# MENU EXECUTIVO

79

Servido de segunda à sexta de **12:00h** às **16:00h** com direito a entrada, prato principal e sobremesa| Exceto feriados. Consulte o garçom

## ENTRADA

Salada Grega

Mix de folhas, azeitonas, alcaparras, brócolis, couve-flor e molho de iogurte com cebola roxa

**ou**

Carpaccio Nolita

**ou**

Pizza Branca

**ou**

Suplí al Teléfono - 2 Und

## PRINCIPAL

Supremo de Frango Roastery

Peito ou sobrecoxa de frango coberto com molho alfredo, queijo e presunto gratinado, acompanhado de mousseline de batata-doce

**ou**

Smash Burger

Pão Brioche, 2 burgers Black Angus prensados com cebola caramelizada, cheddar e bacon

**ou**

Tilápia au terroir

Crosta de ervas com ratatouille composta. Tilápia grelhada servida com legumes do campo e ervas de provence

**ou**

Pizza Romana (à escolha)

Mozzarella | Margherita | Calabresa Artesanal | Portuguesa | Quatro Queijos | Mushroom | Autêntica Margherita

**ou**

Rigatoni á Boscaiola

Massa fresca com fonduta de queijo Grana Padano, farinha panko, linguiça artesanal, ervilha e cebola

**ou**

★ Baby Steak Roastery **+ R$ 10**

Fatias de filé mignon com delicioso molho de mostarda, servido com batatas gratin dauphinois

**ou**

★ Fraldinha confit au vin rouge **+ R$ 10**

Fraldinha assada por 8 horas em baixa temperatura, servida com risoto milanês italiano e açafrão

## SOBREMESA

Rocambole de doce de leite com canela e sorvete de doce de leite

**ou**

Palha Italiana com calda chocolate

**ou**

Bolo de coco molhado

**ou**

Frutas da Estação

**ou**

Sorvete

Chocolate, Baunilha ou Morango

**ou**

Café espresso Nolita

**ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:**

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# NOLITA LOVES STARTERS

**Carpaccio Giuseppe** 48
Fatias finas de carne, molho Giuseppe,
Grana Padano e flor de sal

**Pizza Branca** 32
Massa de pizza romana com alecrim e flor de sal

**Presunto & Búfala** 89
Presunto de parma italiano,
muçarela de búfala e rúcula

**Suplí al Telefono** 48
Bolinhos de arroz recheados com muçarela
| 4 unidades

**Pastel de Queijo** 32
Queijo Canastra meia cura
| 6 unidades

**Croqueta de Costela Nolita** 48
Croquetes de costela com molho mostarda dijon
| 6 unidades

**Meatballs** 42
Almôndegas de picanha, molho de tomate e
muçarela derretida | 6 unidades

**Stick Caprese** 48
Canapés de muçarela de búfala, tomates cereja
e molho pesto | 6 unidades

**Berinjela Assada com Creme Funghi** 48 | 86
Escolha entre pequena ou grande

**Duo de Bruschettas Caprese** 32
Dupla de bruschettas de tomate com creme de búfala.
Servidas no pão italiano

**Duo de Bruschettas de Cogumelos** 32
Dupla de bruschettas de cogumelos Paris com gorgonzola.
Servidas no pão italiano

**Ragout de Rabada com Agrião** 48
Servida na panelinha com mousseline de baroa

**Bresaola Italiana** 68
Clássico Italiano, servida com lascas de grana padano e rúcula
orgânica

# SALADAS

Saladas frescas disponíveis em porção individual
ou família para 4 pessoas

| | Individual | Family |
|---|---|---|
| **Salada Mista**<br>Mix de folhas verdes orgânicas com tomates cereja, palmito e vinagrete de mostarda e mel | 38 | 96 |
| **Caesar Salad Nolita**<br>Croutons, Grana Padano, alface e molho caesar. | 46 | 146 |
| **Caesar com Frango**<br>Tiras de filé de frango, alface, molho tradicional com anchovas, croûtons e queijo Grana Padano | 68 | |
| **Salada de Couve Flor com Brócolis**<br>Couve flor, brócolis, cebola roxa, lascas de amêndoas e yogurt artesanal | 42 | 146 |
| **Salada de Grãos**<br>Salada de grão de bico com nuts de amêndoas, azeitonas pretas, pimentões confit, alface americana e tomate assado | 42 | 146 |

# FLAT BREAD

Estilo de pão novaiorquino, com massa de
fermentação lenta (100 horas) assada no forno Nolita
Ideal para compartilhar

**Alecrim e Flor de Sal** 38

**Mushroom** 49

**Grana Padano** 68

**Salmão defumado com Cream Cheese** 68

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# CRAFT BURGERS

Hambúrgueres artesanais servidos com salada caesar ou batata chips

### Smash Burger — 54

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, mostarda, cebola caramelizada e bacon

### New Yorker Burger — 68

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, BLT, cebola caramelizada e molho especial

### Roma Burger — 68

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, muçarela de búfala e molho pesto

### Nolita Burger — 68

Blend de cortes Black Angus, envolto na massa de pizza, assado no nosso forno, com queijo cheddar e finalizado com ovo estalado trufado

# TOASTS

### Truffled Eggs — 28

Duo de ovos mollet com salsa tartufada, abobrinha, bacon e focaccia artesanal

### Salmão com Cream Cheese — 64

Gravlax de salmão curado com cream cheese, palmito pupunha e pão italiano

### Roastbeef — 54

Roastbeef, mostarda dijon, mix de folhas e pão italiano

### Búfala & Mortadela Italiana — 68

Mozzarella de Búfala, mortadela com pistache italiano, tomate italiano, molho pesto e pão italiano

### Parma & Eggs — 68

Presunto de Parma italiano, ovos mexidos, rúcula e pão italiano

# FOCACCIAS NOLITA

Sanduíches de focaccia artesanal em versões meio e Inteiro.

| | Meio | Inteiro |
|---|---|---|
| **Mortadela com Pistache**<br>Focaccia artesanal com mortadela premium, Pistache e queijo Stracciatella | 34 | 64 |
| **Roastbeef com Dijon**<br>Focaccia artesanal com Roastbeef mal passado. Acompanha molho de mostarda Dijon | 39 | 74 |
| **Salame com Stracciatella**<br>Focaccia artesanal com Salame Italiano e queijo Stracciatella | 38 | 72 |
| **Salmão Defumado com Cream Cheese**<br>Focaccia artesanal com Salmão curado e defumado com cream cheese, aneto e azeite de oliva extra-virgem | 48 | 86 |
| **Parma & Rúcula**<br>Focaccia artesanal com presunto de parma italiano, rúcula orgânica e stracciatella | 64 | 96 |

**ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:**

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# PASTIFÍCIO SAN GIUSEPPE

Receitas clássicas com massas frescas artesanais produzidas no Pastifício Giuseppe.
Pratos disponíveis nas versões individual ou família para 4 pessoas.

| | Individual | Family |
|---|---|---|
| **Lasagna Nolita**<br>Lâminas de massa, molho bolonhesa feito de blend Black Angus, bechamel e muçarela | 74 | 348 |
| **Lasagna Manoela**<br>Lâminas de massa, Camarões VM, molho com catupiry e especiarias | 89 | 398 |
| **Spaghetti per Mariana**<br>Camarões médios refogados no azeite extra virgem, rúcula, pimenta dedo-de-moça e queijo mascarpone | 136 | 386 |
| **Spaghetti Constanza**<br>Filé mignon cortado na ponta da faca, molho de tomate e especiarias | 86 | 264 |
| **Fettuccine & Carni**<br>Filé Mignon na ponta da faca ao molho cremoso demi-glace, vinho tinto, especiarias e massa artesanal | 98 | 368 |
| **Ravioli alla Gastone**<br>Combinação de raviolis verdes recheados com ricota e brancos recheados com carne de vitela e molho de funghi Porcini | 88 | 296 |
| **Gnocchi di Funghi Porcini**<br>Massa artesanal de Gnocchi feita com funghi porcini, molho de cogumelos frescos e creme de leite fresco | 86 | 296 |
| **Spaghetti alla Bolognesa**<br>Espaguete com tradicional molho bolonhesa | 68 | 198 |
| **Spaghetti al Funghi e Tartufi**<br>Massa artesanal, molho champagne, cogumelos Paris e salsa tartufada | 89 | 296 |
| **Ravioli di Cordeiro**<br>Massa artesanal de Ravioli recheada com carne de Cordeiro assada lentamente por horas, finalizado com manteiga de salvia | 128 | |
| **Paglia & Fieno per Mario**<br>Bechamel, cogumelos frescos e presunto cozido levemente gratinado | 78 | 286 |
| **Gnocchetti Gemelli**<br>Molho quatro queijos: grana padano, gorgonzola, catupiry e cream cheese | 74 | 236 |
| **Fusilli Sorrento**<br>Tradicional molho de tomate Giuseppe, cubos de muçarela de búfalo fresca e manjericão | 68 | 256 |
| **Rigatoni á Boscaiola**<br>Massa fresca com fonduta de queijo Grana Padano, farinha panko, linguiça artesanal, ervilha e cebola | 69 | |

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# FAMILY RECIPES

Receitas da Nonna Anna para os almoços em família.
Disponíveis em porção individual ou família para 4 pessoas

| | Individual | Family |
|---|---|---|
| **Moqueca de Peixe à moda Baiana**<br>Tradicional receita de moqueca baiana feita com peixe branco do dia, acompanha arroz branco e farofa de dendê | 126 | 398 |
| **Bobó de Camarão**<br>Receita de gerações do clássico bobó de camarão com camarões médios, acompanha arroz branco e farofa de dendê | 98 | 386 |
| **Arroz de Pato**<br>Pato desfiado, assado lentamente, linguiça calabresa e temperos especiais | 124 | 398 |
| **Arroz de Costela Braseada**<br>Arroz de costela braseada lentamente por 8 horas em seu próprio molho, servida desfiada com arroz branco cozida no próprio caldo e folhas de agrião | 86 | 326 |
| **Arroz de Rabada com Agrião**<br>Rabada cozida por 4 horas, servida com um envolvente arroz cremoso e agrião | 96 | 348 |
| **Risotto de mignon**<br>Arroz arbóreo, filé mignon na ponta da faca ,quattro funghi e molho cremoso demi-glace | 98 | 356 |

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# THE CLASSICS

Receitas especiais dos pratos favoritos da Nolita
Escolha até 4 acompanhamentos para family e um para individuais. Exceto pratos que já tem acompanhamento.

| | Individual | Family |
|---|---|---|
| **Steak Wellington**<br>Massa folhada artesanal, filet mignon, Parma, mostarda dijon e cogumelos com molho especial | | 498 |
| **Filet Mignon alla Parmeggiana**<br>Filé mignon empanado na farinha panko, gratinado com muçarela, molho de tomate e orégano | 98 | 356 |
| **Steak Tartare**<br>Filé mignon moído na hora com temperos clássicos, gema de ovo opcional. Acompanha batatas chips | 128 | 386 |
| **Battuta di Filetto al Quattro Formaggi**<br>Paillard de filé mignon acompanhado com fettuccine artesanal fresco e molho quatro queijos | 128 | 396 |
| **Steak Nolita**<br>Tornedor de filé mignon envolto em parma, servido com arroz cremoso de cogumelo paris e molho roti | 168 | |
| **Bisteca Alla Fiorentina**<br>Corte com osso em formato de " T " que separa o filé mignon do contra filé | | 486 |

# SEAFOOD CREATIONS

| | |
|---|---|
| **Tranche de Salmão**<br>Salmão grelhado com acompanhamento à escolha | 124 |
| **Filé de Peixe do dia**<br>Peixe do dia grelhado com acompanhamento a escolha | 125 |
| **Arroz de Camarões trufado**<br>Camarões médios com pasta tartufata, pimenta dedo de moça, azeitona crocante e um camarão VG grelhado | 158 |
| **Arroz de frutos do mar**<br>Camarão, polvo, lula coentro e molho bisque | 146 |
| **Paglia & Fleno com Camarões**<br>2 Camarões VG sobre spaghetti de palmito pupunha, cenoura, abobrinha, pimentão vermelho e shitake | 186 |
| **Polvo Nolita**<br>Polvo grelhado servido com mil folhas de batata assada | 229 |

# PIZZAS

Romanas com massa fina, tradicionais Napoletanas ou Superstars em formato de estrela recheadas com borda de catupiry, todas com massa de fermentação lenta ( 100 horas)

| | Romana | Napoletana | Superstar |
|---|---|---|---|
| **Mozzarella**<br>Muçarela, rodelas de tomate, orégano italiano | 56 | 78 | 96 |
| **Margherita**<br>Muçarela, tomates, manjericão e orégano | 64 | 79 | 98 |
| **Calabresa Artesanal**<br>Muçarela, cebola, azeitona, linguiça artesanal levemente apimentada com erva doce e orégano | 74 | 96 | 124 |
| **Portuguesa**<br>Muçarela, presunto, ovos, azeitonas, cebola e orégano | 69 | 96 | 118 |
| **Salame**<br>Molho pelatti san marzono, muçarela e salame fatiado | 76 | 86 | 118 |
| **Salmão**<br>Molho pellati san marzono, cream cheese , finas fatias de salmão Curado e defumado e aneto | 79 | 98 | 124 |
| **Quatro Queijos**<br>Muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano | 79 | 98 | 128 |
| **Mushroom**<br>Muçarela, molho de tomate, cogumelos paris frescos e orégano | 58 | 79 | 98 |
| **Autêntica Margherita**<br>Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, manjericão e tomates | 78 | 96 | 118 |
| **Stracciatella**<br>Muçarela de búfala, molho de tomate, burrata fresca ao pesto e orégano | 88 | 118 | 138 |
| **Vero Parma Italiano**<br>Molho de tomate ,muçarela, tomate sweet grape, presunto de Parma e orégano | | 118 | 138 |

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# GIRARROSTO | FORNO | CHAPA

Os produtos apresentados a quilo são in natura.
Escolha 1 Acompanhamento para individual ou 4 acompanhamentos para family

| | Individual | Meio | Inteiro |
|---|---|---|---|
| **Frango Assado**<br>Frango marinado em temperos especiais e assado no Girarrosto | 68 | 98 | 148 |
| **Bellyrib à pururuca**<br>Corte especial da barriga com a costela de porco, assado lentamente no girarrosto e servido à pururuca | 136 | | 326 |
| **Costela de Boi Black Angus**<br>Assada lentamente por 8 horas no Girarrosto | 148 | | 386 |
| **Picanha**<br>Certificada Black Angus, servida fatiada com molho do chef | | | 486 |
| **Fraldinha**<br>Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha | | 124 | |
| **Bife de Tira de Picanha** | | 148 | |
| **Bife Ancho**<br>Corte nobre do contra-filé entremeado com gordura | | 168 | |
| **Steak de mignon**<br>Corte clássico retirado da parte nobre do filé mignon | | 168 | |

# ACOMPANHAMENTOS

| | |
|---|---|
| **Arrozes**<br>Maluco / de brócolis / de limão siciliano / branco | 38 |
| **Batatas**<br>Giuseppe / chips / palito | 38 |
| **Farofas**<br>De cebola / de ovos / na manteiga / de abobrinha com farinha de milho de Araxá MG | 38 |
| **Saladas**<br>Verde / mista | 36 |
| **Cremes e Purês**<br>Creme de milho / creme de espinafre / purê de batatas / mousseline de baroa | 32 |
| **Vegetais**<br>Brócolis ao alho e óleo / legumes grelhados / espinafre na ponta da faca / cebola assada | 38 |

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

# NOLITA'S DESSERTS

Parte do valor das sobremesas é doado para o Instituto da Criança

## Mousse au Pôt
Mousse de chocolate Belga meio amargo servido no pote com crumble de amêndoas — 39

## Tiramisú
Queijo mascarpone, pão de ló de baunilha, café Nolita, finalizado com raspas de chocolate
e cacau 100% — 39

## Bolo Trufa | Ideal para compartilhar
20 camadas intercaladas entre ganache de chocolate Belga e bolo dark, acompanha calda quente de chocolate ao leite • ideal para compartilhar — 79

## Browkie
Duo de brownie com cookie. Acompanha sorvete e calda - 15 minutos — 74

## Gateau Cookie Cream
| Ideal para compartilhar
Gateau de Chocolate 50%, cookie NY style, calda de chocolate e sorvete de baunilha - ideal para compartilhar - 25 minutos — 98

## Cheesecake
Torta a base de cream cheese, baunilha, limão com calda de frutas vermelhas e chantilly de cream cheese — 56

## Coffee Crème Brùlée
Creme de de leite, ovos, açúcar, Café Nolita e crosta de açúcar maçaricado — 32

## Apple Strudel | Ideal para compartilhar
Compota de maçã, canela e passas brancas envoltas em massa folhada, acompanha sorvete de creme - 15 minutos — 56

## Coconut Cake
Bolo molhado de coco da Mama Nolita — 48

## Profiteroles
Com sorvete de baunilha e calda de chocolate e avelã - 10 minutos — 42

## Bolos Gelados | Ideal para compartilhar
Nolita com calda de doce de leite quente ou Red Velvet com calda de morango gelada — 69

## Bolos Quentes | Ideal para compartilhar
Brigadeiro, Cenoura | Acompanha calda de chocolate — 69

## Frutas da Estação
29

# NOLI-SHAKES

Crazy shakes extravagantes criados pela Nolita

## Classic
Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou ovomaltine — 46

## Marshmallow Magic
Com algodão doce, sorvete de baunilha, calda de caramelo, balas e pirulitos sortidos — 78

## Oreo Road
Sorvete de stracciatella com calda Toffee de cacau, crumble negro e picolé Óreo — 78

## M&M's World
Sorvete de ovomaltine, calda de chocolate, cupcakes, balas sortidas e M&M's — 98

## Nutella Dreams
Com sorvete de chocolate, calda de Nutella, mix de chocolates e uma fatia de brownie e cookie cream — 98

**ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:**

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

## BEBIDAS

Água Mineral com ou sem gás 10

Refrigerantes e Água Tônica 12

Água das Pedras | 250ml 18

Água San Pellegrino | 505ml 32

Água Panna | 505ml 32

Água das Pedras | 750ml 38

## SUCOS NATURAIS

Suco de Laranja Natural 19

Limonada 19

Suco de Uva Integral 24

## CHÁS GELADOS

Mate da Casa 16

Chá de Hibisco com Canela 18

Chá de Abacaxi com Gengibre 18

Chá de Capim Limão Siciliano 18

Chá Preto com Pêssego 18

Pink Limonade 19

## SODAS

Feitas com xarope artesanal e gaseificado na hora

Limão Siciliano e Gengibre 19

Frutas Vermelhas 19

## DRINKS SEM ÁLCOOL

**Red** 22
Amora, Framboesa, xarope de Tangerina, água com gás e espuma de Gengibre

**Orange** 22
Tangerina, Siciliano, Maracujá e tônica

## CAFÉS NOLITA

**Espresso** 9

**Chás Variados** | Servidos quente 16
Hortelã, camomila, erva doce, limão com gengibre, limão e framboesa, frutas silvestres e frutas vermelhas

**Café da Roça** 16
Tradicional método de filtragem por coador de pano com torra exclusiva e apresentação temática

**Cappuccino** | Com chocolate e canela ou Italiano (leite vaporizado e espresso) 18

**Cappuccino Nolita** 29
Exclusividade da Nolita.
Peça o cappuccino personalizado com a sua foto ou frase.
Escaneie o QR Code e envie a foto.

## CERVEJAS & CHOPP

Chopp Brahma 9

Cerveja Spaten Longneck 16

Cerveja Stella Artois Longneck 17

Chopp Stella Artois 17

Cerveja Stella Artois Sem Glúten 17

Cerveja Tigresa Longneck 18

Cerveja Becks Longneck 18

Cerveja Corona Longneck 20

Cerveja Corona Sem Álcool Longneck 21

Defesa do Consumidor: 2533 - 4488 | Disque Denúncia: 2553 - 1177 |
Saúde Pública: 2503 - 2280 | Vigilância Sanitária: 1746 | Procon: 151
SE BEBER, NÃO DIRIJA. É proibida a venda ou distribuição de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Lei 13.106 de 17 de março de 2015.
Preços apresentados em Reais (BR). NÃO ACEITAMOS CHEQUES.

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017