



Pasto & Pizzas Emporium Cardápio - delivery

SALADAS

CEASAR SALAD 250 g

Alface americana, lascas de filé de frango, molho a base de anchovas. Finalizado c/ croutons

MANHATTAN SALAD 250 g

Mix de alfaces, manga palito, palmito, pepino palito, morango em lascas, tomate bombom e molho de morango quente.

SALADA CAPRESE 250 g

Mussarela de búfala, tomate bombom, manjericão, finalizado c/molho pesto.

SALADA DE CAMARÃO 250 g

Mix de folhas verde com camarões salteados, temperado com vinagrete a base de maracujá. Finalizado c/ croutons.

SALADA TROPICAL 250 g

Mix de folhas c/ cenoura ralada, abobrinha, tomate e frutas (abacaxi, morango). Finalizado c/ molho à base de frutas.

RISOTOS

FUNGHI PORCINI 390 g

Arroz arbóreo (cozido vinho branco), funghi salteado na manteiga, finalizado com parmesão ralado.

CAMARÃO 390 g

Arroz arbóreo c/ molho survignon blanc (vinho), camarões salteados, brócolis, azeitonas pretas. Finalizado c/ parmesão.

POLVO C/ BRÓCOLIS 390 g

Arroz arbóreo c/ vinho branco, manteiga de ervas, polvo cozido, brócolis. Finalizado c/ parmesão.

NORDESTINO 390 g

Arroz arbóreo, carne de sol desfiada, abóbora em cubos e queijo brie.

PALMITO 390 g

Arroz arbóreo, alho poro, palmito. Finalizado c/ lascas de banana frita.

PERA C/ GORGOZOLA 390 g

Arroz arbóreo ao chardonnay, peras glaciadas e salteadas na manteiga de ervas. Finalizado c/ queijo gorgonzola.

SANDUÍCHES**HAMBÚRGUER BISTRÔ**

Pão do Emporium, queijo gruyniere, molho a base de Dijon, bacon jam e rúcula. (hambúrguer tex mex)

TRUST

Pão do Emporium, fatias de pernil, queijo provolone, molho mango chutney, salada verde.

ATHENAS

Pão de batata, tomate seco, rúcula, mussarela de búfala e caponata.

BOSTON

Pão ciabatta, c/ rosbife de mignon, queijo brie, geleia de damasco, dijon.

CROQUE MONSIEUR

Pão brioche, presunto de parma, molho branco e queijo gratinado.

BAURU

Pão Emporium, presunto, queijo e tomate.

MASSAS**CAPELETTI ARABIATA**

Massa recheada com frango, ricota, bacon, molho de tomates frescos e pimenta calabresa

CANELLONI

Ricota com espinafre e molho branco gratinado com parmesão.

ESPAGUETE BOLONHESA

C/ carne moída e molho fresco

ESPAGUETE 4 QUEIJOS

C/ queijo gorgonzola, mussarela, requeijão e parmesão.

ESPAGUETTE NORDESTINO

Carne do sol desfiada acebolada, salteado na manteiga da terra. Finalizada c/ queijo coalho.

ESPAGUETTE AO POMODORO
Molho de tomates frescos e manjeriço.

ESPAGUETTE CARBONARA
Com bacon, creme de leite e salsinha.

GNOCCHI À BOLOGNESA
Gnocchi (batata) c/ molho bolonhesa

GNOCCHI AOS QUATRO QUEIJOS
Gnocchi (batata), queijo gorgonzola, mussarela, requeijão e parmesão.

FETTUCCHINE À FRANCESA
Cubos de carne (coxão mole) refogados, molho shoyo, ervilha, creme de leite e batata palha.

FETTUCCHINE MARIA IZABEL Carne do sol refogada com cebola, extrato de tomate e creme de leite.

LASANHA DE FRANGO Gratinado com molho branco e queijo.

LASANHA BOLOGNESA Molho bolognesa com molho de tomates frescos e mozzarella.

PENNE ROQUEFORT Cubos de carne (coxão mole) refogados com queijo roquefort e creme de leite.

PENNE C/ BERINJELA AO MANJERICÃO
Penne salteado no azeite c/ berinjela em cubos, tomate (s/ pele). Finalizado c/ manjeriço.

RONDELE 4 QUEIJOS
Recheio de quatro queijos e gratinado c/ parmesão.

ROTONDELO Recheio de queijo e presunto com molho branco e gratinado com parmesão.

TALHARIM A MATRICIANA
Tallarim c/ bacon, cebolas, azeitonas preta e molho de tomate.

TORTA DE BACALHAU
Torta recheada com bacalhau.

TORTA CARNE DO SOL
Torta de carne de sol com creme de macaxeira.

TORTA DE FRANGO
Torta de frango c/ requeijão.

MASSAS COM FRUTOS DO MAR

ESPAGUETTE COM CAMARÕES AO ALHO E ÓLEO

ESPAGUETTE AO ALHO E ÓLEO C/CAMARÕES E BRÓCOLIS

ESPAGUETTE APOSAY

C/ camarões, carne (coxão mole) e peito de frango em cubos refogados com pimentões, champignon, brócolis e cenoura no molho shoyo.

ESPAGUETTE AO MOLHO DE CAMARÃO

Ao alho e óleo finalizado c/ molho vermelho de camarão, azeitonas e parmesão.

ESPAGUETTE PESCATORE

Com camarões refogados no azeite com vinho branco, peixe em cubos, molho de tomate frescos e salsinha.

FETTUCINE À DELÍCIA

Com camarões flambados na vodka com água de coco e creme de leite.

FUSILLI À BAIANA

Com camarões refogados com pimentões coloridos, cebola, azeite de dendê, leite de coco e pimenta.

LINGUINI AO FRUTOS DO MAR

Linguini c/ molho de tomate, camarões, lula, polvo e sauvignon blanc (vinho).

RONDELLE DE CAMARÃO

Recheado com camarão, mozzarella gratinado no molho de tomates frescos.

PIZZAS ESPECIAIS

À MODA DO PIZZAIOLO

Molho de tomates, frango desfiado, bacon, calabresa, presunto e requeijão.

CAMARÃO

Molho de tomates frescos, camarão e requeijão.

DO EMPORIUM

Molho de tomates frescos, com mozzarella de búfala, presunto de parma, tomate seco, manjeriço e orégano

DEL PIZZAIOLO

Molho de tomates frescos, camarão, brócolis e requeijão.

NORDESTINA

Molho de tomates frescos, carne do sol acebolada na manteiga com queijo coalho.

PEPPERONI

Molho de tomates frescos e peperonni.

SALUTARE

Farinha de trigo integral, molho de tomates frescos, mozzarella de búfala, tomate cereja e rúcula.

TOMATE SECO

Molho de tomates frescos, mozzarella, gorgonzola, tomate seco e rúcula.

WASHINGTON SOARES

Molho de tomates frescos, mozzarella, bacon, ovos, calabresa, requeijão e azeitona preta.

13 DE MAIO

Molho de tomate fresco, carne de sol desfiada, tomate seco, requeijão e mussarela

PIZZAS TRADICIONAIS

ALHO E ÓLEO

Molho de tomate fresco, mozzarella e alho crocante.

ATUM

Molho de tomates frescos, atum em pedaços, cebola e azeitonas.

BACON

Molho de tomates frescos, mozzarella e bacon.

BOLOGNESA

Molho de tomate fresco, mozzarella e molho à bolognesa.

CALABRESA

Molho de tomates frescos, mozzarella, calabresa, cebola e azeitonas.

FRANGO C/ REQUEIJÃO

Molho de tomates frescos, peito de frango desfiado e requeijão.

GORGONZOLA

Molho de tomates frescos e gorgonzola.

GENOVA

Molho de tomate fresco, mozzarella e aliche.

JULIO ABREU

Molho de tomates frescos, mozzarella, presunto, champignon e cebola.

MARGHERITA

Molho de tomates frescos, mozzarella, parmesão, tomate em rodela e manjericão.

MARCO POLO

Molho de tomates frescos, mozzarella, requeijão, parmesão e gorgonzola.

MOZZARELLA

Molho de tomate fresco e mozzarella.

NICOLO POLO

Molho de tomates frescos, milho verde e requeijão.

PASTO E PIZZAS

Molho de tomates frescos, mozzarella, champignon, pimentões e palmito.

PORTUGUESA

Molho de tomates frescos, presunto, ovos, cebola, azeitona e mozzarella.

VENEZA

Molho de tomates frescos, berinjela e mozzarella.

PIZZAS DOCES

CHOCOLATE

Chocolate branco e preto em féculas c/ requeijão.

BANANA

Bananas fatiadas com leve toque de doce de leite, requeijão e canela em pó.

TROPICÁLIA

Mozzarella e frutas em caldas

SERTANEJA

Rapadura c/ queijo coalho e coco ralado.

BEBIDAS

Coca cola (2 L)

Coca cola diet (2 L)

Guaraná (2 L)

Guaraná diet(2 L)

ÁGUA MINERAL

C/ gás e s/ gás Minalba

SUCO DE FRUTA

Laranja, maracujá, abacaxi e melancia (300ml)

Laranja, maracujá, abacaxi e melancia (700ml)

Morango (300 ml)

Morango (700 ml)

Tangerina (300 ml)

Tangerina (700 ml)

SUCOS DE UVA

Casa da madeira (250 ml)

Suco de uva integral tinto – Aliança (300 ml)

Suco de uva integral branco – Aliança (500 ml)

Suco de uva integral rosé – Aliança (1 L)

CAJUÍNA

Sabor tropical - Natvita (500ml)

Sabor tropical - Natvita (310 ml)

Cajuína orgânica - Natvita (500 ml)

CERVEJAS

Appia colorado (600 ml)

Appia Indica (600 ml)

Antártica Original (600 ml)

Serramalte (600 ml)

Brahma malzebier (355 ml)

Brahma zero (355 ml)

Budweiser (343 ml)

Bohemia (355 ml)

Cerpa (350 ml)

Cerpa prime (355 ml)

Corona (355 ml)

Stella Artois (275 ml)

Skol (355 ml)

VINHOS TINTO

Catena Zapata - Malbec

Yali reserva – Pinot Noir

Barton&Guestier Reserve - Merlot

Chianti Ruffino – Sangiovene/Canaiolo - Toscana

ESPUMANTES E FRISANTES

Chandon Brut - Brasil

Chandon Passion - Brasil

Casa Valduga Moscatel - Brasil

Lambrusco (tinto suave) – Itália

(Branco) Sonho do poeta – Douro - Portugal

VINHOS TINTO 375 ml

Quinta do Cachão – Douro

Leopoldina - Chardonnay

Indomita - Carmenere

Cassileiro Del Diablo – Cabernet Sauvignon

Miolo Seleção - Cabernet Sauvignon

VINHOS TINTO 187 ml

Santa Helena - Carmenere

Leon Tarapaca - Cabernet Sauvignon

Trapiche - Malbec