÕES SALTEADOS, PARMESÃO E CROUTONS.FINALIZADA COM MOLHO DE MOSTARDA E REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO.

R\$69

FRANGO

MIX DE FOLHAS FRESCAS, FILEZINHOS DE FRANGO GRELHADO, TOMATE CEREJA E BRÓCOLIS SALTEADOS.SERVIDA COM MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

R\$59

SABATELLI

MIX DE FOLHAS CORTADAS, MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE CEREJA, PESTO FRESCO, CROUTONS E PARMESÃO.MONTADA SOBRE MASSA LEVE DE 48H.

R\$69

TROPICAL

FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE SECO, PALMITO, TIRAS DE MANGA E PARMESÃO EM LASCAS.MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

R\$59



Bebidas

NÃO ALCÓOLICAS

ÁGUA MINERAL (C/SEM GÁS)

R\$9

ÁGUA TÔNICA (350ML)

R\$10

ÁGUA DE COCO (300ML)

R\$12

CITRUS (350ML)

R\$10

H2OH

R\$10

SUCO (300ML)

R\$15

SUCO DA FRUTA (300ML)

R\$17

SUCO ESPECIAL (300ML)

R\$22

REFRIGERANTE (350ML)

R\$10

REDBULL (250ML)

R\$25

Bebidas

ALCÓÓLICAS

CERVEJA SEM ÁLCOOL (330ML)

R\$16

HEINEKEN (330ML)

R\$16

STELLA ARTOIS (330ML)

R\$16

CHOPP BRAHMA (340ML)

R\$16

Licor

LICOR DOSE

R\$29



Sobremesas

BANOFFÈ SABATELLI

BANANAS EMPANADAS NA FARINHA PANKO, DOCE DE LEITE, AÇÚCAR E CANELA, SERVIDAS COM SORVETE DE CREME.

R\$32

BROWNIE

BROWNIE DE CHOCOLATE E NOZES COM SORVETE DE CREME.

R\$31

CANNOLIS DUO

DOIS CLÁSSICOS IRRESISTÍVEIS EM UMA SÓ EXPERIÊNCIA: UM CANNOLI RECHEADO COM CREME DE CHOCOLATE INTENSO E OUTRO COM O SABOR DELICADO DA TRADICIONAL BABA DE MOÇA. CROCANTES POR FORA, CREMOSOS POR DENTRO.

R\$31

MERENGUE DE MORANGO

CHANTILLY, SUSPIROS CROCANTES, BABA DE MOÇA E MORANGOS FRESCOS.

R\$34

PETIT GATEAU

BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME.

R\$32

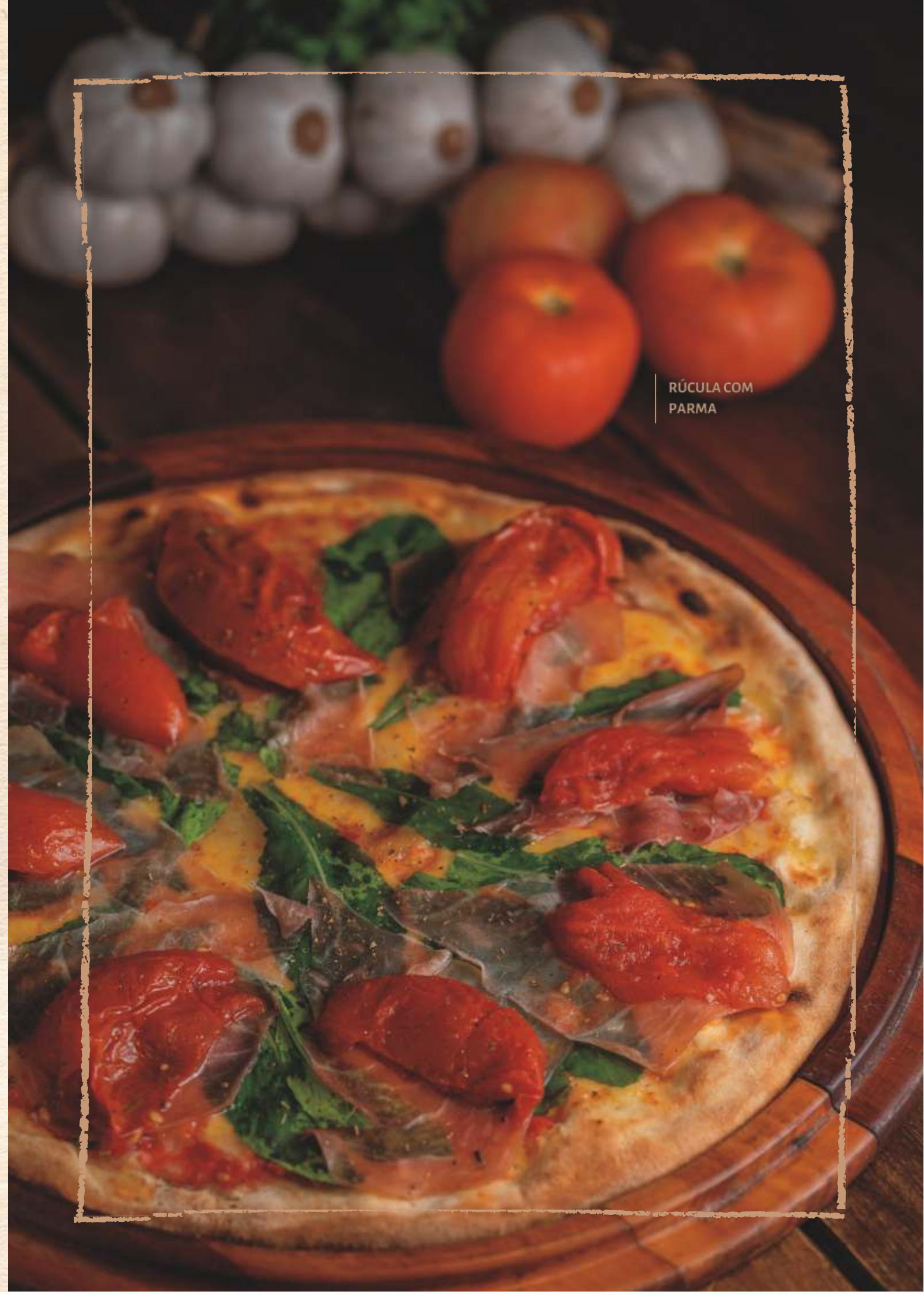
Cafés

EXPRESSO

R\$11

EXPRESSO COM LEITE

R\$11



RÚCULA COM
PARMA

Pizzas

MASSA INTEGRAL = R\$ 15

MASSA ITALIANA OU BATATA DOCE = R\$ 15

ABOBRINHA

MOZARELA COM FATIAS DE ABOBRINHA LEVEMENTE REFOGADAS, GRATINADAS COM PARMESÃO.

P	G
R\$65	R\$85

ALHO PORÓ

MOZARELA COM FATIAS DE ALHO PORÓ LEVEMENTE REFOGADAS AO AZEITE EXTRA VIRGEM

R\$65	R\$86
-------	-------

ATUM COM MOZARELA

LASCAS DE ATUM EM CONSERVA SOBRE MUSSARELA, RODELAS DE CEBOLA AZEITONAS PRETAS

R\$74	R\$92
-------	-------

BRÓCOLIS AO BACON

MUSSARELA, BRÓCOLIS REFOGADOS NO ALHO E AZEITE, FINALIZADOS COM BACON EM CUBOS

R\$74	R\$92
-------	-------

BRÓCOLIS COM CALABRESA

MUSSARELA, BRÓCOLIS REFOGADOS AO ALHO, AZEITE E CALABRESA PICADA

R\$76	R\$93
-------	-------

CALÁBRIA

MOZARELA COBERTA COM FINAS RODELAS DE LINGUIÇA CALABRESA, RODELAS DE CEBOLA E AZEITONAS PRETAS

R\$73	R\$90
-------	-------

CALÁBRIA COM CATUPIRY

FINAS RODELAS DE LINGUIÇA CALABRESA, REQUEIJÃO CREMOSO, AZEITONAS PRETAS E ORÉGANO

R\$74	R\$92
-------	-------

CALIFÓRNIA

MOZARELA, LOMBINHO DEFUMADO E ABACAXI

R\$74	R\$92
-------	-------

FRANCESA

MOZARELA, CHAMPIGNON, REQUEIJÃO CREMOSO, TOMATE SECO E PEDAÇOS DE AZEITONA AZAPA.

R\$74	R\$93
-------	-------

FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

MOZARELA COBERTA COM FRANGO DESFIADO TEMPERADO COM SALSA E REQUEIJÃO CREMOSO

R\$70	R\$88
-------	-------

FRANGO COM MILHO

FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM SALSA E MILHO VERDE, COBERTO COM MOZARELA

R\$69	R\$83
-------	-------



Frutos do Mar

BACALHAU AL PESTO SICILIANO

LOMBO DE BACALHAU COM ARROZ DE BRÓCOLIS COM MOLHO AO PESTO SICILIANO FRESCO.

R\$129

CAMARÃO AL POMODORO CALABRÊS

SPAGHETTI NO POMODORO PICANTE COM CAMARÕES SALTEADOS.

R\$89

CAMARÃO AO PESTO COM LINGUINE

LINGUINE COM CAMARÕES REFOGADOS AO PESTO DE MANJERICÃO E TOMATE CEREJA

R\$89

CAMARÃO CRAVEIRO

SPAGHETTI AO MOLHO AMANTEIGADO COM ABOBRINHA, MANJERICÃO E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO.

R\$89

SALMÃO SICILIANO

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO, LEGUMES SALTEADOS E ABOBRINHA.

R\$89

SAPORI DE MARE

LINGUINE COM CAMARÕES FLAMBADOS E MOLHO À BASE DE CREME DE LEITE E ESPECIARIAS

R\$89

Prato Infantil

BAMBINI

FILÉ MIGNON OU FILÉ DE FRANGO COM ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS

R\$62

CAMARÃO AO PESTO COM LINGUINE



Carnes

CARRÉ DI AGNELLO SABATELLI R\$ 140
ARROZ VERMELHO AMANTEIGADO COM ESPECIARIAS, MIX DE COGUMELOS FUNGHI E PORTOBELLO, ACOMPANHA SALADA DE HORTELÃ MIÚDA FINALIZADO COM CORDEIRO MARINADO.

FILÉ À PARMEGIANA R\$83
CLÁSSICO FILÉ EMPANADO NA FARINHA PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA E LEVEZA, SERVIDO COM MASSA ENVOLTA EM MOLHO POMODORO ARTESANAL E FINALIZADO COM GENEROSA CAMADA DE QUEIJO GRATINADO. UM PRATO CHEIO DE SABOR E TRADIÇÃO ITÁLIA

FILÉ AO MOLHO DE GORGONZOLA R\$93
FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA SUAVE, ACOMPANHADO DE MASSA AO ALHO E ÓLEO COM BRÓCOLIS.

FILÉ CROCANTE COM RISOTO DE QUEIJO R\$93
FILÉ GRELHADO, FINALIZADO COM UMA FAROFA PANKO DOURADA E CROCANTE . ACOMPANHA UM RISOTO DE QUEIJO CREMOSO E ENVOLVENTE, CRIANDO UMA COMBINAÇÃO EQUILIBRADA ENTRE MACIEZ, CROCÂNCIA E MUITA CREMOSIDADE.

FILÉ GRELHADO COM MASSA R\$92
FILÉ GRELHADO ACOMPANHADO DE MASSA SPAGHETE / LINGUINE MOLHO POMODORO / QUATTRO FORMAGGI.

MEDALHÃO DE FILÉ COM BATATA AO MURRO R\$93
MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON COM BATATAS AO MURRO, BRÓCOLIS E TOMATE SECO.

MIGNON AL FUNGHI R\$96
FILÉ MIGNON AO MOLHO FUNGHI SECCHI, ACOMPANHADO DE RISOTO DE PARMESÃO E BATATA GRATINADA.

MIGNON ROTI R\$96
FILÉ MIGNON GRELHADO COM MOLHO ROTI COM RISOTTO DE BRIE

Risotos

RISOTO DE CAMARÃO R\$89
ARROZ ARBÓRIO CREMOSO PREPARADO NO CALDO ARTESANAL DE CAMARÕES, SALTEADOS NO AZEITE COM ALHO E TOQUE DE VINHO BRANCO, FINALIZADO COM PARMESÃO E MANTEIGA PARA REALÇAR A SUAVIDADE E O SABOR DO MAR.

RISOTO DE FILÉ MIGNON AL FUNGHI R\$89
Arroz arbório cremoso preparado com tiras de filé mignon macias, cogumelos funghi secchi hidratados no vinho branco e finalizado com parmesão e toque de manteiga, resultando em um sabor marcante e textura aveludada.

RISOTO DI NAPOLI R\$89
ARROZ ARBÓRIO CREMOSO ENVOLTO EM MOLHO POMODORO ARTESANAL, COM CAMARÕES SALTEADOS NA PÁPRICA DOCE E FINALIZADO COM RÚCULA FRESCA PICADA, TRAZENDO LEVEZA, COR E O SABOR VIBRANTE DO SUL DA ITÁLIA.

RISOTO NORDESTINO R\$89
ARROZ ARBÓRIO CREMOSO PREPARADO NO PONTO PERFEITO, COM LASCAS DE CARNE DE SOL ARTESANAL SALTEADAS NA MANTEIGA DE GARRAFA E CUBOS DE QUEIJO COALHO LEVEMENTE DOURADOS.

Pizzas

	MASSA INTEGRAL = R\$ 15	MASSA GROSSA = R\$ 15
	P	G
ITALIANINHA MOZARELA DE BÚFALA, TOMATINHO CEREJA TEMPERADO, SALPICADA COM MANJERICÃO FRESCO	R\$76	R\$93
MARGHERITA SABATELLI MOZARELA, RODELAS DE TOMATES, PESTO DE MANJERICÃO E MANJERICÃO FRESCO.	R\$74	R\$89
MARGHERITA TRADICIONAL MOZARELA, RODELAS DE TOMATE, ORÉGANO E MANJERICÃO FRESCO	R\$64	R\$84
MILHO MOZARELA E MILHO VERDE	R\$64	R\$84
MOZARELA MOZARELA E ORÉGANO	R\$62	R\$80
NAPOLITANA MOZARELA, RODELAS DE TOMATE, GRATINADA COM PARMESÃO E ORÉGANO	R\$65	R\$85
NORDESTINA MOZARELA, CARNE DE SOL DESFIADA REFOGADA NA CEBOLA E SALPICADA DE QUEIJO COALHO	R\$74	R\$93
PALMITO MOZARELA, PALMITO E PEDACINHOS DE TOMATE	R\$73	R\$93
PALMITO ESPECIAL REQUEIJÃO CREMOSO, MUSSARELA, PEDAÇOS DE PALMITO E ALHO PORO	R\$78	R\$95
PEPPERONI MOZARELA E FINAS FATIAS DE PEPPERONI	R\$75	R\$93
PORTUGUESA MOZARELA, PRESUNTO, RODELAS DE CEBOLA, OVO COZIDO E AZEITONAS PRETAS	R\$70	R\$89
PRESUNTO MOZARELA, PRESUNTO, CREEM CHEESE E TOMATE PICADO	R\$64	R\$84
QUATTRO FORMAGGI MOZARELA, REQUEIJÃO CREMOSO, GORGONZOLA E PARMESÃO	R\$76	R\$95
TROPICALIS MOZARELA, LOMBINHO DEFUMADO E REQUEIJÃO CREMOSO	R\$76	R\$95

Pizzas Especiais



MASSA INTEGRAL = R\$ 15		MASSA GROSSA = R\$ 15	
MASSA ITALIANA OU BATATA DOCE = R\$ 15		P	G
ALL PICANHA	R\$83	R\$99	
MOZARELA, PICANHA EM TIRAS, PARMESÃO E MOLHO CHIMICHURRI			
BRIE PICANTE	R\$83	R\$99	
QUEIJO BRIE COM GELEIA DE PIMENTA			
BURRATINHA	R\$83	R\$99	
BASE DE MOLHO DE TOMATE FRESCO MOZARELA DE BÚFALO FRESCO EM BOLA AO MOLHO PESTO, MANJERICÃO			
MIGNON ALL GORGONZOLA	R\$83	R\$98	
MOZARELA FILE MIGNON, GORGONZOLA E PARMESÃO			
PARMA	R\$83	R\$98	
QUANTIDADE MAIOR DE MOLHO DE TOMATE CRU TEMPERADO, MOZARELA, FINAS FATIAS DE PRESUNTO CRU TIPO PARMA			
PEPPEZOLA	R\$83	R\$98	
MOZARELA E FINAS FATIAS DE PEPPERONI E GOTAS DE QUEIJO GORGONZOLA			
RÚCULA COM PARMA	R\$83	R\$99	
MOZARELA, RÚCULA FRESCA, TOMATE SECO E PRESUNTO CRU TIPO PARMA			
SALMÃO	R\$83	R\$99	
MOZARELA SALMÃO MARINADO NO MOLHO PESTO TOMATE CEREJA E PARMESÃO			
SABATELLI	R\$83	R\$98	
MOZARELA, RODELAS DE TOMATE CAQUI, FATIAS DE MUSSARELA DE BÚFALA FRESCA, PESTO DE AZEITONA E MANJERICÃO			
SAPORI DI MARE	R\$83	R\$98	
CAMARÃO LEVEMENTE REFOGADO NO AZEITE E ALHO, REQUEIJÃO CREMOSO, COBERTO COM MOZARELA E AZEITONAS PRETAS.			
SPECIALLE	R\$83	R\$99	
MOZARELA, QUEIJO BRIE E PRESUNTO CRU TIPO PARMA			

Pizzas Doces



MASSA INTEGRAL = R\$ 15		MASSA GROSSA = R\$ 15	
MASSA ITALIANA OU BATATA DOCE = R\$ 15		P	G
CARTOLA	R\$59	R\$78	
BANANA, AÇÚCAR E CANELA EM PÓ SOBRE MOZARELA			
CHOCOLATE	R\$63	R\$84	
CHOCOLATE AO LEITE DERRETIDO COM LASCAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO			
NUTELLA COM GALAK	R\$67	R\$86	
CREME DE AVELÃ COM CACAU E GALAK BARRA			
ROMEU E JULIETA	R\$62	R\$83	
MOZARELA, REQUEIJÃO CREMOSO E PASTA DE GOIABADA			

Massas Recheadas

HAMBURGER DI FILETTINO NA MASSA ITALIANA	R\$71
HAMBURGUER DE FILÉ MIGNON, MOLHO DE CARNE DA CASA, BACON, MIX DE QUEIJOS (GORGONZOLA, MUSSARELA E PARMESÃO), ENVOLTO EM MASSA DE PIZZA, DE FERMENTAÇÃO LENTA COM FARINHA ITALIANA OO 360 IMPORTADA.	
ACOMPANHANHA FRITAS, KETCHUP DE GOIABADA.	
LASANHA À BOLONHESA	R\$71
RONDELLI	R\$71
RECHEIO DE PRESUNTO, MOZARELA AL POMODORO OU QUATTRO FORMAGGI	
RONDELLI FRANGO	R\$71
RECHEADO COM FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM ESPECIARIAS DA CASA. ACOMPANHA MOLHO POMODORO OU QUATTRO FORMAGGI	
RAVIOLI DI MAGRO	R\$71
RECHEIO DE RICOTTA E ESPINAFRE, ACOMPANHA MOLHO A SUA ESCOLHA, EXCETO SAPORI DI MARE	
GNOCCHI ALLA BOLONHESA	R\$71
MASSA DE BATATA, MOLHO BOLONHESA E MUZARELA DE BÚFALO	
CALZONE GENOVESE	R\$75
MOLHO DE TOMATE FRESCO, MOZARELA, CAMARÕES REFOGADOS E GRATINADO COM PARMESÃO	



RONDELLI
AL POMODORO

