

COCKTAILS

CAJU SBAGLIATTO // 36

Espumante de caju, campari e vermute de casa

BELLINI // 35

Espumante brut, purê de pêssego e espuma do mesmo

CIAO CIAO! // 36

Campari, vermu, Jerez fino e grapefruit

MA CHE LAURA? // 36

Gin infusionado com azeitona siciliana, limão siciliano, manjeriçao e furikake italiano

PIN FLOI // 39

Whiskey, tomilho, creme de abacaxi tostado e limão siciliano

KROZTONI // 45

Gin infusionado straciatella, campari, vermu da casa

VERMUTES

DA CASA // 25

CARPANO // 35

PUNT E MÉS // 36

DOLIN ROUGE // 36

MARTINI ROSSO // 18

CINZANO // 18

CINZANO 1757 // 35

ANTICA FÓRMULA // 54

FERNANDO CASTILLA // 45

COCCHI // 59

ROSSO ANTICO // 65

ROSSO SAN BASILLE // 29

DIRTY CARDINALE // 45

Campari, gin, vermute dry com infusão de azeitona siciliana

SGROPPINO // 35

Espumante brut, sorbet de limão siciliano, vodka e limoncello

AMARETTO SOUR // 39

Amaretto, cítricos, néctar de maçã verde e caramelo salgado

FANCIULLI // 45

Whiskey bourbon, vermute da casa e fernet

BREKEFEST ESPRESSO MARTINI // 38

Vodka com pão amanteigado, licor de tâmaras, espresso e cocoa bitter

BLOODY MARY // 35

Vodka, bloody mix, furikake italiano, vinagre de Jerez e cítricos

BEERS & TAPS

CHOPP HEINEKEN // 15

BECKS // 15

STELLA PURE GOLD // 15

GOOSE HAZY IPA // 22

LAGUNITAS // 25

BLUE MOON // 25

SOFT

ÁGUA PRATA // 7

COCA COLA // 8

VIRGIN MARY // 25

CAFÉ ILLY // 8



COMPARTILHE

LONZA DUROC // 35

Salumeria Mayer, mostarda dijon e compota de kinkan

BABY ROMANA // 35

Queijo Mogiana Fazenda Atalaia, panna acida com ervas e farofa de pão.

ESCABECHE DE SARDINHA // 29

Vinagre de Jerez, dashi de vegetais, azeite páprica, ervas e semente de coentro

CRUDDO // 55

Peixe curado em kombu, horseradish, ricotta, limão, pistache, azeite EV

CARNE CRUDA // 49

wagyu, cogumelo paris, peras, soja frita, aiöli de pistache e missô e azeite EV

LULA E MILHO // 55

Caldo de pé de porco, couve kale e manteiga de 'nduja

ASPARGOS & UNI // 65

ovo perfeito, creme de conchas com queijo tülha e azeite EV

GENOURAS E ALHO PORÓ // 39

Creme de Boursin Cabriola, tomate confit, nozes e chilli crisp

ALCACHOFRA TOSTADA // 49

Minibatata, cogumlelo, Bagna Cauda no sifão e lardo

PORCO TONÉ // 45

Rosbife de lombo de porco, atum, picles de erva doce e ameixa japonesa

MORCILLA // 45

ovo frito, compota de laranja kinkan e romesco de pistache

PIZZA FRITA

MORTADELA // 45

Stracciatella de búfala, pistache e azeite EV

ZUCCHINI // 42

Queijo Maratimba (rima), cebolas, nozes e chilli oil

SARDINHA & LARDO // 42

Romesco de pistache, sardinha curada e lardo

KROZTA

XO MARINARA // 45

Molho de Tomate, XO, alho laminado e orégano siciliano

MISSÔ MARGUERITA // 45

Tomate fermentado com missô, mozz, parmesão e manjeriçã

PEPPEROKIMCHI // 49

Tomate fermentado com missô, fior di latte, pepperoni e mel silvestre

N'DUJA E MASCARPONE // 49

Molho de tomate e mel de Borá

QUEIJO AZUL E KALE // 52

Azul Britannia Bela fazenda, ricotta, kale e pururuca de porco (branca)

BON CHOYV // 52

Tomate fermentado com missô e aliche

SOBREMESA

PUDIM PISTACHE E FLOR DE SAL | 25

TORTA MOUSSE NAPOLITANO | 35



VINHOS

ESPUMANTES

VIGNEAU Sélection Vouvray Brut // 255

100% Chenin

França, Loire – Sustentável

BRANCOS

DISSEGNA // 149

100% Pinot Grigio

Itália, Veneto - Orgânico

BARBABIANCA // 235

2020 - Blend castas brancas nativas

Itália, Veneto - Biodinâmico

VAMOS DE PARRANDA // 120

2022 - Criolla grande, Criolla chica e cereza

Argentina, San Martin (Mendoza) - Orgânico

LA GRIFFE BERNARD CHÉREAU CARRÉ // 162

2022 – Melon Bourgogne

França, Vale do Loire - Orgânico

ROSÉS

SONROJO // 159

100% Garnacha

Espanha, Navarra - Orgânico

TINTOS

UNLITRO // 280

2021 - Alicante Nero, carignano, mourvèdre, sangiovese e alicante bouschet

Itália, Toscana – Biodinâmico/Natural

VAMOS DE PARRANDA // 120

2022 - Criolla grande, Criolla chica e cereza

Espanha, Navarra - Orgânico

JUANA ROSA // 198

2021 - 100% Pais

CHILE, Yumbel - Natural

LA PART DU COLIBRI // 233

2020 - 100% côt (malbec)

França, Loire - Biodinâmico

VOLANDERA // 176

2021 - 100% Garnacha

Espanha, Navarra - Orgânico

LARANJAS

BIZARRA // 155

2021 - Gros Manseng, Petit Manseng Canelones

Uruguai, Juanico - Natural

VINHOS DOCES

SOLERA // 150

Não safrado – Sauvignon Blanc

Uruguai, Canelones - Sustentável

ERA DOS VENTOS // 192

2022 – 100% Peverella

Brasil, Bento Gonçalves - Natural



KROZTA

米寿