

ENTRADAS

ARANCINI CAPRESE | R\$ 39

Bolinho de risoto de tomate recheado com mozzarella e manjericão

BRUSCHETTA CAPRESE | R\$ 38

Baguete artesanal, mozzarella de bufala, tomate confit e pesto

BRUSCHETTA AL POMODORO | R\$ 33

Pão tostado com tomate, azeite de oliva, manjericão e alho

BRUSCHETTA DI PARMA | R\$ 37

Pão tostado com mozzarella di búfala, tomate cereja, presunto de parma, basílico e orégano

CROCCHETTA DI BRIE | R\$ 46

Croqueta de brie com geleia picante de frutas vermelhas

CROSTINI DI BRIE | R\$ 34

Massa de pizza crocante com brie e orégano

CORNICIONE | R\$ 32

Massa de pizza crocante com alecrim, flor de sal e azeite extra virgem

PROVOLA AL FORNO | R\$ 49

Provolone, presunto de parma e orégano

CARPACCIO TRADIZIONALE | R\$ 55

Carpaccio de mignon, grana padano em lascas, alcaparras, rúcula e azeite extra virgem

CARPACCIO SPETTACOLARE | R\$ 64

Carpaccio de mignon, parmesão em cubos, alcaparra, rúcula, carciofi, mozzarella di búfala, presunto de parma, pimenta do reino, limão siciliano e azeite extra virgem

BURRATA TRADIZIONALE (SOB CONSULTA) | R\$ 72

Burrata, tomate cereja, azeite extra virgem, basílico e flor de sal

BURRATA AL FORNO (SOB CONSULTA) | R\$ 79

Deliciosa burrata envolta por uma massa de pastel italiano assada ao forno com pesto genovese

INSALATA ITALIANA | R\$ 48

Mix de folhas, tomate cereja, gorgonzola, figo, castanha e presunto de parma ao azeite temperado

ANTEPASTO CARBONE | R\$ 52

Pão com fermentação natural, parmesão em cubos, alcaparra, rúcula, carciofi, mozzarella di búfala, presunto de parma, pimenta do reino, limão siciliano e azeite extra virgem

PRIMI PIATTI

CACIO E PEPE | R\$ 61

Rigatoni grano duro, pecorino e pimenta do reino

CARBONARA | R\$ 69

Spaghettoni grano duro, guanciale, pecorino e ovo caipira

AMATRICIANA | R\$ 69

Rigatoni, guanciale e pomodoro

RIGATONI CON L'AGNELLO | R\$ 85

Rigatoni grano duro com ragu de cordeiro

SALSICCIA | R\$ 65

Fusilli, linguiça artesanal e cogumelos

AI FUNGHI | R\$ 65

Tagliolini, porcini de cogumelo e ovo caipira

NOVIDADES

RISOTTO CON FILETTO MIGNON | R\$ 92

Risotto cremoso à base parmesão com lascas de mignon e cogumelos

GNOCCHI ROTI | R\$ 75

Gnocchi artesanal de mandioquinha com fonduta de parmesão, molho roti e farofa crocante de presunto Parma

PESTO | R\$ 58

Fusilli com pesto rústico

ARRABBIATA | R\$ 89

Penne, polvo, pomodoro fresco e molica

GNOCCHI CARBONE | R\$ 61

Gnocchi artesanal com molho rosê servido em uma cesta de massa crocante

RAVIOLI DI AGNELLO | R\$ 75

Ravioli recheado com ragu de cordeiro e molho de tomate rústico

RAVIOLI DI BRIE | R\$ 62

Ravioli di brie, tomate e basílico

LASAGNA BOLOGNESE | R\$ 72

Nossa famosa e legítima lasanha italiana feita com massa fresca

SPAGHETTI AL LIMONE | R\$ 65

Spaghetti com limão siciliano

RISOTTO BLUMENAU | R\$ 72

Risotto cremoso com linguiça blumenau, vinho e parmesão

TEMOS TAMBÉM MASSAS SEM GLÚTEN (SOB CONSULTA)

SECONDI PIATTI

ENTRECOT AU POIVRE | R\$ 110

Entrecot selecionado ao molho poivre acompanhado de risotto de parmesão

PALETA ALLA CACCIATORA | R\$ 98

Paleta de cordeiro com 10 horas de forno. Acompanha tagliolini

POLPETTONE | R\$ 78

Almôndega do chef gratinada com queijo e servida com tagliolini, manteiga e sálvia

PARMIGIANA BOVINA | R\$ 78

Bife de mignon ao pomodoro acompanhado de tagliolini na manteiga e sálvia

FILLETO MILANESE | R\$ 99

Filé mignon com risotto cremoso de açafrão finalizado com grana padano

COSTELA INVERNALE | R\$ 94

Costela macia cozida lentamente por 12h com molho de cogumelos e acompanhada de risotto cremoso de queijo brie

STRACOTTO DI CUPIM | R\$ 88

Cupim ao molho e gnocchi doratti na fonduta de parmesão

GNOCCHI CON LE COSTINE | R\$ 75

Gnocchi artesanal de mandioquinha com ragu de costela cozida lentamente

NOVIDADES

GNOCCHI MEDALHÃO MIGNON | R\$ 99

Gnocchi artesanal de mandioquinha com fonduta de parmesão e medalão de filé mignon ao molho roti

GNOCCHI CON PEZZETTI DI MIGNON | R\$ 89

Gnocchi artesanal de mandioquinha com fonduta de parmesão e lascas de filé mignon com cogumelos frescos ao molho roti

PESCE DI MARE

SALMONE CON VERDURE | R\$ 104

Salmão com legumes salteados na manteiga trufada

RISOTTO GAMBERI | R\$ 139

Risoto cremoso feito à base de bisque de camarão e camarões grelhados

SPAGHETTI CARBONE | R\$ 135

Camarões com spaghetti ao molho de pomodoro rústico e ervas frescas

VONGOLE | R\$ 68

Spaghettoni grano duro com vôngole

PRATO KIDS

MILANESE | R\$ 41

Milanesa de frango com tagliolini ao sugo

ESCALOPE DE MIGNON | R\$ 47

Mignon com tagliolini na manteiga e sálvia

TEMOS TAMBÉM MASSAS SEM GLÚTEN (SOB CONSULTA)

DISPONÍVEL APÓS AS 18H 

PIZZAS

SABORES ESPECIAIS

CARBONE (BORDA VULCÃO) | R\$ 110

Molho pelati, mozzarella di búfala, linguiça blumenau, queijo brie, presunto de parma, azeite extra virgem e orégano

BURRATA (SOB CONSULTA) | R\$ 120

Molho pelati, mozzarella di búfala, presunto de parma, burrata, manjeriçã, azeite extra virgem e orégano

MONTI (BORDA VULCÃO) | R\$ 110

Molho pelati, mozzarella, presunto cozido, funghi Paris, carciofi, azeite extra virgem e orégano

SALMONE | R\$ 110

Molho pelati, mozzarella di búfala, salmão fresco, alcaparras crocantes, orégano e azeite extra virgem

SABORES ITALIANOS

MARGHERITA | R\$ 78

Molho pelati, mozzarella di búfala, manjeriçã, azeite extra virgem e orégano

DI MAMMA | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella di búfala, tomate cereja, manjeriçã, parmesão, azeite extra virgem e orégano

CAPRICCIOSA | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella, presunto cozido, funghi Paris, carciofi, azeite extra virgem e orégano

ROMAGNOLA | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella de búfala, presunto parma, rúcula, parmesão, azeite virgem e orégano

4 FORMAGGI | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella, provolone, parmesão, gorgonzola, azeite extra virgem e orégano

ZUCCHINE | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella, abobrinha grelhada, brie, azeite extra virgem e orégano

ADICIONAL BORDA VULCÃO R\$ 25

DISPONÍVEL APÓS AS 18H 

PIZZAS

SABORES TRADICIONAIS

BLUMENAU | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella, linguiça blumenau, mostarda, azeite extra virgem e orégano

PEPPERONI | R\$ 85

Molho pelati, mozzarella, peperoni, azeite extra virgem e orégano

VEGANA | R\$ 82

Molho pelati, abobrinha, berinjela, tomate cereja, carciofi, funghi Paris, molho pesto, azeite extra virgem e orégano

ADICIONAL BORDA VULCÃO R\$ 25

SOBREMESAS

TIRAMISÙ | R\$ 34

Famosa sobremesa italiana à base de mascarpone, café e chocolate

PANNA COTTA | R\$ 38

Creme italiano de leite e baunilha, servido com calda de frutas vermelhas

GELATO | R\$ 25

Sorvete italiano artesanal sabor baunilha

PIZZA ALLA NUTELLA | R\$ 62

Massa Carbone e Nutella

FANTASIA ITALIANA | R\$ 38

Sorvete de mascarpone com calda cítrica

TORTA NUTELLA | R\$ 45

Torta de Nutella com sorvete de baunilha

CARTA DE DRINKS

EXCLUSIVIDADE CARBONE

AMARO AFFUMICATO | R\$ 42

Amaro, gin e vermute de abacaxi artesanal.

FRUTTO DELLA PASSIONE | R\$ 39

Whisky, xarope de canela artesanal, suco de maracujá e limão.

AGRUMI PHYSALIS | R\$ 41

Saquê, physalis, xarope de gengibre, açúcar e um toque de limão siciliano.

CAFFÈ PER ADULTI | R\$ 39

Baileys, Wisky, Licor 43 e licor de café.

DOLCE ITALIA | R\$ 43

Licor 43, limoncello artesanal, limão, clara de ovo e angostura.

PROFUMO DI BASILICO | R\$ 35

Gin, melito artesanal e manjeriço.

FRUTTI ROSSI | R\$ 39

Gin, xarope de amora, suco de cranberry, limão e clara de ovo.

SOGNO DI FRAGOLE | R\$ 38

Gin, xarope de morango e chá de frutas vermelhas.

WHISKY AL MIELE | R\$ 39

Whisky, Run Spiced, melito artesanal.

BELLA CIAO | R\$ 40

Gin, xarope de hortelã, suco de laranja e chá de hibisco artesanal.

SHOT SPEED CARBONE | R\$ 42

Licor 43, Licor de café, espuma de creme de leite e angostura.

CLÁSSICOS

MARGUERITA | R\$ 40

Tequila, espumante, açúcar, limão, finalizado com borda de sal.

MOJITO | R\$ 35

Rum, açúcar, hortelã, limão taiti, limão siciliano e água com gás.

BLOODY MARY | R\$ 39

Vodka, limoncello, suco de tomate tabasco, limão e sal azul.

DRY MARTINI | R\$ 41

Gin, Vermouth Dry e azeitona.

GIN TÔNICA | R\$ 35

Gin, água tônica, limão siciliano e alecrim.

MANHATTAN | R\$ 41

Whisky, vermute tinto, angostura e cereja.

APEROL SPRITZ | R\$ 37

Aperol, espumante, laranja e água com gás

LIMONCELLO SPRITZ | R\$ 37

Limoncello, espumante, limão siciliano e água com gás.

EXPRESSO MARTINI | R\$ 35

Vodka, café ameno e açúcar.

BRAMBLE | R\$ 37

Gin, xarope de amora e limão siciliano.

CARTA DE DRINKS

CLÁSSICOS

NEGRONI | R\$ 41

Gin, Martini Rosso, Campari e Twist laranja Bahia.

NEGRONI SBAGLIATO | R\$ 37

Campari, Martini rosso, espumante e laranja Bahia.

RABO DI GALLO | R\$ 35

Cachaça, aperitivo de alcachofra, vermute seco e vermute rosso.

OLD FASHIONED | R\$ 41

Whisky, angostura, açúcar e twist de laranja Bahia.

COSMOPOLITAN | R\$ 37

Vodka, espumante, suco de cranberry e limão taiti.

WHISKY SOUR | R\$ 39

Whisky, limão, açúcar e clara de ovo.

BELLINI | R\$ 37

Espumante, xarope de pêsego e espuma de gengibre.

THE BOULEVARDIER | R\$ 41

Whisky, Campari, vermute rosso e twist de laranja.

CAIPIRINHA/ROSKA | R\$ 39

Vodka ou cachaça, açúcar e fruta à sua escolha.

Frutas: Limão, morango, maracujá ou abacaxi.

CAIPIROSKA IMPORTADA | R\$ 50

Grey Goose ou Belvedere, açúcar e fruta à sua escolha.

Frutas: Limão, morango, maracujá ou abacaxi.

VESPER MARTINI | R\$ 35

Gin, Vermouth Dry, água de azeitona e azeitona.

MOSCOW MULE | R\$ 39

Vodka, limão, açúcar e espuma de gengibre.

MOSCOW MULE MARACUJÁ | R\$ 42

Whisky, limão, xarope de maracujá e espuma de maracujá.

MOSCOU MULE DE FRUTAS VERMELHAS | R\$ 42

Vodka, licor de laranja triple sec, limão, xarope de frutas vermelhas e espuma de maracujá.

CERVEJAS LONG NECK

BADEN IPA 600ML | R\$ 34**BLUE MOON | R\$ 32****HEINEKEN | R\$ 16****HEINEKEN ZERO | R\$ 16****EISENBAHN PILSEN | R\$ 15**
BADEN BADEN
 CERVEJARIA ARTESANAL

BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICOS

SODA ITALIANA ARTESANAL | R\$ 19

Consultar sabores

ENERGY DRINK | R\$ 18

ÁGUA COM E SEM GÁS | R\$ 8

REFRIGERANTES | R\$ 10

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Schweppes Citrus, Fanta Laranja, Sprite e Água Tônica

CAFÉ ESPRESSO | R\$ 10

Intenso / Longo

SUCO NATURAL LIMÃO | R\$ 10

SUCO INTEGRAL | R\$ 10

Laranja e Uva

ÁGUA DE COCO | R\$ 9

VINHOS EM TAÇA

VINHO BRANCO BLEND | R\$ 31

VINHO TINTO BLEND | R\$ 31

PORTO

FINE WHITE PORT (3 ANOS) | R\$ 30

AGED TAWNY PORT (6 ANOS) | R\$ 30

SOBREMESA

**SANTA CRISTINA SANTO VALDICHIANA
DOC, ANTINORI | R\$ 70**