

# CAROLLA

PIZZA  
D.O.C.

## ENTRADAS

Para dividir

- 407 **FOCACCIA BIANCA**  
mozzarella e alho
- 406 **LA BURRATA**  
mozzarella di búfala extra cremosa,  
acompanhada de tomates frescos e focaccia
- 404 **FUNGHI AO FORNO**  
cartoccio de cogumelos
- 403 **FOCACCIA GENNARO**  
mozzarella di búfala, rucola, tomates secos e presunto tipo parma
- 402 **FOCACCIA CAROLLA**  
mozzarella di búfala, provolone, parmesão e cubinhos de tomate
- 401 **FOCACCIA NATURALE**

## SALADAS

Acompanham focaccia natural

- 417 **FRITTATA**  
clássica omelete italiana acompanhada  
de alface americana, rúcula, agrião e tomate
- 418 **PARMIGIANO E PÈRA**  
alface americana, rúcula e agrião, cobertos por finas fatias de pêra,  
amêndoas e lascas de parmesão
- 419 **POLLO E BÚFALA**  
alface americana, rúcula, agrião, tomate cereja, mozzarella di búfala,  
tiras de frango temperadas e molho de limão
- 416 **CAPRI**  
alface americana, rúcula, agrião, cubos de carne  
e molho quente de queijos
- 415 **BRAZILIANA**  
alface americana, rúcula, agrião e carpaccio  
temperados à base de mel e mostarda
- 414 **MODENA**  
alface americana, rúcula, agrião mozzarella di búfala, shitake,  
tomate cereja e manjerição com redução de aceto balsâmico
- 412 **CAPRESE**  
mozzarella di búfala, rúcula, tomate e basilíco
- 411 **CARPACCIO TRADIZIONALE**  
fatias de contra-filé, parmesão e rúcula

## BRUSCHETTAS

5 unidades

- 422 **FUNGHI MISTO**  
cogumelos frescos mistos, alho, azeite de oliva e salsinha
- 421 **ROSSA**  
tomate fresco, basilíco, alho e azeite de oliva e.v.
- 423 **CALABRESE**  
calabresa picadinha, tomate italiano, orégano e mozzarella di búfala

## MASSAS

Spaghetti ou Fettuccini - opção de massa integral

- 441 **AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**  
**PESTO GENOVESE**  
**RAGU DE CARNE**
- 447 **CATARINA**  
suave molho quatro queijos com sugo clássico
- 444 **PARMA**  
molho cremoso a base de sálvia, cogumelos e presunto Parma
- 446 **MARGHERITA 42,00**  
mozzarella di búfala, tomate seco e rúcula
- 443 **POMODORO 38,00**
- 441 **AGLIO E OLIO 34,00**
- 445 **FUNGHI 43,00**
- 442 **4 FORMAGGI 42,00**

## GRATINADAS

- 449 **ROTOLO AI FUNGHI**  
levíssima massa em formato de rocambole, recheada com suave  
creme de gorgonzola e coberta por um toque de funghi seco
- 450 **SOFFIOTI GRATINATI**  
envelopes de massa levíssima recheada com seleção especial de  
queijos cremosos, gratinados no molho bechamel
- 451 **LASANHA BOLOGNESE**
- 452 **PRATO ITÁLIA**  
combinação de três deliciosas massas gratinadas em um só prato  
(rótulo, soffioti e lasanha)

## RISOTOS

Preparados com arroz arbóreo ou branco

- 432 **FUNGHI**
- 431 **MARGHERITA**  
mozzarella di búfala, tomate seco e rúcula
- 433 **ELEGANTE**  
rúcula, presunto Parma e parmesão
- 434 **CARCIOFFI**  
deliciosos corações de alcachofra

## GNOCCHI

- 516 **FUNGHI**
- 514 **RAGU DE CARNE**
- 513 **4 FORMAGGI**
- 511 **POMODORO**

## CREAZIONI D.O.C.

- 482 **NAPOLEONE**  
meio pizza / meio calzone - todos os sabores
- 461 **CALZONE**  
mozzarella di búfala, presunto, funghi, alcachofra  
ovos cozidos e tomate
- 462 **CALZONE**  
mozzarella di búfala, molho de tomate, filés de tomate, shitake,  
tomate seco e rúcula
- 463 **CALZONE**  
berinjela, abobrinha, mozzarella di búfala, tomate seco  
e filés de tomate com rúcula picadinha
- 481 **QUADRIFOGLIO**  
pizza fina e crocante em formato de trevo de quatro folhas, molho  
de tomate San Marzano, mozzarella di búfala, provolone,  
tomate cereja e basilíco
- 473 **PANINO SPADINO**  
massa de pizza enrolada, mozzarella di búfala,  
gorgonzola, presunto cozido e tomate fresco
- 471 **PANINO CAMOGLI**  
fatias de presunto Parma, rodelas de tomates frescos,  
mozzarella di búfala, regadas em suave azeite e.v.
- 472 **PANINO PRIMAVERA**  
berinjela e abobrinha com shitake refogado  
e tiras de mozzarella di búfala

## MENU KIDS

- 465 **CALABRINHA**  
mini pizza de mussarela, calabresa e molho de tomate
- 466 **EMILINHA**  
mini pizza de mussarela milho e molho de tomate
- 467 **MUSSARELINHA**  
mini pizza de mussarela, molho de tomate e orégano
- 468 **PICADINHO DO NONO**  
raguzinho de carne com arroz cremoso
- 469 **SPAGHETTINHO**  
ao sugo ou na manteiga

Oficina de pizzas com duas pizzas preparadas pela  
criança, bebidas à vontade e circuito de brincadeiras  
monitorado por recreadores especializados.

Ao deixá-las no espaço, solicite ao monitor sua comanda  
com o horário de entrada das crianças e apresente ao  
garçom assim que elas deixarem o espaço.



## PIZZAS D.O.C.

Todas as nossas pizzas são feitas com mozz

Tamanhos MÉDIA ou GRANDE

- 041 **AGLIO E OLIO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, lâminas de  
alho e azeite e.v.
- 042 **AMERICANA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, milho e bacon
- 043 **BOSCAIOLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, linguiça  
artesanal moida e shitake
- 044 **BURRATA**  
molho de tomates San Marzano, burrata em pedaços, basilíco,  
um leve toque de pimenta do reino e azeite e.v.
- 045 **CAPRESE**  
medalhão de mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano,  
tomate e molho pesto
- 046 **CARCIOFINI**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, pétalas de  
alcachofra e salsinha
- 022 **PARMIGIANA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, berinjela e  
lascas de parmesão
- 033 **PEPPERONI**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, pepperoni  
e cebola crocante
- 029 **LOLLOBRIGIDA**  
molho de tomates San Marzano, escarola, medalhão de mozzarella  
di búfala, tomate cereja e basilíco
- 028 **SOPHIA LOREN**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, presunto, ovo  
e cebola crocante
- 027 **SCAROLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, escarola,  
bacon e azeite e.v.
- 025 **ELEGANTE**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, presunto Parma,  
rúcula e parmesão
- 023 **CAMPAGNOLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, filés de tomate,  
tomate seco, shitake, rúcula e parmesão
- 019 **CARLOTTA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, presunto,  
alcachofra, funghi, coppa e ovo  
**4 sabores em uma única pizza**
- 010 **MARGHERITA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e basilíco
- 031 **MARGHERITA GOURMET**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, fatias de tomate,  
lascas de parmigiano e basilíco
- 038 **PORTOGHESE**  
mozzarella di búfala, molho de tomates san marzano, presunto,  
ovos, fatias de cebola, orégano e azeitonas
- 020 **GENNARO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, tomate seco e rúcula
- 047 **GORGONZOLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano,  
queijo gorgonzola e tomate cereja
- 048 **MARINARA**  
molho de tomates San Marzano, orégano e alho
- 049 **PROSCIUTTO COTTO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, presunto,  
tomate e orégano
- 050 **SALSICCIA E FINOCCHIO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, linguiça  
artesanal moida e sementes de erva doce
- 051 **TONNO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano,  
atum, azeitonas e cebola
- 052 **ZUCCHINI**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, abobrinha  
grelhada, parmesão, alho e azeite e.v.
- 026 **MOZZARELLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e orégano
- 018 **NAPOLETANA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e alice
- 030 **CALABRESE GOURMET**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, linguiça  
calabresa, provolone, cebola, azeitona e orégano
- 013 **CALABRESE**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, linguiça  
calabresa, cebola, azeitona e orégano
- 017 **FUNGHI IMPERIALE**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, misto de  
funghi selvagens e salsa
- 012 **FUNGHI**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e funghi
- 011 **PROSCIUTTO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e  
presunto Parma
- 021 **AMATRICIANA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, bacon,  
cebola e parmesão
- 034 **MEDITERRÂNEA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, berinjela,  
tomate seco, filés de tomate, e rúcula picadinha
- 037 **SAN PAOLO**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, milho e palmito
- 014 **DIAVOLA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano e salame picante
- 016 **4 FORMAGGI**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, gorgonzola,  
parmesão e provolone
- 039 **VEGETARIANA**  
mozzarella di búfala, molho de tomates San Marzano, berinjela  
e abobrinhas grelhadas e escarola refogada



\* TEMOS OPÇÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE, CONSULTE DISPONIBILIDADE  
(ACRÉSCIMO DE R\$ 3,00 / PIZZA MÉDIA E R\$ 6,00 / PIZZA GRANDE).  
\* ADICIONAL INGREDIENTE EXTRA R\$ 5,00



A pizzaria Carolla foi em busca das raízes da autêntica pizza, na Itália e trouxe para Curitiba a Pizza D.O.C. (Denominação de Origem Controlada).

Os melhores pizzaiolos italianos afirmam que ela deve ter 30 centímetros de diâmetro ser feita em forno a lenha, com fermentação natural, farinha de trigo especial, tomates San Marzano, mozzarella di búfala, azeite extra virgem, basilico e muito amor.

O mestre e pizzaiolo Gennaro Cannone, formado na escola gastronômica de Nápoles, com ampla experiência na França, Bélgica e Nova Iorque, acompanhou toda a montagem e construção das instalações da Carolla Pizza D.O.C., desde a escolha dos tijolos refratários para o forno até os utensílios que são utilizados na produção das pizzas. Até a lenha que é utilizada foi testada e aprovada, garantindo as temperaturas ideais para a fabricação das pizzas.

Todas as nossas pizzas são feitas com mozzarella di búfala, tomates italianos San Marzano, azeite de oliva extra virgem e farinha de trigo. Levam molho em abundância com tempero especial e cobertura na medida certa, nem muito e nem pouco. São leves, crocantes, com ingredientes extremamente selecionados em sabores autenticamente italianos.

Buon appetito!

Prove e aprecie a autêntica Pizza D.O.C.

## BEBIDAS

- 200 REFRIGERANTE
- 201 ÁGUA MINERAL
- ÁGUA MINERAL IMPORTADA
- 204 SUCO DE FRUTA laranja ou limão
- 205 ICE TEA pêssego ou limão
- SUCO DE UVA 300 ml

## CHOPP

- CHOPP HEINEKEN 300ml
- CHOPP ARTESANAL 300ml
- Consulte nossas opções que variam diariamente

## CERVEJAS NACIONAIS

- 202 HEINEKEN long neck
- 202 XINGU extra escura premium . long neck
- BAVARIA 0,0%

## CERVEJAS IMPORTADAS

- 202 SOL PREMIUM México . long neck
- BIRRA MORETTI Itália . long neck

## CAFÉS NESPRESSO

- LUNGO LEGGERO
- RISTRETTO
- DECAFFEINATTO
- ESPRESSO LEGGERO
- BOMBA LIVORNESE café e rum

## WHISKY

- 219 JOHNNIE WALKER RED LABEL
- 220 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

## VINHOS

CONSULTE NOSSA CARTA DIGITAL ADEGA CAROLLA



## COQUETÉIS

- NEGRONI
- APEROL SPRITZ
- GIN TÔNICA
- CAMPARI SODA
- CUBA LIBRE
- DRY MARTINI
- MANHATTAN
- CAIPIRINHA
- CAIPIRÍSSIMA
- CAIPIROSKA
- CAIPIROSKA IMPORTADA
- PIÑA COLADA
- MOJITO
- WHISKY SOUR
- ALEXANDER
- KIR ROYAL

## LICORES

- 43
- STREGA
- SAMBUCA
- FRANGÉLICO
- COINTREAU

STROMBOLI DE CHOCOLATE



## SOBREMESAS

- 099 PIZZA DE NUTELLA® Para dividir chocolate italiano e sorvete de creme
- AFOGATTO sorvete de creme, café espresso e chocolate
- CALZONE DE PERA Para dividir delicioso calzone recheado com peras e especiarias acompanhado de sorvete de creme
- SPADINO DE BANANA banana envolta em massa de pizza, assada em forno a lenha, acompanha sorvete de canela
- PIZZETA DE CHOCOLATE mini pizza de chocolate
- 194 AMORAS FLAMBADAS
- 191 STROMBOLI DE CHOCOLATE pequeno bolinho de chocolate com recheio cremoso; acompanha sorvete de creme
- 192 STROMBOLI DE NUTELLA® pequeno bolinho de chocolate com recheio cremoso de Nutella®; acompanha sorvete de creme
- STROMBOLI DE GOIABA pequeno bolinho de goiaba com recheio cremoso; acompanha sorvete de queijo
- 195 SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE QUENTE
- SORVETE DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABA

# ALMOÇO

SÁBADOS e DOMINGOS

**Delícias da nossa cozinha**  
Mesa de saladas e antepastos



### DELIVERY

ALTO DA XV 3264-1212  
 BATEL 3225-4346  
 STA. FELICIDADE 3335-1530  
 MARINGÁ 3023-7333

CONHEÇA NOSSA LOJA DE VINHOS COM RÓTULOS ESPECIAIS. FAZEMOS ENTREGA EM SUA CASA DAS 18H30 ÀS 00H.