

Attrio

Pizza • Pasta • Vinho

Sejam bem-vindos ao Attrio.
Desde 2005, nossa casa está
preparada para atendê-lo com muito
conforto, sofisticação e o principal,
matéria-prima de qualidade.
Agradecemos a preferência.



Peça Attrio em casa
DELIVERY

2673.2477 | 2673.2487

Disponível também no **ifood**

ÁREA DE ENTREGA

Tatuapé | Anália Franco | Parque São Jorge

Consulte nossa taxa de entrega no ato da compra.

** Ainda não tem nosso cardápio delivery? Peça agora mesmo para o garçom e já leve para casa ;)*

 /ATTRIO.PIZZARIA

www.attrio.com.br

CARTÕES ACEITOS:





ENTRADAS & SALADAS

Elaboramos uma combinação variada de ingredientes saborosos e coloridos que vão estimular e aguçar o seu paladar. Nossas entradas e saladas são generosas, feitas com matéria-prima fresca e selecionada.

001 **COUVERT** \$42.00

Pão artesanal de calabresa e crostine, acompanhado de sardela, alicella e patê de quatro queijos.

004 **BERINJELA À PARMEGIANA** \$59.00

Generosas fatias de berinjela grelhada e tomate com nosso molho ao sugo.

006 **MUSSARELA DE BÚFALA** \$39.00

Com tapenade de azeitonas pretas e tomate cereja.

009 **BRUSCHETTA TRADICIONAL** \$43.00

Generosas fatias de pão italiano, tomates picados, manjericão e parmesão.

010 **CORNECCIONE** \$48.00

002 **ANTEPASTO VARIADO** \$64.00

Presunto Parma, berinjela, alcachofra, tomate seco e mussarela de búfala com quenele de azeitonas pretas.

005 **PÃO RECHEADO DA CASA** \$78.00

Opções: Calabresa, aliche, quatro queijos ou berinjela.

008 **BURRATA** \$58.00

Queijo cremoso acompanhado de massa crocante especial.

011 **CROSTINE** \$22.00

012 **BURRATA ESPECIAL** \$62.00

SALADAS

017 **CAPRESE** \$53.00

Mix de folhas verdes, mussarela de búfala, tomate caqui e pesto de manjericão.

018 **ATTRIO** \$53.00

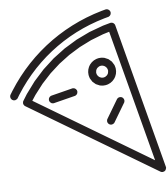
Mix de folhas verdes, presunto parma, alcachofra, tomate cereja, erva doce, amêndoas laminadas e lascas de parmesão.

019 **CARPACCIO** \$53.00

Rúcula com carne bovina cortada em finas fatias ao molho de mostarda, parmesão e alcaparras.

020 **CEASAR** \$53.00

Mix de folhas verdes, tiras de frango, croutons ao azeite extra virgem e molho especial de anchovas.



PIZZAS

TRADICIONAIS

Uma seleção de sabores tradicionais, feitas com nossa massa artesanal, molho de tomates frescos e ingredientes selecionados e de qualidade premium.

031 **MOZZARELLA** \$78.00 (P) \$95.00 (G)

Molho de tomates frescos e mussarela.

033 **ALICHE** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos com files de anchova ao azeite.

035 **MILHO** \$78.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomate, milho e Catupiry.

037 **NAPOLITANA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela, rodela de tomate, parmesão e manjerição.

039 **CATUPIRY** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos e queijo Catupiry.

042 **PEPERONI** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela e rodela de pepperoni.

044 **BAIANA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela, calabresa moída, ovos, cebola e pimenta calabresa.

046 **ALHO** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela e alho torrado ao azeite.

032 **MARGHERITA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela, rodela de tomate e manjerição.

034 **ATUM** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, atum em lascas e cebola.

036 **CALABRESA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, calabresa artesanal e cebola.

038 **PORTUGUESA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela, presunto, ovos, cebola e ervilha.

041 **PALMITO** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela e palmito.

043 **RÚCULA** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, tomate seco e rúcula.

045 **PERÚ** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, peito de peru e Catupiry.

047 **ESCAROLA IN ALICHE** \$79.00 (P) \$115.00 (G)

Molho de tomates frescos, mussarela, escarola refogada e aliche.





PIZZAS ESPECIAIS

Uma combinação de ingredientes da mais altíssima qualidade, nossa massa artesanal, nosso molho de tomates frescos e as receitas mais criativas executadas com maestria, tornam essas sugestões abaixo, especiais.

053 **VENEZA IN PARMA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Requeijão cremoso gratinado com parmesão e prosciutto crisps.

055 **ABOBRINHA ESPECIAL** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Abobrinha fresca, molho de tomate, creme de ricota especial e parmesão.

057 **DO PRIMO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomate, frango desfiado, milho e catupiry.

059 **VERONA IN ESCAROLA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela e escarola refogada com bacon.

061 **GENOVA IN SICÍLIA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, finas fatias de berinjela ao forno e ricota.

063 **DO NONNO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela, bacon e champignon.

065 **CHAMPIGNON** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomate, mussarela, presunto, champignon e manjerição.

067 **FUNGHI** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela, shimeji e champignon.

069 **DO CHEFE** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Grossa camada de molho de tomate, alho, cebola, mussarela de búfala, presunto parma, mussarela e manjerição.

071 **GENOVA IN CARPACCIO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, carpaccio, molho de alcaparras e lascas de parmesão.

073 **CAPRESE** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, rodela de tomate caqui, pesto de azeitonas pretas e manjerição.

054 **ROMANA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomate e mussarela com aliche.

056 **BERINJELA A PARMEGIANA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Finas fatias de berinjela, molho de tomate ao sugo, mussarela e parmesão.

058 **TONNO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, atum em lascas, alcaparras e cebola.

060 **ZUCCHINE** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, finas fatias de abobrinha ao forno e ricota.

062 **CARCIOFI** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, corações de alcachofra e mussarela.

064 **QUATTRO FORMAGGIO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela, gorgonzola, requeijão ou Catupiry e parmesão.

066 **BARI NONNA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela e linguiça calabresa artesanal.

068 **CALABRIA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, calabresa artesanal e mussarela de búfala.

070 **BELLA DONNA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, frango desfiado, requeijão gratinado ou Catupiry.

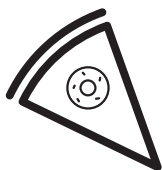
072 **PESCATTO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, atum em lascas, cebola e requeijão gratinado ou Catupiry.

074 **ATTRIO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, presunto parma, parmesão e rúcula.



BURRATA

- 075 **MARGUERITA A LA BÚFALA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, manjeriço, tomate cereja salpicada com parmesão.
- 076 **BÚFALA A LA PROSCIUTTO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela de búfala e presunto Parma.
- 077 **ZUCCHINE A LA BÚFALA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela de búfala, finas fatias de abobrinha e parmesão.
- 078 **FIRENZE** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela, espinafre refogado, requeijão e parmesão.
- 079 **BRIE** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela, queijo brie e damasco.
- 080 **BURRATA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, mussarela e burrata ao molho pesto.
- 081 **BROCCOLINO** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos, brócolis cozido no vapor, requeijão e bacon.
- 082 **CAMARÃO** \$108.00 (P) \$145.00 (G)
Molho de tomates frescos, camarões refogados, Catupiry ou requeijão com parmesão gratinado.
- 084 **CARNE SECA** \$108.00 (P) \$145.00 (G)
Carne seca desfiada com cebola, coberta com requeijão gratinado ou mussarela.
- 085 **LA VERA NAPOLETANA** \$85.00 (P) \$125.00 (G)
Molho de tomates frescos temperados ao alho e azeite extra virgem, mussarela de búfala e manjeriço.



PIZZAS DOCES

- 094 **CREME DE GIANDUIA** \$79.00 (P) \$105.00 (G)
Com cobertura de laranja, banana ou morango.
- 095 **BANANA FLAMBADA** \$79.00 (P) \$105.00 (G)
Banana flambada com canela.
- 096 **CHOCOLATE** \$79.00 (P) \$105.00 (G)
Cobertura de chocolate cremoso, raspas de chocolate meio amargo com banana ou morango.
- 097 **DOCE DE LEITE** \$79.00 (P) \$105.00 (G)
Doce de leite com banana e canela.

Acrescente sorvete: +5.00 (P) +8.00 (G)

PRATOS INDIVIDUAIS

LASANHETTA VITELO \$95.00

Recheada com ragú de vitela, roti, fonduta de Grana Padano e trufa.

SPAGUETE CARBONARA \$95.00

Bacon, creme de leite, gema de ovo e parmesão.

RAVIOLI CAPRESE \$93.00

Massa recheada com mussarela de búfala, molho arrabiata.

RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO \$93.00

Molho quatro queijos gratinado.

NHOQUE DE BATATA \$93.00

Molho ragu de linguiça.

PAILLARD DE MIGNON COM FETUCINE AO MOLHO BRANCO \$95.00

Medalhão de filé mignon batido com massa fresca e fonduta de Grana Padano.

RISOTO AO FUNGUI COM FILÉTO AO MOLHO GORGONZOLA \$95.00

Arroz arbóreo, funghi e filé mignon ao molho gorgonzola.

RISOTO DE CAMARÃO \$110.00

Risoto de aspargos com camarão a provençal e crisp de cebola.

SUGESTÃO DO CHEFF \$120.00



SPAGHETTI COM CAMARÃO

KIDS & SOBREMESAS

¹³⁹ **PENNE AO SUGO** \$49.00

Penne ao nosso tradicional molho sugo, com escalopinho de mignon.

¹⁴⁰ **SPAGHETTI NA MANTEIGA** \$49.00

Spaghetti na manteiga, com filet de frango ou escalopinho de mignon.

¹⁴¹ **ESCALOPINHO DE MIGNON** \$49.00

Escalope de filet mignon acompanhado de arroz e fritas.

SOBREMESAS

¹⁵¹ **CREME BRULÉE** \$35.00

Creme de leite, baunilha, leve toque cítrico e uma camada de caramelo.

¹⁵² **TORTA DE NUTELLA** \$35.00

Deliciosa torta de creme de avelã.

¹⁵³ **PETIT GATEAU C/ SORVETE DE CREME** \$35.00

Bolo caseiro derretendo por dentro harmonizado com o sorvete de creme. (Tempo de 10 min)

¹⁵⁴ **MOUSSE DE CHOCOLATE** \$32.00

Mousse artesanal de chocolate ao leite e chocolate branco, feito com chocolate nobre, textura suave, único e irresistível.

¹⁵⁵ **PANACOTA** \$35.00

Creme cozido com leve toque de baunilha e cobertura de frutas vermelhas.

¹⁵⁶ **SOPA DE MORANGOS** \$35.90

Deliciosa sopa de morangos com sorvete de creme.

¹⁵⁷ **CREME DE PAPAIA** \$32.00

Creme de papaia com licor de cassis.

¹⁵⁸ **SORVETE 1 BOLA** \$15.00

Creme, morango, chocolate e doce de leite.

⁸⁰⁸ **SORVETE 2 BOLAS** \$28.00

Creme, morango, chocolate e doce de leite.





CLERICOT / SANGRIA

246 **STEINHAEGER NACIONAL** \$22.00

247 **STEINHAEGER IMPORTADO** \$27.00

248 **TEQUILA PRATA E OURO** \$25.00

250 **CLARICOT / SANGRIA GRANDE** \$98.00

251 **CLERICOT / SANGRIA PEQUENA** \$73.00

252 **GIN, CAMPARI, ST. REMY, DOMEQ E RUM** \$22.50

253 **LICORES** \$19.50

254 **CACHAÇAS ESPECIAIS** \$19.50

COCKTAILS

280 **GIN TÔNICA IMPORTADA** \$43.00
Gin e Tônica.

292 **MOJITO** \$39.00
Rum, limão, hortelã e club soda.

281 **BLOODY MARY** \$39.00
Vodka, suco de tomate, suco de limão e tempero especial Attrio.

293 **COQUETEL DE FRUTAS** \$39.00

909 **NEGRONI CLÁSSICO** \$39.00
Gin, Vermute Rosso e Campari.

282 **MARGUERITA** \$39.00
Tequila, Contreau e limão.

910 **COSMOPOLITAN** \$39.00
Vodka, Lícór Contreau, Suco de Limão e Cramberry.

283 **DRY MARTINI** \$39.00
Gin, Vermute Dry e Azeitonas.

911 **MOSCOW / GIN MULE** \$39.00
Vodka ou Gin, Suco de Limão, Monin Aroma de Gengibre e Espuma Cítrica.

285 **TEQUILA SUNRISE** \$39.00
Tequila, suco de laranja e groselha.

912 **ATTRIO BENVENUTTI** \$39.00
Gin, Lícór Limoncello, Monin Aroma de Limão Siciliano e Espumante.

289 **ESPAÑHOLA** \$39.00
Vinho tinto, suco de abacaxi e leite condensado.

913 **APEROL SPRITZ** \$39.00
Aperol, Espumante Brut e Água Gaseificada.

290 **GIN TÔNICA** \$39.00
Gin e Frutas da Estação.

914 **FITZGERALD** \$39.00
Gin, Suco de Limão Siciliano, Açúcar e Bitter Angostura.

915 **TROPICALE** \$39.00
Gin, Suco de Laranja Fresco e Red Bull Tropical.



BEBIDAS & COCKTAILS

- 168

ÁGUA \$7.50
- 169

REFRIGERANTE \$9.50
- 170

SUCO OU ÁGUA DE COCO \$17.00
- 171

CAFÉ EXPRESSO / CHÁ \$7.90
- 172

ENERGÉTICO \$19.50
- 173

SUCO DE TOMATE \$32.00
- 174

SUCO MISTO \$19.00

CHOPP E CERVEJA

- 185

CALDERETA \$14.50
- 184

CHOPP GAROTINHO \$11.50
- 195

CERVEJA IMPORTADA \$34.00
- 186

CHOPP NA CANECA \$15.50
- 197

CERVEJA LONG NECK \$16.90
- 196

CERVEJA GARRAFA \$22.00

CAIPIRINHAS

- 218

DE PINGA \$29.00
- 219

DE VODKA OU SAQUÊ NACIONAL \$36.90
- 220

DE VODKA OU SAQUÊ IMPORTADO \$44.90
- 221

DE CACHAÇA PREMIUM \$36.90

VODKA

- 206

VODKA NACIONAL \$28.00
- 207

VODKA IMPORTADA \$32.00

WHISKY

- 264

WHISKY BOURBON \$38.90
- 265

WHISKY IMPORTADO 8 ANOS \$39.00
- 266

WHISKY IMPORTADO 12 ANOS \$43.90
- 270

WHISKY 8 ANOS GARRAFA \$280.00
- 271

WHISKY 12 ANOS GARRAFA \$340.00
- 272

WHISKY 15 ANOS GARRAFA \$390.00

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

500	ALTA VISTA PREMIUM (MALBEC)	\$160.00
501	CIRCUS (MALBEC)	\$120.00
502	LATITUDE 33 (MALBEC)	\$120.00
503	ALFREDO ROCA (MALBEC)	\$120.00
504	D.V. CATENA (MALBEC)	\$220.00
505	ALMA NEGRA (MALBEC)	\$230.00
506	PULENTA ESTATE (MALBEC)	\$190.00
508	ANGELICA ZAPATA (MALBEC)	\$230.00
510	ALAMOS (CABERNET SAUVIGNON)	\$150.00
511	ALAMOS (MALBEC)	\$150.00
512	EL ENEMIGO (MALBEC)	\$230.00
513	LUIGI BOSCA (MALBEC)	\$170.00



ITÁLIA

537	CHIANTI RUFFINO	\$150.00
539	PRIMITIVO DE MANDURIA	\$175.00
541	BOLLA VALPOLICELLA	\$155.00
544	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	\$135.00

VINHOS TINTOS

CHILE

517	CONCHA Y TORO (CABERNET SAUVIGNON RESERVADO)	\$95.00
518	COSECHA TARAPACÁ (CABERNET SAUVIGNON)	\$95.00
519	SANTA HELENA SIGLO D'ORO (CARMÉNÈRE)	\$105.00
522	LEÓN DE TARAPACÁ (CARMÉNÈRE)	\$120.00
523	GRAN TARAPACÁ RESERVA (CABERNET SAUVIGNON)	\$160.00
524	GRAN TARAPACÁ RESERVA (PINOT NOIR)	\$155.00
525	LEÓN DE TARAPACÁ (MERLOT)	\$110.00
526	LEÓN DE TARAPACÁ (SYRAH)	\$110.00
527	MONTES ALPHA (CABERNET SAUVIGNON)	\$195.00
528	LEÓN DE TARAPACÁ (CABERNET SAUVIGNON)	\$120.00
529	CARMEN (CARMÉNÈRE)	\$120.00
530	MONTES SELECCIÓN LIMITADA (CABERNET SAUVIGNON / CARMÉNÈRE)	\$180.00



FRANÇA

554	BARTON & GUESTER (PINOT NOIR)	\$160.00
555	THOMAS BARTON RESERVA BORDEAUX	\$180.00

VINHOS TINTOS

ESPANHA

565	RISCAL 1860 (TEMPRANILLO)	\$150.00
568	INFINITUS (CABERNET SAUVIGNON / TEMPRANILLO)	\$130.00

PORTUGAL

577	CASAL GARCIA	\$120.00
579	LUIS PATO BAGA	\$180.00
580	PERIQUITA	\$105.00
640	MONTE VELHO	\$140.00



ÁFRICA DO SUL

589	OBIKWA (PINOTAGE)	\$130.00
-----	--------------------------	----------

BRASIL

609	NATURELLE	\$105.00
-----	------------------	----------

VINHOS BRANCOS

CHILE

639	SANTA HELENA (CHARDONNAY)	\$100.00
641	LEÓN DE TARAPACÁ (CHARDONNAY)	\$110.00

ÁFRICA DO SUL

662	OBIKWA (CHENIN BLANC)	\$120.00
-----	------------------------------	----------



VINHOS ROSADOS

FRANÇA

619	BERNE MEDITERRANI (ROSÊ)	\$160.00
620	BRISE MARINE (ROSÊ)	\$150.00

VINHOS VERDES

— PORTUGAL —

626 CASAL GARCIA \$115.00

CHAMPAGNE & ESPUMANANTES

775 LAMBRUSCO (BRANCO OU TINTO) \$98.00
776 PROSECCO \$140.00
777 CHANDON (BRUT) \$170.00

MEIA GARRAFA TINTOS

— ARGENTINA —

744 ALTA VISTA PREMIUM (CABERNET SAUVIGNON) \$95.00

— CHILE —

755 LEÓN DE TARAPACÁ (MERLOT) \$65.00
756 GRAN TARAPACÁ RESERVA (CARMÉNÈRE) \$65.00

— PORTUGAL —

765 RAPARIGA \$85.00

TAÇA TINTOS

PORTUGAL

693 **VINHO DO PORTO** \$30.00

BRASIL

695 **NATURELLE** \$25.00

CHILE

704 **LEÓN DE TARAPACÁ** (CABERNET SAUVIGNON) \$29.00

705 **CARMEN** (CARMÉNÈRE) \$35.00



TAÇA BRANCOS

CHILE

714 **LEÓN DE TARAPACÁ** (SAUVIGNON BLANC) \$29.00

ATTRIO

Pizza • Pasta • Vinho



Peça Attrio em casa

DELIVERY

2673.2477 | 2673.2487

Disponível também no **ifood**

ÁREA DE ENTREGA

Tatuapé | Anália Franco | Parque São Jorge

Consulte nossa taxa de entrega no ato da compra.

** Ainda não tem nosso cardápio delivery? Peça agora mesmo para o garçom e já leve para casa ;)*

 /ATTRIO.PIZZARIA

www.attrio.com.br