

RIBALTA PIZZARIA

Todos os dias
🕒 16h-2h



Da Itália para sua mesa!

Com nossa farinha vinda de Curtarolo, no norte da Itália, queremos te convidar para uma jornada pela verdadeira experiência Napoletana.

Fermentação de 72h, textura aerada, borda crocante, elevada e com as famosas "manchas de leopardo". Todas com 30cm e ingredientes tradicionais, frescos e selecionados, assados a 380°.

Uma nova história construída a cada fatia!

Buon appetito!

Pizzas 30cm

Portuguesa

R\$80,00

Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos, azeitonas pretas e cebola

Tomato sauce, mozzarella, ham, eggs, black olives, and onion.

Provoleta

R\$80,00

Queijo provolone, geleia de pimenta e orégano

Provolone cheese, pepper jelly and oregano

Marguerita

R\$80,00

Muçarela, rodela de tomate e manjerição

Mozzarella, tomato slices and basil.

Frango com Catupiry

R\$80,00

Molho de tomate, muçarela, catupiry e frango desfiado

Tomato sauce, mozzarella, catupiry cheese, and shredded chicken.

4 Queijos

R\$80,00

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, catupiry cheese, and parmesan.

Muçarela

R\$80,00

Molho de tomate e muçarela
Tomato sauce and mozzarella

Peperoni

R\$80,00

Molho de tomate, muçarela e peperoni

Tomato sauce, mozzarella, and pepperoni.

Calabresa

R\$80,00

Molho de tomate, muçarela azeitonas pretas e cebola

Tomato sauce, mozzarella, black olives and onion.

RIBALTA PIZZARIA

Todos os dias
🕒 16h-2h



Do Chef DODO

Molho de tomate, muçarela, mortadela e pistache

Tomato sauce, mozzarella, mortadella and pistachio.

R\$80,00

Ribalta

Molho de tomate, muçarela, calabresa, gorgonzola e mel

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, gorgonzola, and honey.

R\$80,00

Lombo Canadense

Molho de tomate, muçarela, lombo canadense e catupiry

Tomato sauce, mozzarella, Canadian bacon, and Catupiry cheese.

R\$80,00

Corn Bacon

Molho de tomate, muçarela, milho verde e bacon

Tomato sauce, mozzarella, sweet corn, and bacon.

R\$80,00

Calzones

Calzone à moda

R\$80,00

Muçarela, presunto, catupiry e azeitonas pretas

Mozzarella, ham, catupiry cheese and black olives

Calzone Napoletano

R\$80,00

Muçarela, catupiry, frango desfiado, azeitonas pretas, rodela de tomate e parmesão

Mozzarella, catupiry cheese, shredded chicken, black olives, tomato slices, and parmesan.

Bastonccini

Palitos de massa de fermentação natural, assados até ficarem dourados e crocantes.

Doce de Leite

R\$30,00

Nutella

R\$35,00

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS: Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleoginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N. 6159 de 04/05/201

BEBIDAS



NÃO ALCOÓLICAS

Alcohol-free drinks

Água Sem Gás na Lata 350ml **R\$7,00**
Still water 350ml

Água Com Gás na Lata 350ml **R\$7,00**
Sparkling water 350ml

Água Sem Gás na Caixa 500ml **R\$9,00**
Still water 500ml

Café Coado **R\$8,00**
Americam coffee

Café com Leite **R\$8,00**
Coffee and milk

Café Espresso **R\$8,00**
Espresso
coffee

Capuccino **R\$9,00**

Chá **R\$8,00**
Tea

Água Tônica **R\$9,00**

Coca-Cola normal ou zero **R\$9,00**
Coke or Coke zero

Guaraná normal ou zero **R\$9,00**

Guaraviton **R\$8,00**
Guaraná soft drink without gás

H2O **R\$8,00**
Lemon soda

Matte Leão Garrafa 300ML **R\$9,00**
Yerba mate tea

Red Bull **R\$18,00**

ALCOÓLICAS

Alcoholic Beverages

Caipirinha **R\$20,00**

Caipvodka **R\$28,00**

Gin tônica **R\$35,00**

Gin, água tônica, gelo,
rodela de limão

Gin Tropical **R\$40,00**

Gin, redbull tropical, gelo,
rodela de laranja

Cerveja Stella Artois **R\$12,00**

Cerveja Spaten **R\$16,00**

Taça de vinho tinto ou **R\$18,00**

branco **R\$19,00**
Glass of white or red wine

Garrafa de Espumante
Brut ou Rosé **R\$90,00**
Bottle of sparkling wine

Garrafa de vinho tinto,
branco ou rosé **R\$80,00**
Bottle of white, rosé or
red wine