

BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS

Chá Mate batido

(Limão, maçã verde, cranberry ou pêssego).

Água

(Com e sem gás).

Refrigerante

(Coca cola, Fanta laranja, guaraná ou sprite).

Suco Natural de Laranja

Café Expresso

R\$10,00

R\$6,00

R\$8,00

R\$10,00

R\$7,00



ALCOÓLICAS



R\$10,00

R\$10,00

R\$14,00

R\$18,00

R\$18,00

R\$12,00

Chopp Amstel 300ml

Chopp Heineken 300ml

Antartica Faixa Azul 600ml

Original 600ml

Heineken 600ml

Heineken Zero 330ml

DRINKS CLÁSSICOS

Negroni

(Gin, vermute tinto, Campari e laranja).

R\$27,00

Negroni Sbagliato

(Campari, vermute tinto, espumante e laranja).

R\$28,00

Aperol Spritz

(Aperol, espumante, água gaseificada e laranja).

R\$27,00

Fitzgerald

(Gin, bitter aromático, xarope de açúcar e limão).

R\$28,00

Pinã Colada

(Rum carta branca, suco de abacaxi e creme de coco).

R\$27,00

Margarita

(Tequila branca, licor de laranja, limão, xarope de açúcar e sal).

R\$28,00

Mojito

(Rum carta branca, hortelã, xarope de açúcar, limão e água gaseificada).

R\$28,00

Whiskey Sour

(Whiskey Bourbon, xarope de açúcar, limão, bitter aromático e albumina).

R\$27,00

Garibaldi

(Campari e suco de laranja).

R\$28,00

Moscow Mule

(Vodka, espuma de gengibre, xarope de açúcar e limão).

R\$27,00

Limoncello Spritz

(Licor limoncello, espumante e limão siciliano).

R\$31,00

Gin

Clássica

(Gin, tônica, limão siciliano e alecrim).

R\$24,00

Earl Grey

(Gin, chá de bergamota, tônica e grapefruit).

R\$28,00

Red Velvet

(Gin, purê de frutas vermelhas, xarope de açúcar e tônica).

R\$28,00

DRINKS AUTORAIS

Tutto Bene

(Licor de banana, tequila branca, xarope de baunilha e cordial de limão).

R\$31,00

Mamma Mia

(Aperol, licor de avelã, xarope de amêndoa, limão, bitter de café e albumina).

R\$31,00

Negroni a La Divina

(Campari, gin e vermute de goiabada e queijo com goiabada).

R\$31,00

Lo Posso

(Whisky defumado, suco de maçã, gengibre, xarope de amêndoa, limão e tônica).

R\$32,00

Tramonto

(Tequila branca, licor de damasco, purê de pêssego e xarope de frutas vermelhas).

R\$31,00

Acqua in Bocca

(Vodka com baunilha, xarope de caramelo, abacaxi, limão, espuma de coco e pó de hibisco).

R\$28,00

Divino Mule

(Licor de whiskey de mel, espuma de gengibre, limão e xarope de açúcar).

R\$28,00

Marilove

(Gin de rosas, refrigerante de gengibre e grapefruit).

R\$27,00

Caipirinhas

3 limões

(Limão taiti, limão siciliano, limão cravo, cachaça e rapadura).

R\$22,00

Uva c/ Manjericão

(Uvas rubi, manjericão, vodka ou cachaça e xarope de açúcar).

R\$22,00

Clássica

(Limão taiti, vodka ou cachaça e xarope de açúcar).

R\$22,00

Morango

(Morango, vodka ou cachaça e xarope de açúcar).

R\$22,00

DRINKS SEM ÁLCOOL

Zèrogerald

(Gin 0%, bitter aromático, limão e xarope de açúcar).

R\$25,00

Tè Serale

(Aperitivo de laranja 0%, xarope morango c/ tomilho, limão e espuma de coco).

R\$25,00

Spritz

(Aperitivo de laranja 0%, espumante 0% e laranja).

R\$31,00

Gin Tônica

(Gin 0%, tônica, limão siciliano, gengibre e tomilho).

R\$25,00

SODAS ITALIANAS

Morango

R\$15,00

Maça Verde

R\$15,00

Cramberry

R\$15,00

Limão Siciliano

R\$15,00



ENTRADAS

Rotollino de Catupiry

(Massa Divina cantina, enrolada e recheada com catupiry original).

R\$32,00

Provoleta

(Provolone assado servido com chimichurri).

R\$40,00

Pizzeta de Cogumelos

(Massa recheada com cogumelos salteados e queijo mussarela).

R\$32,00

Pizzeta de Brie, Parma e mel

(Massa recheada com brie, finalizada com presunto parma e mel).

R\$40,00

Pizzeta de Blumenau e Catupiry

(Massa recheada com linguiça blumenau e catupiry).

R\$34,90

Pizzeta de Gorgonzola com Pepperoni

(Massa recheada com queijo gorgonzola e pepperoni).

R\$36,90

Burrata Gratinada e Tomates Confit

(Burrata gratinada, tomates confit e torradas de pão italiano).

R\$32,00

Arancini Pomodoro

(Bolinho de risoto, recheado com muçarela e servido com molho de tomate apimentado).

R\$32,00

Polenta Frita

(Polenta artesanal frita, acompanhada de molho de queijo e molho de tomate apimentado).

R\$26,00

Carpaccio

(Alcaparras fritas, parmesão em lascas, mix de mostardas e rúcula fresca).

R\$32,00

Battuta de Mignon

(Carne crua em cubos temperada, gema de ovo e batatas fritas).

R\$42,90

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



SALADAS

Ceasar Salad

(Mix de folhas, molho ceasar, frango grelhado, croutons e parmesão).

R\$24,90

Salada Caprese

(Tomate, molho pesto, burata em fatias, folhas de manjeriço basilico e flor de sal).

R\$29,90

Panzanella

(Pão italiano, tomate, alcaparras, aceto balsâmico, cebola roxa, manjeriço, lascas de parmesão e pepino japonês).

R\$32,90

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



PRATOS INDIVIDUAIS

Spaghetti à Carbonara

(Espaguete grano duro, bacon, gemas e parmesão).

R\$35,00

Pappardelle al Ragú

(Pappardelle fresco, ragú de Blumenau, pesto de manjeriçao e creme de queijo).

R\$39,90

Ossobuco

(Ossobuco ao próprio molho, servido com talharim na manteiga de sálvia).

R\$65,00

Nhoque Bolonhesa

(Nhoque artesanal, servido em cama de molho bolonhesa, finalizado com creme de queijo parmesão).

R\$49,90

Polenta Cremosa

(Polenta cremosa, servida com ragu de linguiça Blumenau).

R\$42,90

Lasagna Bolonhesa

(Lasanha de massa fresca bolonhesa, feita de massa fresca e gratinada no forno).

R\$36,00

Risotto de Camarão

(Risoto de camarão, muçarela de búfala e farofa de castanha de caju).

R\$49,90

Risotto ao Funghi

(Risoto de cogumelos e crispy de cebola).

R\$42,90

Mignon Blue Cheese

(Mignon ao molho de queijo azul e massa na manteiga de manjeriçao).

R\$44,90

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



PIZZAS TRADICIONAIS

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO

M - R\$59,90

Média | 6 fatias

G - R\$64,90

Grande | 8 fatias

B - R\$72,90

Big | 12 fatias

4 Queijos (Molho, muçarela, catupiry, parmesão, provolone e orégano).

Alho e Óleo (Molho, Muçarela, alho ao óleo e orégano).

Americana (Molho, muçarela, ovos, bacon e orégano).

Atum (Molho, muçarela, atum e orégano).

Bacon (Molho, muçarela, bacon, tomate e orégano).

Baiana (Molho, muçarela, calabresa, cebola, ovos, pimenta calabresa e orégano).

Brasileira (Molho, muçarela, palmito, bacon, lombo, catupiry e orégano).

Brócolis (Molho, muçarela, catupiry, brócolis, bacon e orégano).

Calabresa (Molho, muçarela, calabresa, opcional de cebola e orégano).

Catubresa (Muçarela, calabresa, requeijão cremoso, molho de tomate e orégano).

Calabresa com Cheddar (Muçarela, calabresa, cheddar cremoso, molho de tomate e orégano).

Caliente (Molho, muçarela, calabresa, pimentão, cebola e pimenta calabresa).

Canadense (Molho, muçarela, lombo, champignon e orégano).

Caipira (Molho, muçarela, frango desfiado, ovos, milho, parmesão e orégano).

Camponesa (Molho, muçarela, calabresa, milho, bacon e orégano).

Corn Bacon (Molho, muçarela, milho, bacon e orégano).

Crocante (Molho, muçarela, bacon, catupiry, batata palha e orégano).

Cogumelos (Molho, muçarela, cogumelos frescos e orégano).

Muçarela (Molho, muçarela e orégano).

Napolitana (Molho, muçarela, tomate, parmesão e orégano).

Escarola com Bacon (Molho, muçarela, escarola, bacon e orégano).

Frango com Catupiry (Molho, muçarela, frango desfiado, catupiry e orégano).

Frango Crocante (Molho, muçarela, frango desfiado, catupiry, orégano e batata palha).

Lombinho (Molho, muçarela, lombinho e orégano).

Marguerita (Molho, muçarela, tomate, manjerição e orégano).

Mexicana (Molho, muçarela, calabresa, cebola, pimentão, pimenta calabresa e orégano).

Milho (Molho, muçarela, milho e orégano).



PIZZAS TRADICIONAIS

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO

M - R\$59,90

Média | 6 fatias

G - R\$64,90

Grande | 8 fatias

B - R\$72,90

Big | 12 fatias

Marinara (Molho de tomate, orégano, alho e manjericão).

Portuguesa (Molho, muçarela, presunto, ovos, cebola roxa, azeitona e orégano).

Paulista (Molho, muçarela, milho, ervilha, palmito, azeitonas e orégano).

Romana (Molho, muçarela, tomate, presunto e orégano).

Toscana (Molho, muçarela, linguiça toscana e orégano).



PIZZAS ESPECIAIS

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO

NÃO INCLUSAS NO RODÍZIO

M - R\$64,90

Média | 6 fatias

G - R\$72,90

Grande | 8 fatias

B - R\$79,90

Big | 12 fatias

Marguerita (A original) (Molho, muçarela de búfala, tapenade de azeitona e manjericão fresco).

Stroganoff (Molho, muçarela, stroganoff de carne e batata palha).

Rúcula e Tomate Seco (Molho, muçarela, tomate seco, rúcula, molho mostarda e mel e orégano).

5 Queijos (Molho, muçarela, catupiry gorgonzola, provolone e parmesão).

Camarão Catupiry (Molho, muçarela, camarão ao molho e catupiry).

Mignon (Molho, muçarela, mignon, palmito e orégano).

Mignon Molho Madeira (Molho, muçarela e mignon ao molho madeira).

Mignon com Cheddar (Molho, muçarela e mignon com Cheddar).

Mignon com Gorgonzola (Molho, muçarela e mignon ao molho gorgonzola).

Mignon ao Funghi (Molho, muçarela, mignon ao molho funghi).

Mignon na Mostarda (Molho, muçarela e mignon ao molho mostarda).

Aliche (Molho, muçarela em cubos, aliche e orégano).

Nachos (Molho, carne moída, pimentão vermelho e amarelo, queijo cheddar e doritos).



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

PIZZAS AUTORAIAS

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO
NÃO INCLUSAS NO RODÍZIO

M - R\$64,90

Média | 6 fatias

G - R\$72,90

Grande | 8 fatias

B - R\$79,90

Big | 12 fatias

Marinara (Molho de tomate, orégano, alho e manjerição).

Abobrinha ao Alho (Molho de tomate, abobrinha no azeite de alho e muçarela de búfala finalizada com parmesão ralado).

Carbonara (Molho de tomate, gema de ovo, fatias de bacon, pimenta do reino e parmesão).

Blumenau (Molho de tomate, linguiça Blumenau, cebola roxa e queijo polenghi).

Peito de Peru (Molho de tomate, peito de peru, cream cheese e cebola caramelizada).

Do Chef (Molho, muçarela, salame picante artesanal, mel, parmesão e manjerição).

Camarão com Alho Poró (Molho de tomate, muçarela, camarão, alho poró e parmesão ralado).

Brie e Mel (Molho de tomate, queijo brie finalizada com mel). **VEGGIE**

Brie, Parma e Mel (Molho de tomate, queijo brie, parma e mel).

CALZONES

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO

M - R\$55,90

G - R\$65,90

Frango com Catupiry (Molho, muçarela, frango desfiado, catupiry e orégano).

Mignon com Cheddar (Molho, muçarela e mignon com cheddar).

Mignon ao Molho Mostarda (Molho, muçarela e mignon ao molho mostarda).

Mignon com Catupiry (Molho, muçarela e mignon com catupiry).

Mignon com Palmito (Molho, muçarela e mignon com palmito).

Catubresa (Muçarela, calabresa, requeijão cremoso, molho de tomate e orégano).

4 Queijos (Molho, muçarela, catupiry, parmesão, provolone e orégano).



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

PIZZAS DOCES

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO

P - R\$40,00

Pequena | 4 fatias

M - R\$49,90

Média | 6 fatias

G - R\$56,90

Grande | 8 fatias

B - R\$64,90

Big | 12 fatias

Abacaxi Nevado (Abacaxi, leite condensado e chocolate branco).

Banoffe (Banana, doce de leite e chocolate branco).

Banana com Chocolate (Banana e chocolate ao leite).

Califórnia (Leite condensado, muçarela, abacaxi, pêssago, figo picados, cereja e ameixa).

Chocolate (Chocolate ao leite e chocolate branco).

Surpresa de Uva (Chocolate branco ou preto com uvas verdes).

Chocolate com Morango (Chocolate ao leite e branco com morangos).

Chocolate com Sorvete (Chocolate ao leite com sorvete de creme).

Confete (Chocolate preto com confete).

Paçoca (Chocolate preto com paçoca).

Prestígio (Chocolate preto com coco ralado).

Romeu e Julieta (Goiabada cascão com queijo muçarela).

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

BORDAS RECHEADAS

Doce (Chocolate preto, chocolate branco ou Romeu e Julieta).

Salgada (Catupiry Original ou cheddar).

M - R\$12,00

Média | 6 fatias

G - R\$15,00

Grande | 8 fatias

B - R\$17,00

Big | 12 fatias



FAÇA SEU PEDIDO VIA WHATSAPP!

PEDIDOS VIA
WHATSAPP

GANHE **10%**
DE DESCONTO



Leia o QR-Code
e saiba mais

@divinacantinarestaurante

DIVINA CANTINA
— RESTAURANTE & PIZZA BAR —