

COCKTAILS

CAJU SBAGLIATTO // 36

Espumante de caju, campari e vermute de casa

BELLINI // 35

Espumante brut, purê de pêssego e espuma do mesmo

CIAO CIAO! // 36

Campari, vermu, Jerez fino e grapefruit

MA CHE LAURA? // 36

Gin infusionado com azeitona siciliana, limão siciliano, manjericão e furikake italiano

CUERVO PALOMA // 42

Jose Cuervo Especial Silver, calda de agave, limão Tahiti e soda de grapefruit

PIN FLOI // 39

Whiskey, tomilho, creme de abacaxi tostado e limão siciliano

CUERVO MARGARITA // 42

Jose Cuervo Especial Silver, licor de laranja, limão Tahiti, calda de açúcar e sal

DIRTY CARDINALE // 45

Campari, gin, vermute dry com infusão de azeitona siciliana

SGROPPINO // 35

Espumante brut, sorbet de limão siciliano, vodka e limoncello

AMARETTO SOUR // 39

Amaretto, cítricos, néctar de maçã verde e caramelo salgado

FANCIULLI // 45

Whiskey bourbon, vermute da casa e fernet

BREKEFEST ESPRESSO MARTINI // 35

Vodka com pão amanteigado, licor de tâmaras, espresso e cocoa bitter

BLOODY MARY // 35

Vodka, bloody mix, furikake italiano, vinagre de Jerez e cítricos

CARAJILLO // 35

Licor 43 e café espresso

BEERS

HEINEKEN // 16

CORONA // 16

LAGUNITAS // 25

BLUE MOON // 25

SOFT

ÁGUA PRATA // 7

COCA COLA // 9

VIRGIN MARY // 25

CAFÉ ESPRESSO // 8



KROZTA

米寿

KRØZTA

XO MARINARA // 45

Tomate, XO, alho laminado e orégano siciliano

MISSÔ MARGUERITA // 49

Tomate fermentado com missô, mozz, parmesão e manjeriçã

CALABRESA DE XANGAI // 49

Molho de tomate, calabresa especial, linguiça chinesa, cebola e erva doce

PEPPEROKIMCHI // 52

tomate, fior di latte, pepperoni e mel silvestre

N'DUJA E MASCARPONE // 58

tomate fermentado com missô e mel de Borá

CAPRICCIOSA // 55

Mozzarella Fior di latte, presunto, azeitonas, pepperoni, kimchi, alcachofra e cogumelos

QUEIJO AZUL E KALE // 55

Azul Britannia Bela fazenda, ricotta, nozes, mel, kale e pururuca de porco

PIZZA FRITA E OUTRAS Ø

MORTADELA // 45

Stracciatella de búfala, pistache e azeite EV

KIMCHI VENTAGLIO // 45

Queijo mogiana, mozzarella, kimchi envelhecido

MONTANARA // 45

Molho de tomate, tomate assado cheio de umami e queijo tulha

APELOU // 58

Presunto cru, mozzarella de búfala, tulha, rúcula e balsâmico teriyaki

PRATINHOS

LASAGNA FRITA // 35

Lasagna de berinjela empanada e frita

BURRATA // 55

tartare de tomate, algas, tangerina e crunch chilli

FRITTO MISTO // 62

Lula, camarões, peixe, vegetais, kewpie e togarashi

CRUDDO // 48

Peixe curado em kombu, horseradish, ricotta, limão, pistache, azeite EV

CARNE CRUDA // 49

wagyu, cogumelo paris, peras, soja frita, aiöli de pistache e missô e azeite EV

LULA E MILHO // 55

Caldo de pé de porco, couve kale e manteiga de 'nduja

CENOURAS E ALHO PORÓ // 39

Creme de Boursin Cabriola, tomate confit, nozes e chilli crispy

ALCACHOFRA TOSTADA // 49

Minibatata, cogumlelo, espuma de Bagna Cauda e lardo

PORCO TONÉ // 45

Rosbife de lombo de porco, atum, picles de erva doce e ameixa japonesa

IKURA CARBONARA // 68

Guanciaie, gemas, pecorino e parmesão, nori, ikurá

GNOCCHI PARISIENNE // 65

Gnocchi parisienne com fonduta de queijo tulha e cogumelos

CANNELLONI // 72

Bochecha, purê de abobora caramelizado, queijo azul, cebola frita e fonduta

SOBREMESA

COOKIE SANDWICH | 22

CANNOLI | 15 (consulte sabor)

MERENGUINHO | 29

KRØZTA

米寿



VINHOS

ESPUMANTES

VIGNEAU Sélection Vouvray Brut // 255

100% Chenin

França, Loire – Sustentável

BRANCOS

DISSEGNA // 173

100% Pinot Grigio

Itália, Veneto - Orgânico

VAMOS DE PARRANDA // 145

2022 - Criolla grande, Criolla chica e cereza

Argentina, San Martin (Mendoza) - Orgânico

LA GRIFFE BERNARD CHÉREAU CARRÉ // 185

2022 – Melon Bourgogne

França, Vale do Loire - Orgânico

BARBABIANCA // 248

2020 – blend de uvas autóctones

Italia, Veneto – Biodinamico

ROSÉS

INCANDESCENTE // 178

100% Syrah

França, Languedoc - Biodinamico

TINTOS

VAMOS DE PARRANDA // 165

2022 - Bonarda

Argentina, San Martin - Natural

JUANA ROSA // 190

2021 - 100% Pais

CHILE, Yumbel - Natural

LA PART DU COLIBRI // 233

2020 - 100% côt (malbec)

França, Loire - Biodinâmico

VOLANDERA // 196

2021 - 100% Garnacha

Espanha, Navarra - Orgânico

LARANJAS

BIZARRA // 178

2021 - Gros Manseng, Petit Manseng Canelones

Uruguai, Juanico - Natural

VAMOS DE PARRANDA // 165

2021 - Trebbiano

Argentina, San Martin - Natural

TAÇAS

Branco // 42

Tinto // 45

Pergunte a sommelière



GIN _____

ROKU GIN // 39
TANQUERAY // 37
BOMBAY // 36
BEEFEATER // 33
TANQUERAY TEN // 52
HENDRICKS // 55

VODKA _____

STOLI // 29
TITO'S HANDMADE // 35

TEQUILA _____

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER // 29
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD // 29
JOSE CUERVO TRADICIONAL (100% agave) // 35

WHISKEY _____

BUFFALO TRACE // 39
MAKER'S MARK // 52
CHIVAS 12 // 33
BUCCHANANS 12 // 37
DEWARS 12 // 35
JAMESON // 31
JW DOUBLE BLACK // 39
JIM BEAM BLACK // 35

VERMUTES E APERITIVOS _____

FERNET BRANCA // 35
AMARO AVERNA // 29
AMARO MONTENEGRO // 45
CAMPARI // 27
COCCHI // 59
ROSSO ANTICO // 65
PERERETE (DA CASA) // DS 25 / GF 150
CARPANO CLASSICO // 35
CARPANO PUNT & MES // 36
DOLIN ROUGE // 36
MARTINI ROSSO // 18
CINZANO // 18
CINZANO 1757 // 35
ANTICA FÓRMULA // 54
FERNANDO CASTILLA // 45

LICORES _____

LICOR 43 // 35
VILLA MASSA LIMONCELLO // 27
VILLA MASSA AMARETTO // 27
PEACHTREE // 29



KRÖZTA

米寿