

DAL. 2022



GRANI

PIZZERIA NAPOLETANA

3x Melhor Pizza Napoletana
de Porto Alegre



INSALATE

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

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.

AZEITONAS DA CASA 17.00
Seleção especial de azeitonas trufadas e temperadas (Azapa, Argentina e Gordal).



ANTIPASTI

BURRATA DI STAGIONI 64.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, servida com tomates assados na lenha, parmesão, pesto fresco de manjerição e pão da casa.

BURRATA AL TARTUFO 64.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, servida com presunto cru, azeite de trufas negras, noz-pecã, parmesão e pão da casa.

CROSTATÀ 35.00
Tiras de massa de pizza assada com azeite EV e parmesão. Acompanha molho pesto e molho de tomate San Marzano.

FOCACCIA 35.00
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.

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

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

PIZZA + BEBIDA ou CAFÉ ILLY.
40,
pizzas clássicas

45,
pizzas especiais

CLÁSSICAS: Marinara, Margherita, Calabresa, Il Classico, Quattro, Linguíça artesanal, Diavola, Pesto, Cogus, Cipolla caramellata, Carciofi ou Zucchini.

ESPECIAIS: Prosciutto e rucola, Prosciutto al tartufo, Delizioso brie e prosciutto, La vera carbonara, Il vesúvio, Copa curada, Linguíça e friarielli, Deliziosa Nutella, Delizioso Deleite Conaprole.

ADICIONAIS
Presunto cru **20.00**
Pesto de manjerição **8.00**
Sweet Chilli **6.00**

BURRATA BOM DESTINO 25.00
Burrata cremosa e fresca de 120g, que pode ser adicionada em qualquer pizza.



CLÁSSICAS DE NÁPOLES E DAQUI

Clássicas napoletanas, do nosso jeito.

MARGHERITA 62.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjerição fresco, parmesão uruguaio e azeite extra virgem.

IL CLASSICO 62.00
Metade Margherita, metade Calabresa. A única pizza meio a meio do cardápio.

DIAVOLA 65.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, pepperoni, cebola roxa e orégano.

MARINARA 48.00
Molho de tomate italiano, orégano, manjerição fresco, alho e azeite EVO.

CALABRESA 62.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, calabresa defumada, cebola roxa e azeitonas pretas.

LINGUIÇA E FRIARIELLI 67.00
Mozzarella de búfala, brocolis friarielli saltati, linguíça artesanal e tomate datterino giallo. Finalizada com pecorino romano.

QUATTRO 69.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, provolone defumado, queijo azul da Mantiqueira e parmesão.

PRÊMIO REVISTA SABORES DO SUL 2025

CRIAÇÕES ESPECIAIS DO CHEF IGOR

MELHOR PIZZAILO DE PORTO ALEGRE

NA PREMIAÇÃO REVISTA SABORES DO SUL 2025

LINGUIÇA E GREMOLATA 70.00
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.

MARGHERITA DI STAGIONE E BURRATA 85.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjerição, tomate datterino giallo e tomate grape. Finalizada com burrata fresca, lascas de pecorino, pimenta do reino e azeite extra virgem.

LA VERA CARBONARA 67.00
Emulsão à base de gemas e parmesão, mozzarella de búfala, bacon de pernil em cubos, azeite extra virgem e pimenta do reino. Finalizada com parmesão.

ZOZZONA 75.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, linguíça artesanal, guanciale, gema de ovo, queijo tulha e pimenta do reino.

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

RAGÚ DA GRANI TRATTORIA 69.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, ragú de carne, 'nduja, Catupiry e queijo tulha.

CIPOLLA CARAMELATTA 64.00
Base branca de mozzarella de búfala, cebola caramelizada e queijo azul da Mantiqueira.

COGUS 65.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, cogumelo castanho e cebola roxa.

PAIOLZINHO E ATALAIA 65.00
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 ARTESANAL 65.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, provolone defumado, linguíça artesanal e cebolinha francesa.

IL VESÚVIO 68.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, cebola caramelizada, bacon de paleta e pimenta jalapeño.

COGUS TARTUFATA 68.00
Base branca de mozzarella de búfala, cogumelos salteados, salsa trufada, parmesão e azeite de trufas negras.

CARCIOFI TRIFOLATI 67.00
Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, coração de alcachofra salteadas e marinadas, cebola roxa e azeite de alho. Finalizada com salsa.

PESTO 62.00
Molho de tomate italiano e mozzarella de búfala. Finalizada com molho pesto de manjerição e parmesão.

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

SELEÇÃO DE PIZZAS COM OS GRANDES CLÁSSICOS DA SALUMERIA ITALIANA, DO PROSCIUTTO CRUDO À MORTADELA.

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

BRIE ROSSO 74.00
Molho de tomate italiano e queijo brie assados no forno. Finalizada com presunto cru, queijo Tulha e creme balsâmico de figo.

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 italiano e mozzarella de búfala. Finalizada com **burrata fresca de 120g**, presunto cru, rúcula, tomate grape, parmesão, 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 negras.

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

MORTADELA E PISTACCHIO 69.00
Base branca de mozzarella de búfala. Finalizada com burrata, mortadela de pistache, pistache triturado e creme balsâmico com cabernet sauvignon.

BOSCO E MELAGRANA 72.00
Fonduta de pecorino romano, mozzarella de búfala e cogumelos Portobello. Finalizada com rúcula, presunto cru, queijo Tulha e creme balsâmico de romã.

PIZZA DOLCE

CALZONE DE NUTELLA® E GELATO DE PISTACCHIO 68.00

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

IL PISTACCHIO 62.00

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



DELIZIOSA NUTELLA 54.00

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

DELIZIOSO DELEITE CONAPROLE 52.00

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

VINHOS E ESPUMANTES

RAÍZES ITALIANAS

CASTAS ITALIANAS CULTIVADAS EM SOLO BRASILEIRO.

BRANCO

CASTELLAMARE PINOT GRIGIO 107
Pinot Grigio | Serra Gaúcha | Brasil

ROSÉ

CRISTÓFOLI ROSÉ 159
Sangiovese | Serra Gaúcha | Brasil

ORIGEM ITALIANA BRANCOS

CORBELLI PINOT GRIGIO 93
Pinot Grigio | Sicília | Itália

LÈVIGO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 169
Pinot Grigio | Vêneto | Itália

TINTOS

CORBELLI PRIMITIVO IGT 92
Primitivo | Puglia | Itália

CORBELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 92
Sangiovese | Toscana | Itália

MONTEVIA ROSSO SANGIOVESE TOSCANA IGT 149
Sangiovese | Toscana | Itália

BARTALI CHIANTI DOCG 179
Sangiovese | Toscana | Itália

DESCOBERTAS & PELO MUNDO ESPUMANTES

AMITIÉ CLÁSSICO BRUT 106
Chardonnay - Malsavia | Serra Gaúcha | Brasil

AMITIÉ BRUT CLÁSSICO ROSÉ 106
Chardonnay, Malsavia e Merlot | Serra Gaúcha | Brasil

VALMARINO & CHURCHILL EXTRA BRUT 245
Chardonnay - Pinot Noir | Pinto Bandeira | Brasil

BRANCO

AMITIÉ MIRAFLORES RESERVA 2023 87
Chardonnay | Maulle, Vale Central | Chile

ROSÉ

BATALHA PINOT NOIR 85
Pinot Noir | Candiota, Campanha | Brasil

TINTOS

BODEGA TONELES LA PADRERA MALBEC 83
Malbec | Mendoza | Argentina

AMITIÉ MIRAFLORES RESERVA 2023 87
Cabernet Sauvignon | Maulle, Vale Central | Chile

TAÇA (180ML)

R\$ 24

VINHO ROSÉ
VINHO BRANCO
VINHO TINTO

COMBO 2 TAÇAS

R\$ 45

CONSULTAR RÓTULOS

DE TER À DOM

VINHOS NACIONAIS, ITALIANOS E OUTROS COM PREÇO ESPECIAL

SOFT DRINKS

MAMBA WATER® 350 ML	R\$ 7
MAMBA PROTEIN 20g ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, MANGA & PÊSSEGO OU LIMÃO & FRAMBOESA.	R\$ 14
REFRIGERANTE (Normal e zero)	R\$ 8
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\$ 8
CAFÉ EXPRESSO ILLY	R\$ 6

BCAA+ PROTEÍNA DO COLÁGENO

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

ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 14
MARACUJÁ, MANGA & PÊSSEGO	R\$ 14
LIMÃO & FRAMBOESA	R\$ 14

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\$ 25 R\$ 20

CHOPP E CERVEJAS

CHOPP HEINEKEN	300ML R\$ 15	CHOPP BLUE MOON	400ML R\$ 25
----------------	--------------	-----------------	--------------

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\$ 17
LAGUNITAS IPA 355ML	R\$ 22
LAGUNITAS DAYTIME 355ML	R\$ 22
BLUE MOON 355ML	R\$ 22

600 ML

HEINEKEN 600ML	R\$ 24	AMSTEL 600ML	R\$ 22
----------------	--------	--------------	--------

CERVEJAS HARMONIZADAS

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



CRISTAL 600ml R\$ 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 600ml R\$ 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: Diávola e Linguíça artesanal.



PEACH 600ml R\$ 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 355ml R\$ 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.

