



CONFRARIA

GASTROPUB E PIZZA BAR

Bem-vindo à Confraria Monte Verde
Aqui, cada receita é mais que um prato: é um
convite para desacelerar, brindar à vida e celebrar
os pequenos grandes momentos.



Certificação Italiana pela Accademia Pizza Doc

MENU



CONFRARIAMV

ENTRADAS

PANETTO

Pão feito na casa coberto com parmesão e azeite extra virgem, servido com molho de tomate quente.

22,90

CROSTINE

Nossa saborosa massa bem fininha, crocante com lemon pepper e acompanha molho fraiche.

29,90

BRUSCHETA GRAVILAX

(4UN)

Pão tostado crocante, creme fraiche levemente picante, coberto com fatias de salmão marinado com dill.

52,00

BRUSCHETA MIX DE COGUMELOS

(4UN)

Pão tostado crocante, coberto com 5 tipos de cogumelos e queijo parmesão da Mantiqueira.

52,00

BRUSCHETTA PARMA

(4UN)

Pão tostado crocante, stracciatella, delicadamente equilibrada, com fatias de presunto Parma.

52,00

BRUSCHETTA POMODORINI

(4UN)

Pão tostado crocante, mini tomates italianos confitados suculentos, muçarela de búfala, parmesão e manjericão fresco.

52,00

SALADAS

CARPACCIO

Carpaccio de carne coberto com mix de folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala, fatias de pão italiano e molho da casa.

65,00

SALADA COM SALMÃO DEFUMADO

Fatias finas de salmão defumado artesanalmente, coberto com mix de folhas verdes, tomate cereja, tostas de pão italiano e molho da casa.

69,90

PIZZAS CLÁSSICAS

Napoletanas

MARGHERITA

Molho de tomate, muçarela, finas rodela de tomate, manjericão fresco e pesto de azeitona.

79,90

ESCAROLA

Molho de tomate, folhas de escarola refogadas na manteiga, muçarela e fatias de bacon.

82,90

CALABRESA

Molho de tomate, finas fatias de calabresa defumada e cebola roxa.

75,90

QUATTRO FORMAGGI

Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, catupiry e provolone.

84,90

ITALIANINHA

Muito molho de tomate coberta com manchas de muçarela de búfala, parmesão e manjericão.

79,90

ZUCCHINI

Molho de tomate, rodela de abobrinha com parmesão e muçarela de búfala, finalizada com lascas de amêndoas.

79,90

TONNO E CIPOLLA

Molho de tomate, fior di latte, atum e finalizada com cebola.

82,00

DIAVOLA

Molho de tomate, fior di latte e salame italiano picante.

79,90



PIZZAS AUTORAIS

Napoletanas

ORO E FUMO

Molho fraiche, milho doce, catupiry, muçarela, guanciale croccante e parmigiano, finalizada com pimenta do reino.

85,00

PARMA

Molho de tomate italiano, folhas de escarola, presunto parma e muçarela de búfala.

84,90

AS PEDRAS

Molho pesto, muçarela de búfala, presunto Royale, crème fraiche, pistache e raspas de limão siciliano.

86,90

MANTIQUEIRA

Molho de tomate italiano, truta defumada, fior de latte, mix de cogumelos italianos, catupiry, pesto cítrico e espuma de parmesão.

87,90

PORTUGUESA

Molho de tomate italiano, pastrami, muçarela, cebola, roxa e ovos de codorna.

87,90

WEISS

Molho fraiche, lombo condimentado, muçarela de búfala, gorgonzola, tomatinhos amarelos e vermelhos e pesto cítrico.

87,90

LOUISE

Linguiça artesanal, brocolis napolitano, confit de tomate italiano amarelo e vermelho e fior di latte defumada pelo chef.

87,90

GADALETA AFFUMICATA

Molho tomate italiano, fior de latte defumada artesanalmente, pimenta do reino e manjeriço basilico.

82,00

FUNGI E CARCIOFI

Molho tomate italiano, cogumelos salteados, coração de alcachofra, confit de tomate italiano amarelo e vermelho e fior di latte defumada.

87,00

SOBREMESAS

PIZZA BRANCA DE NEVE

Fatias finas de maçãs orgânicas de Monte Verde, cozidas em vinho branco com canela e açúcar, finalizada com mel orgânico.

52,00

CRUMBLE DE FRUTAS VERMELHAS

Compota de frutas vermelhas coberta com farofa de amêndoas, levada ao forno para ficar crocante. Servido com sorvete de creme.

52,00

PIZZA CHOCOLATE

Canache de chocolate com geleia de frutas vermelhas orgânicas artesanais. Finalizado com marshmallow.

52,00

PIZZA JULIETA NA MONTANHA

Goiabada cremosa com muçarela de búfala.

52,00

A DOIS “PARA COMPARTILHAR”

waffel liege desconstruído com sorvete de creme e calda de chocolate.

55,00

PARA FINALIZAR

Café expresso.

9,00



MASSAS ARTESANAIS DA CASA

Nossas massas são feitas diariamente na casa, com ingredientes frescos e técnicas tradicionais. Cada prato é preparado com cuidado, para oferecer sabor autêntico e acolhedor.

LASAGNA TRADIZIONALE

Clássica à ragu bolognese, massa artesanal verde, molho bechamel e queijo gratinado.

85,00

LASAGNA AI FUNGHI E TARTUFO

Recheada com ragu de cogumelos frescos, creme porcini com toque de trufa branca, molho bechamel e queijo gratinado.

89,90

SORRENTINI CONFRARIA

Recheado com truta defumada ao molho bechamel com cogumelos paris, gratinado com queijo, finalizado com pistache crocante e pesto cítrico.

95,00

CAVATELLI PARMIGIANO E SALSICCIA

Massa artesanal, creme parmigiano, ragù de linguiça artesanal e toque de limão siciliano.

87,00

TAGLIATELLE VERDE AL SALMONE

Massa fresca verde ao molho béchamel suave, servida com posta de salmão defumado e finalizada com raspas de limão siciliano.

92,00

TAGLIATELLE ALLA FONDUTA E FILETTO

Massa fresca artesanal envolta em fonduta cremosa de parmesão com tiras de filé mignon grelhado.

89,90

FAGOTTINI MONTANARE

Massa artesanal recheada com carne assada lentamente, servida com um delicado molho de cogumelos porto belo e finalizado com crocante de bacon e ervas frescas.

89,90

SPAGHETTI ALL'ACQUA PAZZA

Massa fresca artesanal ao molho leve de vinho branco, tomate cereja, tomate amarelo italiano e ervas frescas servida com filé de truta defumada. Leve, aromático e cheio de sabor.

76,90

SPAGHETTI AL POMODORO

Massa fresca envolta em molho de tomate italiano, perfumado com manjerição, finalizado com azeite e confit de tomate cereja e italiano amarelo.

62,00

SPAGHETTI DELLA NONNA

Massa fresca artesanal com almôndegas suculentas ao molho pomodoro.

78,00

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE CLASSICA

Massa verde artesanal ao ragu bolognese clássico de fraldinha cozido lentamente ao vinho e tomates italianos até desmanchar como manda a tradição italiana, um clássico irresistível.

78,00



BEBIDAS

ZERO ÁLCOOL

ÁGUA COM GÁS 9,00

ÁGUA SEM GÁS 9,00

COCA-COLA 12,00

GUARANÁ 12,00

GUARANÁ ZERO 12,00

ITUBAÍNA 12,00

ÁGUA TÔNICA 12,00

SODA ITALIANA 25,00

Maçã verde e tangerina

SUCOS

GRAVIOLA, CUPUAÇU,
CAJÁ, LARANJA, ACEROLA,
ABACAXI, UVA 12,00

SUCO DUAS FRUTAS 14,00



HOFBRÄUHAUS

CERVEJARIA: HOFBRÄUHAUS
MUNIQUE, ALEMANHA (1589)



HB ORIGINAL

Cerveja Münchner Helles Lager: Clara 5,1% Alc.
Baixa fermentação.

Refrescante, levemente amarga e picante, a HB traz em si a verdadeira atmosfera de Munique. Uma típica lager com toques de malte.

500ML | 39,90



HB OKTOBERFAST

Cerveja Lager Comemorativa, Clara 6,3% Alc.
Baixa fermentação.

Sazonal, esta é a versão da HB produzida especialmente para o Oktoberfest. Uma cerveja rica, encorpada, de baixa fermentação, com índice ideal de amargor e elevado teor alcoólico. A HB foi a primeira cervejaria a produzir este tipo de cerveja comemorativa.

500ML | 39,90



HB DUNKEL

Cerveja Münchner Dunkel Lager: Escura 5,5% Alc.
Baixa fermentação.

Primeira cerveja a ser fabricada pela Hofbräu e referência mundial deste estilo, é uma cerveja naturalmente escura, muito refrescante, com notas tostadas remetendo a chocolate e café e notas picantes de lúpulo.

500ML | 39,90



HB WEISS

Cerveja Weissbier (de trigo): Clara 5,1% Alc.
Alta fermentação.

Deliciosamente frizante e refrescante, com excelente acidez e sabor frutado e condimentado. É perfeita para acompanhar sushis, frutos do mar, salsichão branco grelhado, saladas e pratos da culinária tailandesa

500ML | 39,90



ERDINGER

**CERVEJARIA: ERDINGER
WEISSBRÄU ERDING,
ALEMANHA (1886)**

IMPORTADA DESDE: 2001



ERDINGER TRADICIONAL

Cerveja Weissbier (de trigo): Clara 5,3% Alc. Alta fermentação.

Refrescante, encorpada, aromática e levemente frutada é ícone entre as cervejas de trigo.

500ML | 39,90



ERDINGER DUNKEL

Cerveja Lager Comemorativa, Escura 5,3% Alc. Baixa fermentação.

A Erdinger Dunkel é produzida com malte torrado e uma cerveja naturalmente escura, encorpada, com toques tostados e notas frutadas.

500ML | 39,90



ERDINGER PIKANTUS

Cerveja Weissbier (de trigo): Escura 7,3% Alc. Alta fermentação.

Especialidade Bávara! Uma cerveja escura que adquire seu sabor forte e complexo pela utilização de maltes tostados de trigo e cevada e pelo longo período de maturação.

500ML | 39,90



ERDINGER HELLES

Cerveja Munich Helles Clara | Teor alcoólico: 5,1% Fermentação: Lager.

Uma cerveja brilhante, amarela, com espuma de boa formação e boa resistência. Apresenta amargor de cereais claros, com leve perfume floral e lúpulos. No boca aparecem os sabores dos maltes, levemente adocicados, que são equilibrados por notas suavemente condimentadas e resinas dos lúpulos, mas com amargor baixo. O final seco chama para um próximo gole.

500ML | 39,90



ERDINGER URWEISSE

Fortes notas de fermento da Baviera! Perfil distinto de cerveja de alta tração, com notas de banana madura e cravo, típicas das cervejas de trigo. Nossos mestres cervejeiros usam malte caramelo para a Urweisse. Seu sabor ligeiramente torrado, com herbal e um caráter vigoroso - um prazer encorpado e delicioso! E o teor ligeiramente mais alto de ácido carbônico traz uma sensação de sabor único.

Os fãs de cervejas rústicas vão adorar esta cerveja rústica de trigo.

500ML | 39,90



ERDINGER SEM ÁLCOOL

Teor Alcoólico: 0,39%

É uma cerveja estilo Weissbier não alcoólica, feito com alta fermentação.

A cor é clara e harmoniza perfeitamente com peixes, pratos leves, sushis e saladas. Uma cerveja que tem uma cor amarela palha, espuma branca, porosa e fina. Aroma com leves notas de lúpulo, delicadas notas de brioche e levedura fina. O gosto é picante e maltado, com um bom amargor e um toque de acidez frutada e uma bebida encorpada. Adicionado a isso é o dióxido de carbono finamente formigante.

500ML | 39,90



MARCO ZERO

Cerveja American Lager: Clara 4,8% Alc. Baixa fermentação.

A Paulistânia Marco Zero faz uma alusão ao monumento localizado na Praça da Sé. É uma cerveja puro malte do estilo Lager produzida com maltes e lúpulos importados. É aromática e refrescante, com ricas notas de malte.

600ML | 26,00



CAMINHO DAS ÍNDIAS

Cerveja Session India Pale Ale (IPA) | Ale Alta fermentação | Teor alcoólico: 4,2%.

Session IPA leve e clara, com amargor limpo e aroma cítrico, levemente floral e terroso proveniente da especiaria, açafraão da Índia.

600ML | 26,00



PÁTIO DO COLÉGIO

Belgian Tripel - Ale | Teor alcoólico: 8%.

Cerveja com personalidade. De aromas e sabores frutados, amargor suave e limpo dos lúpulos, com adição de cardamomo que traz notas cítricas e picantes.

500ML | 26,00



IPIRANGA

Strong Wood Red Lager | Teor alcoólico: 7,2%

Strong Wood Red Lager de coloração avermelhada. Uma combinação perfeita de aromas e sabores além das notas tostadas e caramelizadas dos maltes, enobrecida pela madeira brasileira amburana utilizada na sua maturação.

500ML | 26,00



1795 PREMIUM

Origem republica tcheca/Lager
Teor alcoólico: 5,1%

Fabricada apenas com malte da região sul da Boêmia, extraídos de fazenda própria, e rica em lúpulo de Saaz, a cerveja 1795 é uma Premium Lager. A água utilizada em sua produção é obtida de poços artesanais de 274 metros de profundidade.

500ML | 38,00



HEINEKEN 0.0

Estilo Lager Puro Malte, possui coloração em tom de amarelo palha e baixo amargor. Com aroma marcante, que traz presentes notas ligeiramente torradas.

330ML | 18,00



HEINEKEN

Cerveja lager puro malte, de cor amarelo-dourado, com sabor marcante e teor alcoólico de 5%. É produzida com ingredientes naturais, como água, malte e lúpulo, e fermentada por 28 dias, o que é mais do que a maioria das cervejas.

600ML | 26,00 - 330ML | 18,00

SAZONAIS



KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HELL

Ale (alta fermentação) | Weissbier (de trigo)
Acl.: 5,5%

Eleita melhor cerveja de trigo (medalha de ouro) no World Beer Award 2008, a König Ludwig é uma cerveja naturalmente turva. Saborosa e condimentada, traz notas de cravo, banana, fermento e um toque de maçã. Esse rótulo da König Ludwig é encorpado, refrescante.

500ML | 39,90



ERDINGER OKTOBERFEST

Cerveja Weissbier (trigo): Clara
Teor alcoólico :5,7%- comemorativa

Sazonal, é a versão da Erdinger produzida especialmente para as comemorações do Oktoberfest. Tem sabor frutado e intenso, com aroma de especiarias e coloração dourada escura, mantendo seu típico visual turvo.

500ML | 39,90

SAZONAIS



8.6 ORIGINAL

Origem Holanda/ Strong lager /Alc: 8,6%

Clara e brilhante de coloração dourada, com espuma fina e abundante, aroma contém nuances de malte e whisky, sabor forte e rico, com notas de frutas secas, aroma de levemente doce. Para contrabalançar, é utilizado mais lúpulo, o que aumenta o seu amargor, mas sem perder o frescor.

500ML | 49,90



8.6 EXTREME

Lager/Teor Alc.10,5%

Potente, cremosa e muito aromática. Traz aromas frutados e herbais e uma espuma consistente. No paladar, sobressaem toques de pimenta e um tom amargo, que se unem a notas de frutas doces e mel, com um suave sabor de toranja no final.

500ML | 49,90



8.6 RED

Origem Holanda/ Strong Lager/Alc. 8,6%

Uma coloração profunda, que dependendo da luz traz vários tons de vermelho, nunca repetindo a mesma com as sempre única. Um aroma adocicado que revela agradáveis sensações desde as primeiras notas, de malte tostado com um toque de caramelo.

500ML | 49,90



8.6 IPL

Origem holanda /India Pale Lager/ Teor Acl. 7%

Uma cerveja híbrida e única. É um cruzamento entre uma poderosa Pilsen e uma IPA. Carrega o aroma lupulado de uma IPA, com o drinkability de uma pilsen. Isso a torna extremamente refrescante e, ao mesmo tempo, muito saborosa. Um sabor complexo, mas sutil, que combina muito bem o amargo e o cítrico dos lúpulos com notas doces e suaves do malte de trigo.

500ML | 49,90



PRAGA PREMIUM PILSEN

A primeira cerveja da cidade de Budweis República Tcheca.

Cerveja Pilsen puro malte, rica em lúpulo de Saaz. É uma cerveja clara clássica, com aroma fresco maltado e lupulado e moderado amargor. Refrescante, leve, fácil de beber.

500ML | 38,00



WARSTEINER PREMIUM

Cerveja Warsteiner German Pilsener: Clara 4,8% Alc. Baixa fermentação.

Sua cor dourada brilhante, espuma persistente e elegante seleção de lúpulos encantam! Refrescante.

660ML | 37,00 - 330ML | 26,00

CHOPP



HB | ALEMANHA

German Märzen | Claro 5,1% Alc - Baixa

Fermentação

Um chopp rico, encorpado, com índice ideal de amargor e elevado teor alcoólico.

500ML | 39,90

300ML | 32,00

1L | 75,00



HB | ALEMANHA

Weissbier (trigo) | Claro 5,1% Alc.

Bouquet harmoniosamente frutado, levedura fina, picante, aromático com um final levemente adocicado.

500ML | 39,90

300ML | 32,00

1L | 75,00



PAULISTÂNIA

Puro Malte Lager | Claro 4,8% Alc - Baixa Fermentação. *Pale Ale Lager, produzida com malte e lúpulo exclusivos. É aromática e encorpada, com balanceado amargor, ricas notas de malte e espuma persistente.*

500ML | 30,00

300ML | 25,00

1L | 55,00



LA TRAPPE

Sazonal/ Quadrupel | Holanda | Trapista Strong Dark Ale | Escuro 10,0% Alc | Alta Fermentação

Complexo e forte, possui notas de especiarias, malte e aroma de frutas secas.

250ML | 55,00



LA TRAPPE

**CERVEJARIA: KONINGSHOEVEN
TRAPPIST BROUWERIJ ·
TILBURG, HOLANDA (1884)**



LA TRAPE WITTE

Cerveja Witbier Trapista (de Trigo) - Clara 5,5% Alc. Alta Fermentação.

Cerveja de trigo, refrescante e aromática, com notas frutadas e cítricas.

750ML | 140,00



LA TRAPE DUBBLE

Cerveja Dark Ale Trapista (Belgian Dubbel) Escura 7,0% Alc. Alta Fermentação.

De cor vermelho rubi, é aromática, com notas adocicadas e toques de frutas maduras e malte. A Cerveja La Trappe Dubbel foi a vencedora da categoria "Belgian-Style" do European Beer Star 2018.

750ML | 140,00



LA TRAPE QUADRUPEL

Cerveja Strong Dark Ale Trapista (Belgian Quadrupel) Escura 10,0% Alc. Alta Fermentação.

Complexa e forte, com notas de especiarias, malte e frutas secas. A La Trappe Quadrupel foi a vencedora da categoria "Ultra Strong Beer" do European Beer Star 2018.

750ML | 149,90



LA TRAPE TRIPEL

Cerveja Strong Golden Ale Trapista (Belgian Tripel) Clara 8,0% Alc. Alta Fermentação.

De cor mel, sabor frutado doce-amargor. Vencedora da categoria "Belgian-Style" do European Beer Star 2018.

750ML | 140,00



LA TRAPE BLOND

Cerveja Blond Ale Trapista (Belgian Blond) Clara 6,5% Alc. Alta Fermentação.

Cerveja clara, de espuma persistente, paladar frutado, condimentado e suave amargor. Vencedora da categoria "Belgian-Style" do European Beer Star 2018.

750ML | 140,00

DRINKS

CONFRARIA SPIRITS

Refrescante, licor de amora, prosecco, suco de limão siciliano, manjerição.

55,00

NEGRONI TRUFADO

Gourmet, gin, campari, vermute tinto e pó de trufa.

59,90

MONTE VERDE BREZE

Com toque herbal, gin, suco de limão siciliano, xarope de mel, água tônica e alecrim.

52,00

PIZZA LOVER

Inspirado na experiência da confraria, rum, purê de abacaxi e xarope de manjerição.

55,00

BELINI FRUTAS VERMELHAS

Elegante e frutado, espumante brut e purê de frutas vermelhas.

52,00

BLODY MARY

Vodka, suco de tomate, um toque picante de pimenta e molho inglês.

52,00



CAIPIRINHA

Um clássico, pinga com frutas vermelhas ou limão, xarope de açúcar e gelo.

49,90

CAIPIROSKA

Vodka com limão ou frutas vermelhas, xarope de açúcar e gelo.

52,00

GIN CITRUS

Refrescante, gin, água tônica, limão Taiti, limão siciliano, hortelã, laranja, especiarias.

58,90

APEROL

Refrescante, aperol, prosecco, água com gás e laranja.

52,00

DOSES

JHONY BLACK 32,00

CACHAÇA 20,00

VODKA ABSOLUT
OU SMIRNOFF 28,00

STEINHÄGER 28,00

JAGERMEISTER 28,00



CONFRARIA
GASTROPUB E PIZZA BAR