

ENTRADAS DO FORNO A LENHA

BOCCONCINI | 67

Massa fininha com queijo brie e mel.

PIADINA DO DURVAL | 34

Massa fininha, azeite, flor de sal e orégano.

PIADINA DE PARMESÃO | 42

Massa fininha, parmesão curado e flor de sal.

PIADINA ROSSA | 49

Massa fininha com tomate italiano, parmesão e alho laminado.

BURRATA AO FORNO COM RÚCULA | 77

Burrata envolta em massa artesanal, servida com tapenade de rúcula.

CANNELLONI DE PARMA | 64

Massa de pizza recheada com rúcula, muçarela, tomate seco, parmesão e presunto de Parma.

CANNELLONI DE PIZZA | 56

Massa de pizza recheada com muçarela artesanal, presunto e alho.

PÃO DE CALABRESA | 45

Massa de pizza envolvida com calabresa e muçarela.

Assado em forno a lenha por 4 horas

BURGER DO QUINTAL | 57

Nossa massa de pizza artesanal, com blend especial de carnes bovinas, queijos derretidos, rúcula e tomate seco. Acompanha batatas rústicas.



ENTRADAS DO QUINTAL

COUVERT| 48

Caponata de beringela.
Patê de frango com abacaxi cristalizado.
Lagarto ao vinho.
Jamón serrano e torradas.

BIFE DE CHORIZO NA MOSTARDA COM POLENTA FRITA| 89

BOLINHO DE FEIJOADA COM AGRIDOCE DE PIMENTA E MELAÇO| 48
(6 unidades)

BRUSCHETTA CAPRESE| 46

Pão ciabata, tomate, búfala e molho pesto. (4 unidades)

BIFE ANCHO GRELHADO COM BATATAS DOURADAS| 79

COXINHA DE COSTELA SUÍNA COM BARBECUE DE GOIABADA| 59
(6 unidades)

TIGELINHA DE COGUMELOS| 69

Cogumelos de Paris salteados com ervas, finalizados no azeite trufado.

FRITAS TEMPERADAS| 44

Batatinhas fritas com ervas e páprica.

ISCAS DE FILÉ COM GORGONZOLA| 86

Filé mignon grelhado em tiras, servido com creme de gorgonzola.
Acompanham torradas Melba.

TORRESMO DE BARRIGA| 51

Barriga suína pururucada. Acompanha geleia de pimenta artesanal.

BATATAS DO DURVAL| 33

Batatas rústicas, temperadas com ervas especiais da casa.

CARPACCIO DA CASA| 57

Filé-mignon em lâminas finas com chantilly de mostarda Dijon,
parmesão e raspas de limão siciliano. Acompanha piadina.

CROQUETE DE COSTELA| 49

Bolinhos crocantes recheados com costela Angus desfiada. Acompanha maionese defumada da casa. (5 unidades)

TARTARE DO DURVAL| 69

Filé cru temperado com mostarda Dijon, azeite italiano e
pimenta-do-reino. Acompanha piadina.

BURRATA PRIMAVERA| 67

Burrata com melão, Parma, rúcula, azeite e raspas de
limão-siciliano. Acompanha torradas crocantes.

CAMARÕES DO DURVAL| 98

Camarões empanados (tempura) acompanhados com molho de melão picante.



PRATOS

SALADA CAPRESE| 49

Búfala, tomate, folhas e molho pesto.

SALADA CAESAR| 55

Peito de frango grelhado, folhas envolvidas no molho caesar e croutons.

ARROZ CALDOSO DE RABADA COM QUEIJO GRELHADO| 63

Arroz com rabada desfiada, agrião e queijo qualho grelhado na chapa.

ISCAS DE FILÉ COM PENNE AO MOLHO POMODORO| 61

Filé mignon grelhado, servido com penne ao molho de tomate cereja confitado.

STEAK DE FILÉ COM TAGLIATELLE AO MOLHO DE QUEIJOS| 72

Steak grelhado com tagliatelle ao molho de grana padano, parmesão e gorgonzola.

PARMEGIANA DE FILÉ-MIGNON| 138 - 2 PESSOAS

Filé-mignon empanado, com molho de tomate italiano e queijo gratinado.
Acompanha arroz branco e purê da casa.

MELANZANA ALLA PARMIGIANA| 56

Berinjela laminada, abobrinha, queijo e molho de tomates frescos.

BIFE ANCHO COM RISOTO DE PERA E GORGONZOLA| 88

Bife ancho Angus com risoto preparado no vinho tinto.

MEDALHÃO DE FILÉ COM RISONI AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS| 84

Filé alto grelhado, servido com risoni e redução agridoce de frutas vermelhas.

SALMONE ALLA MODA DEL QUINTAL| 89

Salmão no azeite de ervas, cogumelos frescos e mousseline de baroa



PRATOS

JARRET DE LONGA COCÇÃO COM GNOCCHI ARTESANAL
GRATINADO | 78

OSSOBUCO DO QUINTAL COM PAPPARDELLE E ERVAS | 79

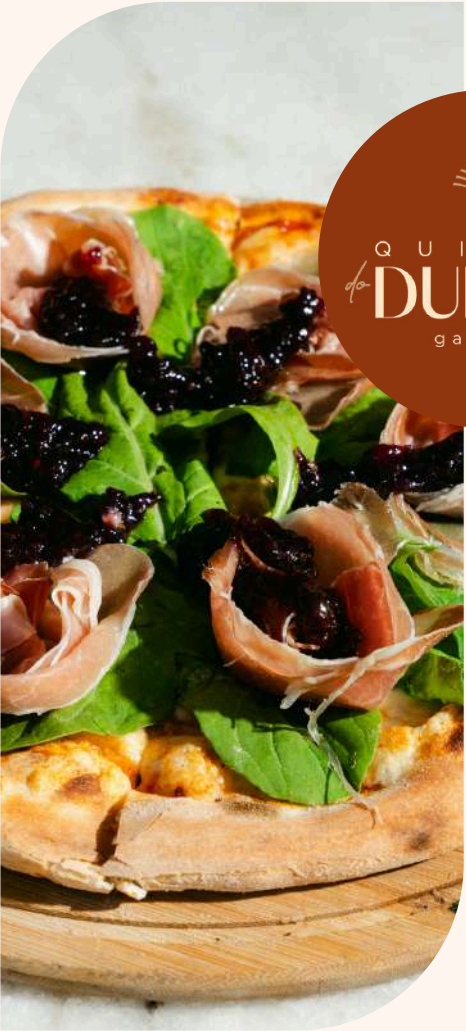
LINGUINE MARE E MONTE | 89
Linguine com camarões, lulas, cogumelos e rúcula.

BACALHAU MEDITERRÂNEO COM BATATA SAUTÉ E BRÓCOLIS | 105
Posta de bacalhau assada no azeite, com batatas e brócolis salteados.

PESCA DO DIA | 87
Peixe do dia, servido com arroz de coco e vinagrete de banana da terra.

LASANHA DE CARNE | 54

GNOCCHI AO CREME DE COGUMELOS | 58



PIZZAS

Todas feitas com nossa massa artesanal, assadas no forno a lenha.

Criações do Quintal

DI TREVÌ | 89

Bacon crocante, gorgonzola e geleia de pimenta sobre mozzarella.

ZUCCHINE | 95

Linguiça picante, abobrinha grelhada e pesto caseiro.

FONDUTA | 96

Queijo tipo fondue e geleia de amora sobre a base clássica.

LA PREMIATA | 108

Presunto de parma, queijo brie e cogumelos frescos salteados.

BURRATA TOSTADA | 99

Burrata, tomatinhos confit e rúcula.

SENSAZIONE | 112

Presunto de parma, rúcula, nozes, geleia de amora e mozzarella especial.

Clássicas com um toque da casa

BRASILEIRÍSSIMA | 99

Carne seca desfiada, Catupiry, cebola roxa e azeitona.

ROMANA | 95

Aliche, tomate italiano e mozzarella especial.

LA COLOMBINA | 88

Cream cheese e alho-poró refogado no azeite com vinho branco, sobre mozzarella especial.

4 QUEIJOS | 91

Mozzarella especial, gorgonzola, parmesão curado e Catupiry.

LOMBO CANADENSE E CATUPIRY | 96

Lombo canadense, Catupiry e mozzarella especial.

ALHO PORÓ, BACON E CREAM CHEESE | 96

Alho poró refogado, bacon e cream cheese sobre base de mozzarella.



FIRENZE | 106

Presunto de Parma, rúcula, tomate italiano e mozzarella especial.

PEPPERONI | 92

Pepperoni fatiado, azeitona preta e manjeriço.

TOSCANA | 92

Ragu de linguica Artesanal, mozzarella e gorgonzola.

CAMARÃO | 108

Molho com camarões, Catupiry e parmesão.

LA PERA | 108

Molho de tomate, mozzarella, pera e gorgonzola.

Clássicas Vegetarianas

AO FUNGHI | 88

Cogumelos de Paris e manjeriço sobre mozzarella especial.

MARGHERITA | 86

Tomate fresco, manjeriço e mozzarella especial.

PIZZA DE BÚFALA | 89

Molho pelati, mozzarella, búfala, tomate e pesto de azeitonas.

Clássicas

FRANGO COM CATUPIRY | 92

Frango desfiado e catupiry sobre mozzarella especial.

MILHO E BACON | 88

Bacon, milho e mozzarella especial.

PRESUNTO | 79

Presunto fatiado e mozzarella especial.

PORTUGUESA | 92

Presunto, ovo, cebola, azeitona e orégano sobre mozzarella especial.

CALABRESA | 90

Calabresa levemente picante, com cebola e orégano



S O B R E M E S A S

TRILOGIA MINEIRA | 32

Banana caramelizada com canela, calda quente de goiabada e sorvete artesanal de queijo Canastra.

CRÈME BRÛLÉE DE CUMARU | 31

Creme com crosta crocante de açúcar queimado e perfume de cumaru, a baunilha brasileira.

CORNETTO CROCANTE | 39

Cornetto de massa fina e crocante recheado com creme de queijo levemente adocicado, coulis de frutas do bosque e sorvete de baunilha.

MOUSSE DE CHOCOLATE COM COULIS DE FRUTAS VERMELHAS | 29

Mousse aerada de chocolate meio amargo com calda de frutas vermelhas.

PETIT GÂTEAU COM SORVETE | 32

Bolinho de chocolate com interior quente, servido com sorvete artesanal de baunilha.

Pizzas doces (Brotinho 20cm)

PIZZA DE NUTELLA | 58

PIZZA DE DOCE DE LEITE COM PAÇOCA | 52

PIZZA DE CHOCOLATE BRANCO, BANANA E CANELA | 56

PIZZA COM CREME DE PISTACHE | 56

Acréscimo na pizza doce.

Banana | 6

Morango | 10

Sorvete | 12

Gelati (2 bolas)

BAUNILHA | 16

PISTACHE | 18

QUEIJO | 10

CHOCOLATE | 16



BEBIDAS

REFRIGERANTES | 8

ENERGÉTICO | 18

ÁGUA MINERAL

Água San Pellegrino | 19

Água Mineral com ou sem gás | 7

SUCO

Suco de Fruta Natural | 12

Suco Del Valle | 9

Suco de Uva Integral | 18

SODA ITALIANA | 18

(Natural sem conservantes)

Cítrica

Uva

Maracujá

CHOPP

Heineken | 13

Amstel | 12

LONG NECK

Heineken | 13

Heineken Zero Álcool | 13

Blue Moon | 17

Corona | 16

Stella Pure Gold | 17

CERVEJA PERUANA 330ML

Trigo | 16

Golden | 16

Dark Negra | 16

CERVEJA 600 ML

Heineken | 21

Original | 19

Artesanais (outras sugestões) | 21

Backer Pele Vermelha IPA | 23

Backer Capitão Senra Pilsen | 21

Backer Trigo | 21

Backer Medieval | 23

Backer Tommy Gun | 28

Backer Capitão Senra Amber | 21

Verace King kross Pale Ale | 21

Verace Low Carb, Zero açúcar,
Zero Carboidrato 355ml | 14.5

Verace Pilsen | 18

Verace Syrena American IPA | 30

Verace New England Double IPA | 34



BEBIDAS

WHISKIES (DOSE)

Red Label, White Horse, Black & White, Blonde | 19
Jack Daniel's | 24
Black Label, Buchanan's, Chivas, Old Parr | 25
Dimple | 30

CACHAÇAS (DOSE)

Boazinha, Seleta, Salinas | 11
Vale Verde | 15
Canarinha | 18

DESTILADOS (DOSE)

Bacardi (Carta Oro ou Prata) | 13
Smirnoff Red | 13
Tanqueray | 19
Campari | 13
Tequila José Cuervo | 19
Tequila Don Julio | 24
Martini Rosso | 14
Martini Dry | 15
Conhaque Fundador | 21
Absolut | 19
Cîroc, Grey Goose | 25
Domecq | 11

LICORES

Licor 43, Baileys, Drambuie, Amarula, Frangelico, Limoncello | 22

CAFÉ

Café Expresso | 7