

PIZZERIA & TRATTORIA

D'Anthero

“Onde a vida é bela”

*Pizzaiolo Anthero Fernandez
certificado pela Associação
Verace Pizza Napoletana.*

ENTRADAS

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)

BRUSCHETTA CAPRESE - E1

Pão artesanal da casa assado no forno a lenha, com tomate cereja, flor de leite que derrete na boca e manjeriço. Porção com 6 unidades.
R\$ 49

BURRATA - E2

Burrata artesanal recheada com Straciatella, servida com molho pesto sobre um crocante Crostini. Esse queijo é conhecido por sua textura interna cremosa e sabor delicado. Imperdível.
R\$ 79

BURRATA COM PARMA - E3

Nossa famosa burrata, servida com molho pesto feito na casa, combinada com presunto Parma e tomates secos artesanais.
R\$ 118

BURRATA D'OURO - E4

A jóia da gastronomia italiana preparada pela D'Anthero, envolta em folhas de ouro comestível.
R\$ 129

FOCACCINI - E5

Pão italiano levemente crocante por fora e macio por dentro, aromatizado com azeite de oliva, alecrim e um toque de sal grosso.
R\$ 59

FOCACCINI CAPRESE AZAPA - E6

Nosso Focaccini servido com uma combinação de tomates frescos, mozzarella de búfala e manjeriço, acompanhada por azeitonas Azapa.
R\$ 79

PARMESÃO AO FORNO - E7

Parmesão gratinado até ficar dourado e crocante, revelando seu sabor intenso e levemente salgado.
R\$ 55

PEPPERONI CATUPIRY - E8

O sabor picante marcante do pepperoni com a cremosidade do Catupiry se complementam.
R\$ 39

PROVOLONE AO FORNO - E9

Provolone assado no forno a lenha servido quase derretido, com uma crosta crocante que realça o sabor defumado.
R\$ 55



MASSAS

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)



FETTUCINE PAILLARD - M4

Fettucine al dente envolto por molho Alfredo sob um generoso bife de filé mignon Finalizado com parmesão ralado na hora. Um clássico!
R\$ 99

FETTUCINE CAPRINO ROMANO - M3

Nosso fettuccine é preparado com legítimo queijo de cabra tipo "Caprino Romano". A suavidade da manteiga derretida com o sabor marcante do Caprino Romano ralado na hora torna esse prato uma explosão de sabores diferenciada.
R\$ 89



SPAGHETTI ALHO E ÓLEO - M8

Spaghetti al dente salteado em azeite de oliva, alho crocante e finalizado com salsa fresca e um toque de pimenta. Sabor clássico e simples, que realça a essência simples da culinária italiana.
R\$ 39,9



PENNE QUATRO QUEIJOS - M7

Penne envolvido em um molho cremoso de gorgonzola, parmesão, mozzarella e flor de leite. Uma combinação rica e irresistível para os amantes de queijos de qualidade!
R\$ 69

SPAGHETTI PUTANESCA - M10

Spaghetti servido com um molho vibrante de azeitonas negras, filé de anchovas e alcaparras. Uma receita intensa e cheia de personalidade, que te transporta para o litoral da Itália.
R\$ 69

MASSAS

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)



SPAGHETTI CARBONARA - M9

Carbonara da maneira tradicional com gemas frescas, servido com guanciale (bochecha suína) crocante, queijo pecorino (de ovelha), finalizado com pimenta-do-reino moída na hora e parmesão.
R\$ 79

MASSA AL FILETTO - M5

Massa al dente servida com pedaços macios de filé mignon envolto por nosso molho branco cremoso. Uma combinação que harmoniza a suculência da carne com sabores marcantes.
R\$ 79



FETTUCINE GAMBERI - M2

Fettuccine al dente envolto em um molho delicado que realça a combinação de camarões suculentos e alcaparras. Um prato sofisticado que traz à mesa os sabores frescos e autênticos do mar, com a essência da culinária costeira italiana.
R\$ 89,9

PENNE AL SUGO - M6

Penne cozido al dente, envolvido em um molho de tomate artesanal, preparado com tomates frescos, azeite de oliva, um toque de manjericão, finalizado com parmesão ralado na hora. Clássico da culinária italiana.
R\$ 39,9



FETTUCINE ALFREDO - M1

Fettuccine ao molho Alfredo, preparado com parmesão e manteiga, temperado na medida certa. Finalizado com parmesão ralado na hora.
Simples, clássico e cheio de sabor.
R\$ 79

GNOCCHI

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

Nosso nhoque (*Gnocchi*) é importado da Itália, de textura macia e delicada, uma base ideal para receber nossos molhos ricos e saborosos. Cada detalhe foi pensado para proporcionar uma experiência gastronômica autêntica e irresistível.

GNOCCHI BIANCO - G1

Gnocchi á base de farinha italiana, macio e delicado, servido com nosso molho branco á base de creme de leite e manteiga, finalizado com uma leve camada de parmesão ralado, para um sabor cremoso e equilibrado.

R\$ 49

GNOCCHI GAMBERI - G2

Gnocchi á base de farinha italiana, macio e delicado, envolto por nosso rico molho vermelho italiano com camarões e alcaparras que evocam a brisa fresca do mar Mediterrâneo no seu paladar.

R\$ 69

GNOCCHI ROSSO - G3

Gnocchi á base de farinha italiana, macio e delicado, envolto por nosso molho de tomate puríssimo importado da Itália, finalizado com parmesão ralado na hora.

R\$ 39



RISOTO

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

Nosso risoto é preparado com o autêntico arroz arbóreo italiano, que garante cremosidade e textura perfeita.

RISOTO DE CAMARÃO - R1

Arroz arbóreo cozido com camarões frescos e suculentos, temperado com vinho branco e caldo de legumes natural. Aromatizado com cebola e alho dourados na manteiga, finalizado com parmesão ralado e um toque de ervas frescas, como salsa e cebolinha.

R\$ 96

RISOTO DE FILÉ MIGNON E GORGONZOLA - R2

Arroz arbóreo cremoso cozido lentamente com filé mignon suculento, combinado com o sabor marcante do queijo gorgonzola. Aromatizado com vinho branco e um rico caldo natural de carne.

R\$ 79

RISOTO DE FUNGHI - R3

Arroz arbóreo cremoso cozido lentamente com cogumelos funghi secos, vinho branco e caldo natural de legumes. Finalizado com parmesão ralado na hora e manteiga.

R\$ 69



PIZZAS VERACE

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Essa é a pizza que segue à risca os padrões da AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

Cada detalhe importa: a fermentação da massa, a abertura manual, o forno à lenha e, claro, os sabores permitidos pela AVPN, como a clássica Margherita ou Marinara.

Recomendamos comer com as mãos, assim como manda a tradição!

Com mais de 30 anos de experiência, Anthero se destacou como referência em pizzas napolitanas em Juiz de Fora.

Credenciado pela prestigiada Associazione Verace Pizza Napoletana, ele teve a honra de realizar cursos e estágios diretamente em Nápoles, berço da pizza, por duas vezes.

Essa jornada trouxe a essência da tradição italiana para cada forno aceso, cada massa aberta e cada pizza servida com amor.



MARINARA - V6

*Molho de tomate italiano pelato, alicci, alho, manjericão fresco, orégano e azeite EV.
R\$ 79*

MARGHERITA - V5

*Molho de tomate italiano pelato, mozzarella flor de leite, manjericão fresco e azeite EV.
R\$ 96*

NAPOLITANA - V7

*Molho de tomate italiano pelato, Alicci, azeitonas pretas, alho, pimenta preta, azeite, orégano.
R\$ 96*



PIZZAS VERACE

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)

LA COSACCA - V3

Molho de tomate italiano pelato, orégano, manjericão, parmesão grana padano.
R\$ 89

LA COSACCA PECORINO - V4

Molho de tomate italiano pelato, orégano, manjericão, pecorino, burrata e molho pesto.
R\$ 109

REGINA MARGHERITA - V9

Molho de tomate italiano pelato, flor de leite (muçarela fresca italiana), manjericão, óleo de oliva e presunto de parma.
R\$ 99

SALTIMBOCCA - V10

Molho de tomate italiano pelato, mozzarella de búfala, presunto parma e parmesão.
R\$ 99

TRÊS EM UM - V1

Três sabores clássicos em uma única pizza. Marinara, Margherita e Quatro Formaggio.
R\$ 89

DIAVOLA - V2

Molho de tomate italiano pelato, salaminho picante, azeitona preta, manjericão, pimenta calabresa, mozzarella, flor de leite e azeite EV.
R\$ 96

QUATRO FORMAGIO - V8

Flor de leite (muçarela fresca italiana), gorgonzola, parmesão e scarmoza (queijo italiano de massa filada defumado).
R\$ 96



PIZZAS CONTEMPORÂNEAS

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

Mantemos a mesma base artesanal e também abrimos a massa à mão, mas deixamos a criatividade fluir.

Com mais liberdade, exploramos ingredientes e combinações inovadoras, indo além das regras tradicionais.

É a pizza para quem adora descobrir novos sabores e combinações surpreendentes, sem abrir mão da qualidade da nossa massa.

Aceita meio a meio (2 sabores)

CATUPERU - C5

Molho de tomate italiano, mozzarella, catupiry enrolado no peito de peru.
R\$ 99

MARGHERITA - C9

Molho de tomate italiano, mozzarella, tomate fresco e manjericão fresco.
R\$ 89

PORTUGUESA - C14

Molho de tomate, presunto, ovos, tomate fresco, azeitona preta e cebola roxa.
R\$ 99

PEPPERONI - C12

Molho de tomate italiano, mozzarella e salaminho pepperoni.
R\$ 118

PARMA - C10

Molho de tomate italiano, mozzarella, tomate seco, presunto parma, parmesão e manjericão fresco.
R\$ 118

QUATRO QUEIJOS - C16

Molho de tomate italiano, mozzarella, gorgonzola, catupiry e parmesão.
R\$ 118

ATUM - C2

Molho de tomate italiano, mozzarella, atum, cebola roxa e azeitona preta.
R\$ 89



PIZZAS CONTEMPORÂNEAS

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

AMATRICIANA - C1

Molho de tomate italiano, Mozzarella, calabresa picante, catupiry, tempero colonata (aromático e levemente defumado) e bacon.
R\$ 99

CARBONARA - C4

Molho de tomate italiano, mozzarella, bacon, gema de ovos, parmesão e pimenta preta.
R\$ 99

COPA - C6

Molho de tomate italiano, mozzarella, tomate seco, ricota romana com molho pesto artesanal, parmesão e copa italiana.
R\$ 129

TOSCANA - C15

Molho de tomate italiano, mozzarella, frango, catupiry e bacon.
R\$ 118

CALABRESA - C3

Molho de tomate italiano, mozzarella, calabresa e cebola roxa.
R\$ 96

PEPPERONATA - C11

Molho de tomate italiano, mozzarella, pepperoni, catupiry e manjericão fresco.
R\$ 118

LOMBO CANADENSE - C8

Molho de tomate italiano, mozzarella, lombo canadense e parmesão.
R\$ 99

FRANGO COM CATUPIRY - C7

Molho de tomate italiano, mozzarella, frango desfiado e catupiry.
R\$ 99

PRIMA DONNA - C13

Molho de tomate pelato, mozzarella, pepperoni, calabresa, cebola roxa e catupiry.
R\$ 118



PIZZAS DOCE

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

BRIGADEIRO - C17

Pizza doce com cobertura de brigadeiro cremoso, finalizada com granulado. Uma tentação irresistível para os amantes de chocolate sobre nossa massa crocante.
R\$ 79

CREME PISTACHE - C18

Um delicioso creme de pistache de verdade e geléia de frutas vermelhas feita na casa sobre nossa massa crocante e saborosa.
R\$ 99

NUTELLA - C19

Pizza doce com generosa camada de Nutella de verdade sobre nossa massa deliciosa e crocante.
R\$ 99

BEBIDAS

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

SODA NAPOLETANA - B6

Uma bebida muito refrescante e saborosa! Temos de Tangerina, Maçã verde e Frutas Vermelhas. R\$ 22,00

REFRIGERANTES - B4

Coca e Coca Zero na garrafa de vidro de 250ml, o restante na lata. R\$ 8,90

ÁGUA MINERAL - B1

Com ou sem gás. R\$ 8,90

SHOT DE LIMÃO - B5

Suco de um limão espremido, puro. R\$ 3,00

ÁGUA TÔNICA - B2

Normal ou zero. R\$ 8,90

TAÇA DE SUCO 330ML - B7

Uvá, maracujá, goiaba ou manga. R\$ 9,90

CAFÉ ESPRESSO - B3

Grãos especiais do Sul de Minas. R\$ 6,90

VINHOS

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)

Taça Vinho Tinto Seco - B13

R\$ 29,00

Taça Vinho Branco Chileno - B12

R\$ 29,00

Nossas garrafas estão marcados com cores que correspondem aos valores abaixo. Fique á vontade para escolher a sua em nossa adega ou pedir uma indicação ao garçom.

Marcação Verde - B10

R\$ 89,00

Marcação Vermelha - B11

R\$ 99,00

Marcação Azul - B9

R\$ 69,00

Marcação Amarela - B8

R\$ 129,00



DRINKS

(FAVOR INFORMAR O CÓDIGO AO GARÇOM)



DI NAPULE - B18

Bebida exclusiva da casa. Flocos de ouro comestível, vodca Bacco e xarope de gengibre. R\$ 35,00



GIARDINO - B19

Vodka Bacco, limão siciliano, hortelã e xarope simples. Releitura do Mojito. R\$ 35,00



APEROL SPRITZ - B14

Prosecco, aperol, água com gás, gelos e fatias de laranja. R\$ 35,00



MOSCOW MULE - B21

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, gelo, espuma de gengibre, rodela de limão para decorar e hortelã para dar o aroma em cada gole. R\$ 35,00



CAMPARI SPRITZ - B15

Campari, procecco, água com gás, gelo e laranja. R\$ 35,00



CAIPIRINHA - B16

Limão, xarope simples, cachaça ÁGUA LIMPA e gelo. R\$ 29,00



GIN TÔNICA - B20

Gin, água tônica, gelo, rodela de limão siciliano e manjeriço. R\$ 35,00

CERVEJAS

(FAVOR INFORMAR O
CÓDIGO AO GARÇOM)



NEGRONI - B22

Gin, Campari, Vermute Rosso, gelo e casca de laranja. R\$ 35,00



Chopp 300ml

Pilsen Brahma R\$ 12,90 (B23)

Pilsen Stella R\$ 16,90 (B24)



CAIPIVODKA - B17

Limão, xarope de açúcar, vodca e gelo. R\$ 35,00



Long Neck

Becks R\$ 12,00 (B25)
Budweiser R\$ 12,00 (B27)
Corona R\$ 12,00 (B28)
Corona zero R\$ 16,00 (B29)
Stella Artois R\$ 12,00 (B31)
Stella Gold R\$ 16,00 (B32)
Spaten R\$ 12,00 (B30)
Brahma R\$ 12,00 (B26)