



Salute da Napoli

piccola
BOTTEGA
napoletana

come un viaggio a Napoli

1ª Pizzeria

Veramente Napoletana

de S.J.Rio Preto!

Mas afinal, o que é a tal da pizza napoletana?

UMA PIZZA SENSACIONAL! Massa levemente elástica e aerada, aroma de pão perfumado, ingredientes de primeira linha, paixão e muita, muita técnica. Tudo isso assado a mais de 450 graus em um forno a lenha maravilhoso e com certificação italiana.

Nossa Bottega é certificada na Itália por honrar o compromisso de fazer receitas 100% italianas, usando produtos 100% italianos, desde 2021, pelo "Authentic Certifood", como "Real Italian Pizzeria". Somos o único restaurante a ter tão honrosa distinção no interior de SP. Saiba mais baixando o app.

Por nossas pizzas serem individuais, como manda a tradição napoletana, e também pra que cheguem até você nas mais perfeitas condições elas não são servidas com 2 opções de sabores.

Piccola Bottega Napoletana - Como uma viagem à Napoli



PER COMINCIARE entradinhas

Crostini Classico

Leve e crocante nosso panetto (massa) é assado em nosso fantástico forno à lenha napoletano, e vem coberto com azeite EVO Olitalia, rosmarino (alecrim) e sal grosso. Chega partido em estilo "finger food". "mangia con le mani"..Coma com as mãos!

Crostini Amalfitano

Dio mio! agora nosso crostini ganha ainda mais o sotaque italiano! Indo pro nosso maravilhoso forno à lenha com parmesão e finalizado com zest de limão siciliano!

Crostini Tokyo

Itália e Japão juntos nessa sensacional entradinha! nosso crostini amalfitano chega acompanhado de uma cumбуquinha com zucchini marinada em... só vai descobrir quem experimentar! Grazie mille! ありがとうございます。



PIZZE SPECIALI pizzas especiais

Marinara

Um tesouro napoletano desde os anos 1700! Por lá contam que pescadores partiam para o mar (daí o nome) levando várias delas dentro da bolsa pois por não ter laticínios ou proteínas como recheio duravam dias guardadas assim. Por aqui nossa massa de longa fermentação segue a tradição e vem coberta com molho de tomate San Marzano, lâminas de alho, orégano siciliano, manjericão e um fio de azeite EVO Olitalia... Che aroma!!!

Margherita

A rainha das pizzas. Era século 18 e a Rainha Margherita e seu marido o Rei Humberto foram a Napoli. De tanto ouvir falar na tal de "pizza napoletana" a rainha pediu que trouxessem uma para ela. Um pizzaiolo para homenageá-la cobriu a pizza com as cores da bandeira da Itália. O verde do manjericão, o branco da mozzarella di bufala e o vermelho do pomodoro! ela #amou nascia assim a "Pizza Margherita."

Calabresa artigianale

Molho de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, fatias de calabresa defumada artesanal, cebola roxa, azeitonas pretas, orégano siciliano e azeite EVO Olitalia.

Zucchine

Molho de tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, chips de abobrinha, parmesão, manjericão e fio de azeite EVO Olitalia.

Capricciosa

Um exagero de sabores!!! Molho de tomate San Marzano, parmesão, linguiça fresca artesanal "sbriciolata", Mozzarella Fiordilatte, azeitonas pretas e carciofini (alcachofras italianas).

America

A pizza mais vendida dos EUA em versão napoletana! #OMG Pepperoni, Mozzarella Fiordilatte, molho de tomate San Marzano, parmesão, basilico fresco e mel.

Quattro queijos

Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, parmesão, creme de ricota de búfala, salpicados de salsinha e orégano, finalizados com folhas de manjericão! Sim, você nunca comeu nada igual!

Bacon do charcuteiro & gorgonzola

Mozzarella Fiordilatte, parmesão, gorgonzola e nosso sensacional bacon artesanal defumado em lenha de goiabeira. Sem palavras! Tem que comer pra entender! "Capiche"?!

PIZZE DELLO CHEF pizzas do Chef

La Bottega

Nosso delicioso disco de longa fermentação coberto com Mozzarella Fiordilatte, cama de rúcula, 1 burrata 150 gramas, fatias de prosciutto cruudo, lascas de queijo duro 12 meses e pomodorini rossi. Spettacolo!!!

Funghi & Tartufo

Massa de longa fermentação, fior di latte, lâminas de cogumelo Paris, salsa tartufata por "Urbani Tartufi", finalizada com delicado fio de óleo de trufa branca da mesma marca italiana.

L'Absurda

Absurda! Nosso exclusivo molho de tomate italiano San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola dolce do premiado Laticínio Serra das Antas (MG), salame artesanal tipo chorizo Cantimpalo, extra picante, da Charcutaria Pirineus (SP). L'Absurda!

Alla Putanesca

Molho típico de Napoli feito com tomate italiano San Marzano D.O.P, capperi (alcaparras italianas), azeitona preta "denocciolate" italiana e sensacionais filezinhos de "acciughe di Cefalu" (famoso filé de alici no azeite de oliva que a gente traz da Sicília, sul da Itália.)

PIZZE DOLCI pizzas doces

Brie Figo e mel

Crema di ricotta di bufala, queijo Brie, fatias de figo, mel, salpicados de tomilho e um fio de azeite evo italiano.. Bellissima!

Pizza di Nutella

Nossa sensacional massa de longa fermentação, assada em nosso maravilhoso forno a lenha a mais de 450 graus, coberta de Nutella, polvilhada com açúcar do confeitiro. #morri.

Il Tiramisù

Uma das receitas mais conhecidas e antigas da pasticceria italiana: uma levíssima sobremesa de colher composta por camadas de biscoitos embebidos em café italiano gelado, recheados com creme à base de mascarpone e polvilhados com cacau. Sublime! *consulte disponibilidade.

DOLCE

BIBITE / Bebidas

Coca Cola vidro 250ml
Coca Cola Zero vidro 250ml
Coca-Cola lata 310ml
Coca-Cola Zero lata 310ml
Guaraná Antarctica lata 350ml
Guaraná Antarctica Zero lata 350ml

Água sem gás 500ml
Água com gás 500ml
Cerveja Stella Artois Long Neck 330ml
Cerveja Heineken Long Neck 330ml
Cerveja Corona Long Neck 330ml
Caffè espresso LAVAZZA, Torino, Italia, 1895



Consulte nossos
Vinhos

piccola
BOTTEGA
napoletana

come un viaggio a Napoli



Siga-nos nas redes sociais
@piccolabotteganapoletana

