

DAL. 2022



GRANI

PIZZERIA NAPOLETANA

3x Melhor Pizza Napoletana de Porto Alegre



#machecazzofai #sonoagranipizza / @granipizza www.grani.com.br

INSALATE

SALADA COM BURRATA E PROSCIUTTO 59.00
Rúcula, tomate grape, burrata cremosa e fresca de 120g, presunto cru, parmesão e molho pesto.

AZEITONAS DA CASA 19.00
Seleção especial de azeitonas trufadas e temperadas (Azapa, Argentina e Gordal).

BRUSCHETTAS DE BURRATA 30.00
2 fatias de pão de fermentação natural, burrata fresca, tomate grape assado no forno a lenha, tomate datterino giallo e pecorino romano.

SELEÇÃO DE QUEIJOS E SALUMERIA 32.00
Queijo azul da Serra da Mantiqueira (Sítio Paiolzinho), Tulha da Fazenda Atalaia.

ANTIPASTI

BURRATA DI STAGIONI 75.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, servida com tomates assados na lenha, parmesão, pesto fresco de manjeriço e tiras de massa de pizza.

CROSTATA 32.00
Tiras de massa de pizza assada com azeite EV e parmesão. Acompanha molho pesto e molho de tomate San Marzano.

FOCACCIA 32.00
Assada no forno a lenha com alecrim, sal, tomate grape e azeite EV. Finalizado com molho pesto fresco. Acompanha molho de tomate San Marzano fresco.

BURRATA TARTUFO 72.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, servida com presunto cru, azeite de trufas negras, nóz pecan, parmesão e tiras de massa de pizza.

COMBO ALMOÇO
De terça a domingo, das 11h às 14h30.
Bebidas especiais, alcoólicas, energéticos e chá não estão incluídas.

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| PIZZA + BEBIDA ou CAFÉ ILLY. | |
| 37, pizzas clássicas | 42, pizzas especiais |

CLÁSSICAS: Marinara, Margherita, Calabresa, Il Classico, Quattro, Linguíça artesanal, Diavola, Pesto, Cogus, Cipolla caramellata, Zucchini, Deliziosa Nutella, Delizioso Deleite Conaprole.

ESPECIAIS: Prosciutto e rucola, Prosciutto al tartufo, Delizioso brie e prosciutto, Prosciutto (figo e miele), La vera carbonara, Il vesúvio, Copa curada, Cogus tartufata, Carciofi trifolati, La Pertutti, Linguíça e brócolis, Il Pistacchio.

ADICIONAIS
Presunto cru **18.00**
Pesto de manjeriço **7.00**
Brie **10.00** Gorgonzola **8.00**
Rúcula **7.00** Cogumelo **10.00**
Cebola roxa **4.00**
Sweet Chilli **6.00**

BURRATA BOM DESTINO 29.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, que pode ser adicionada em qualquer pizza.



NÁPOLES COMO PONTO DE PARTIDA.

Clássicas napoletanas, do nosso jeito.

MARGHERITA 59.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjeriço fresco, parmesão uruguaio e azeite EV.

IL CLASSICO 59.00
Metade Margherita, metade Calabresa. A única pizza meio a meio do cardápio, unindo a tradição italiana à criação brasileira.

DIAVOLA 62.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, pepperoni, cebola roxa e orégano.
Adicione sweet chili por R\$ 6,00

MARINARA 46.00
Molho de tomate italiano, lâminas de alho, orégano, manjeriço fresco e azeite EV.

CALABRESA 59.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, calabresa defumada, cebola roxa e azeitonas pretas.

LINGUIÇA E FRIARIELLI 65.00
Mozzarella de búfala, brócolis friarielli saltati, linguíça artesanal e tomate datterino giallo. Finalizada com pecorino romano.

QUATTRO 67.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, provolone defumado, gorgonzola e parmesão uruguaio.
Recomendamos adicionar queijo Brie por R\$ 8,00

IL VESÚVIO 65.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, cebola caramelizada, bacon de paleta e pimenta jalapeño.

COPA CURADA 68.00
PIZZA CRIADA PELO PIZZAIOLO VICTOR
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, **Catupiry®**, copa curada, cebola roxa e tomate grape. Finalizada com orégano e pimenta do reino.

CIPOLLA CAMELATA 62.00
Base branca de mozzarella de búfala, cebola caramelizada e gorgonzola.
Adicione molho de tomate San Marzano sem custo.

COGUS 62.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, cogumelo castanho e cebola roxa.

LA PERTUTTI 59.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, escarola marinada no azeite de alho e limão, cogumelo castanho e mel picante.

LINGUIÇA ARTESANAL 65.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, provolone defumado, linguíça artesanal. Finalizada com cebolinha francesa.

COGUS TARTUFATA 65.00
Base branca de mozzarella de búfala, cogumelos salteados, salsa trufada, parmesão e azeite de trufas negras.

CARCIOFI TRIFOLATI 64.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, coração de alcachofra salteadas e marinadas, cebola roxa e azeite de alho. Finalizada com salsa.

PESTO 60.00
Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com molho pesto de manjeriço e parmesão uruguaio.

ZUCCHINE 54.00
Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala, abobrinha e parmesão uruguaio. Finalizada com creme balsâmico com cabernet sauvignon.

PRÊMIO REVISTA SABORES DO SUL 2025

CRIAÇÕES ESPECIAIS DO CHEF IGOR MELHOR PIZZAIOLO DE PORTO ALEGRE

NA PREMIAÇÃO REVISTA SABORES DO SUL 2025

PAIOLZINHO E ATALAIÁ 69.00
Uma reverência ao Sítio Paiolzinho e à Fazenda Atalaia; produtores que representam a excelência e a maturidade do queijo brasileiro contemporâneo.
Base de mozzarella de búfala, Catupiry®, fontina, queijo azul da Serra da Mantiqueira (Sítio Paiolzinho) e Tulha da Fazenda Atalaia.

LINGUIÇA E GREMOLATA 69.00
Pizza criada em parceria com o chef Icaro
Fonduta de pecorino, linguíça calabresa **Marcelo Bolinha**, tomate grape e datterino giallo, gremolata, pecorino romano e rúcula.

LA VERA CARBONARA 65.00
Emulsão à base de gemas e parmesão, mozzarella de búfala, bacon de pernil em cubos, azeite EV e pimenta do reino. Finalizada com parmesão.
Substitua o bacon cubos por bacon laminado por R\$ 7,00

MARGHERITA DI STAGIONE E BURRATA 82.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjeriço, tomate datterino giallo e tomate grape. Finalizada com burrata fresca, lascas de pecorino, pimenta do reino e azeite extra virgem.
Substitua o azeite EV pelo azeite de trufas negras por R\$ 6,00

ESPECIAIS DE PROSCIUTTO

O presunto serrano Seara Gourmet é produzido na Espanha, é o primeiro jamón serrano no Brasil feito apenas de pernil e sal marinho. Possui sabor intenso e marcante. É adicionado após o forno, preservando sua delicadeza, textura e aroma, em combinações que equilibram frescor, gordura e acidez.

PROSCIUTTO E RUCOLA 74.00
Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com presunto cru, rúcula, tomate grape, parmesão uruguaio e azeite EV.

BRIE, FICO, MIELE E PROSCIUTTO 76.00
Base branca de mozzarella de búfala, brie, figo e mel. Finalizada com presunto cru, amêndoas laminadas e creme balsâmico com cabernet sauvignon.

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA 85.00
Molho de tomate San Marzano e mozzarella de búfala. Finalizada com **burrata fresca de 120g**, presunto cru, rúcula, tomate grape, parmesão uruguaio, azeite EV e molho à sua escolha.
Escolha entre pesto ou creme balsâmico com cabernet sauvignon.

PROSCIUTTO AL TARTUFO 74.00
Base branca de mozzarella de búfala e parmesão. Finalizada com presunto cru, nóz pecan e azeite de trufas

DELIZIOSO BRIE E PROSCIUTTO 74.00
Base branca de mozzarella de búfala e brie. Finalizada com presunto cru, parmesão uruguaio geleia a sua escolha.
Escolha entre geleia de damasco ou sweet chilli sauce.



PIZZA DOLCE



CALZONE DE NUTELLA® E GELATO DE PISTACCHIO 65.00

Calzone recheado com chocolate branco e Nutella®. Finalizado com Nutella®, gelato de pistacchio da @cosigelato e pistache triturado.

IL PISTACCHIO 58.00

Creme de pistache italiano, gotas de chocolate branco e raspa de chocolate ao leite.

DELIZIOSA NUTELLA 49.00

Creme de avelã Nutella®, amêndoas laminadas e gotas de chocolate branco.

DELIZIOSO DELEITE CONAPROLE 49.00

Doce de leite Conaprole®, amêndoas laminadas e gotas de chocolate branco.

VINHOS E ESPUMANTES

TAÇA DE VINHO (150ML)

| | |
|--------------|--------|
| TINTO | R\$ 25 |
| ROSÉ | R\$ 28 |
| BRANCO | R\$ 28 |

ITALIANOS

| | |
|---|---------|
| CORBELLI PINOT GRIGIO IGT SICÍLIA | R\$ 99 |
| MAJOLICA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | R\$ 139 |
| CORBELLI CHIANTI DOCG - (TTO) - TOSCANA | R\$ 109 |
| CORBELLI PRIMITIVO IGT - PUGLIA | R\$ 99 |
| VILLA CARDETO SANGIOVESE ÚMBRIA | R\$ 109 |

CHILENOS

| | |
|------------------------|---------|
| GUAPI CHARDONNAY | R\$ 79 |
| GUAPI ROSÉ | R\$ 119 |

UVAS ITALIANAS EM VINHOS BRASILEIROS

| | |
|---|---------|
| CASTELLAMARE MONTEPULCIANO SELECT | R\$ 109 |
| CASTELLAMARE PINOT GRIGIO | R\$ 109 |

ARGENTINOS

| | |
|-----------------------------------|---------|
| ASSADITO DE OBRA MALBEC | R\$ 89 |
| ASSADITO DE OBRA CHARDONNAY | R\$ 119 |

BRASILEIROS

| | |
|---|--------|
| LOTE FRIGHETTO SYRAH E CHENIN BLANC | R\$ 99 |
| BOROTO NIÁGARA | R\$ 99 |



SOFT DRINKS

| | |
|---|--------|
| MAMBA WATER® 350 ML | R\$ 7 |
| MAMBA PROTEIN 20g ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, MANGA & PÊSSEGO OU LIMÃO & FRAMBOESA. | R\$ 15 |
| REFRIGERANTE (Normal e zero) | R\$ 7 |
| BAER-MATE 350ML (MATE COM GÁS & CAFEÍNA NATURAL) | R\$ 14 |
| SUCO DEL VALLE 290ML (Pêssego ou Uva) | R\$ 7 |
| RED BULL 250ML (Consulte sabores) | R\$ 15 |
| ICE TEA 450ML (Consulte sabores) | R\$ 15 |
| CAFÉ EXPRESSO ILLY | R\$ 7 |

BCAA+ PROTEÍNA DO COLÁGENO

- ✓ ZERO CARBOIDRATOS
- ✓ ZERO GLÚTEN
- ✓ ZERO AÇÚCARES
- ✓ MUITO REFRESCANTE

| | |
|---------------------------------|--------|
| ABACAXI COM HORTELÃ | R\$ 15 |
| MARACUJÁ, MANGA & PÊSSEGO | R\$ 15 |
| LIMÃO & FRAMBOESA | R\$ 15 |

A LATA É RECICLÁVEL?
SIM, 100% RECICLÁVEL.



HAPPY HOUR

DE TERÇA A DOMINGO DAS 18H ÀS 20H

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| CHOPP | CHOPP |
| HEINEKEN (300ml) R\$ 15 R\$ 13 | BLUE MOON (400ml) R\$ 27 R\$ 18 |

CHOPP E CERVEJAS

| | | | |
|-----------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| CHOPP HEINEKEN | 300ML R\$ 15 | CHOPP BLUE MOON | 400ML R\$ 27 |
|-----------------------|---------------------|------------------------|---------------------|

LONG NECK

| | |
|-------------------------------|--------|
| HEINEKEN 330ML | R\$ 16 |
| HEINEKEN O.O 330ML | R\$ 16 |
| PRAYA SEM GLÚTEN 330ML | R\$ 14 |
| SOL SEM GLÚTEN 330ML | R\$ 14 |
| PRAYA CLÁSSICA 355ML | R\$ 15 |
| LAGUNITAS IPA 355ML | R\$ 22 |
| LAGUNITAS DAYTIME 355ML | R\$ 22 |
| BLUE MOON 355ML | R\$ 22 |

600 ML

| | | | |
|--------------------|--------|--------------------|--------|
| HEINEKEN 600ML ... | R\$ 23 | AMSTEL 600ML | R\$ 21 |
|--------------------|--------|--------------------|--------|

CERVEJAS HARMONIZADAS

Baden baden é uma experiência única de harmonização, amizade e celebração.



CRISTAL 600mlR\$ 26
Estilo: Pilsen – 5,0% – IBU:10

American Lager saborosa, leve e refrescante, com aroma floral do lúpulo e leve dulçor dos maltes especiais.

Harmonização:
Vegetarianas e com queijo brie.



IPA 600mlR\$ 26
Estilo: Pilsen – 5,0% – IBU:10

Coloração âmbar com características marcantes de lúpulo e corpo médio-alto com amargor presente. No aroma, surgem notas cítricas das variedades norte-americanas e da adição de maracujá.

Harmonização:
Diavola e Linguíça artesanal.



PEACH 600mlR\$ 26
Estilo: Hefeweizen – 4,9% – IBU:10

Uma cerveja de trigo não filtrada que apresenta delicados aromas e sabores de pêssego, proporcionando uma intensa sensação de refrescância ao paladar.

Harmonização:
Delicioso brie e damasco.



BLUE MOON 355mlR\$ 22
Estilo: Witbier – 5,4% – IBU:9

Witbier de características típicas do estilo, com notas de casca de laranja e de especiarias (sementes de coentro). Muito refrescante, pode ser servida com uma fatia de laranja no copo para acentuar as suas sensações cítricas.

Harmonização:
Margherita.

INCLUSO NO COMBO DO ALMOÇO

TODO SABOR COM 50% MENOS AÇÚCAR*

E aí, experimentou?
*50% menos açúcar comparado a média de mercado, exceto para FYS água tônica que possui média de 45%.

FYS, O REFRIGERANTE DO GRUPO HEINEKEN.

