

MENU EXECUTIVO

79

Servido de segunda à sexta de **12:00h às 16:00h** com direito a entrada, prato principal e sobremesa| Exceto feriados. Consulte o garçom

ENTRADA

Salada Grega

Mix de folhas, azeitonas, alcaparras, brócolis, couve-flor e molho de iogurte com cebola roxa

ou

Carpaccio Nolita

ou

Pizza Branca

ou

Suplí al Teléfono - 2 Und

PRINCIPAL

Supremo de Frango Roastery

Peito ou sobrecoxa de frango coberto com molho alfredo, queijo e presunto gratinado, acompanhado de mousseline de batata-doce

ou

Smash Burger

Pão Brioche, 2 burgers Black Angus prensados com cebola caramelizada, cheddar e bacon

ou

Tilápia au terroir

Crosta de ervas com ratatouille composta. Tilápia grelhada servida com legumes do campo e ervas de provençe

ou

Pizza Romana (à escolha)

Mozzarella | Margherita | Calabresa Artesanal | Portuguesa | Quatro Queijos | Mushroom | Autêntica Margherita

ou

Rigatoni á Boscaiola

Massa fresca com fonduta de queijo Grana Padano, linguiça artesanal, ervilha e cebola

ou

★ Baby Steak Roastery + R\$ 10

Fatias de filé mignon com delicioso molho de mostarda, servido com batatas gratin dauphinois

ou

★ Fraldinha confit au vin rouge + R\$ 10

Fraldinha assada por 8 horas em baixa temperatura, servida com risoto milanês italiano e açafrão

SOBREMESA

Rocambole de doce de leite com canela e sorvete de doce de leite

ou

Palha Italiana com calda chocolate

ou

Bolo de coco molhado

ou

Frutas da Estação

ou

Sorvete

Chocolate, Baunilha ou Morango

ou

Café espresso Nolita

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

NOLITA LOVES STARTERS

Carpaccio Giuseppe Fatias finas de carne, molho Giuseppe, queijo Grana Padano e flor de sal	48
Pizza Branca Massa de pizza romana com alecrim e flor de sal	32
Presunto & Búfala Presunto de parma italiano, muçarela de búfala e rúcula	89
Suplí al Telefono Bolinhos de arroz recheados com muçarela 4 unidades	48
Pastel de Queijo Queijo Canastra meia cura 6 unidades	32
Croqueta de Costela Nolita Croquetes de costela com molho mostarda dijon 6 unidades	44
Meatballs Almôndegas de picanha, molho de tomate e muçarela derretida 6 unidades	42
Stick Caprese Canapés de muçarela de búfala, tomates cereja e molho pesto 6 unidades	42
Berinjela Assada com Creme Funghi Escolha entre pequena ou grande	48 86
Duo de Bruschettas Caprese Dupla de bruschettas de tomate com creme de búfala. Servidas no pão italiano	28
Duo de Bruschettas de Cogumelos Dupla de bruschettas de cogumelos Paris com gorgonzola. Servidas no pão italiano	28
Ragout de Rabada com Agrião Servida na panelinha com mousseline de baroa	48

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

SALADAS

Saladas frescas disponíveis em porção individual ou família para 4 pessoas

	Individual	Family
Salada Mista Mix de folhas verdes orgânicas com tomates cereja, palmito e vinagrete de mostarda e mel	36	96
Caesar Salad Nolita Croutons, Grana Padano, alface e molho caesar.	42	146
Caesar com Frango Tiras de filé de frango, alface, molho tradicional com anchovas, croûtons e queijo Grana Padano	68	
Salada de Couve Flor com Brócolis Couve flor, brócolis, cebola roxa, lascas de amêndoas e yogurt artesanal	42	146
Salada de Grãos Salada de grão de bico com nuts de amêndoas, azeitonas pretas, pimentões confit, alface americana e tomate assado	42	146

FLAT BREAD

Estilo de pão novaiorquino, com massa de fermentação lenta (100 horas) assada no forno Nolita
Ideal para compartilhar

Alecrim e Flor de Sal	38
Mushroom	49
Grana Padano	64
Salmão defumado com Cream Cheese	88

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

CRAFT BURGERS

Hambúrgueres artesanais servidos com salada caesar ou batata chips

Smash Burger

48

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, mostarda, cebola caramelizada e bacon

New Yorker Burger

59

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, queijo cheddar, BLT, cebola caramelizada e molho especial

Roma Burger

68

Pão brioche, blend de cortes Black Angus, muçarela de búfala e molho pesto

Nolita Burger

68

Blend de cortes Black Angus, envolto na massa de pizza, assado no nosso forno, com queijo cheddar e finalizado com ovo estalado trufado

TOASTS

Truffled Eggs	36
Duo de ovos mollet com salsa tartufada, abobrinha, bacon e focaccia artesanal	
Salmão com Cream Cheese	58
Gravlax de salmão curado com cream cheese, palmito pupunha e pão italiano	
Roastbeef	54
Roastbeef, mostarda dijon, mix de folhas e pão italiano	
Búfala & Mortadela Italiana	64
Mozzarella de Búfala, mortadela com pistache italiano, tomate italiano, molho pesto e pão italiano	
Parma & Eggs	64
Presunto de Parma italiano, ovos mexidos, rúcula e pão italiano	

FOCACCIA NOLITA

Sanduíches de focaccia artesanal em versão meio e Inteiro.

	Meio		Inteiro
Mortadela com Pistache	32		58
Focaccia artesanal com mortadela premium, Pistache e queijo Stracciatella			
Roastbeef com Dijon	39		72
Focaccia artesanal com Roastbeef mal passado. Acompanha molho de mostarda Dijon			
Salame com Stracciatella	38		72
Focaccia artesanal com Salame Italiano e queijo Stracciatella			
Salmão Defumado com Cream Cheese	58		96
Focaccia artesanal com Salmão curado e defumado com cream cheese, aneto e azeite de oliva extra-virgem			
Parma & Rúcula	58		96
Focaccia artesanal com presunto de parma italiano, rúcula orgânica e stracciatella			

PASTIFÍCIO SAN GIUSEPPE

Receitas clássicas com massas frescas artesanais produzidas no Pastificio Giuseppe.
Pratos disponíveis nas versões individual ou família para 4 pessoas.

	Individual	Family
Lasagna Nolita Lâminas de massa, molho bolonhesa feito de blend Black Angus, bechamel e muçarela	68	298
Lasagna Manoela Lâminas de massa, Camarões VM, molho com catupiry e especiarias	86	398
Spaghetti per Mariana Camarões médios refogados no azeite extra virgem, rúcula, pimenta dedo-de-moça e queijo mascarpone	128	368
Spaghetti Constanza Filé mignon cortado na ponta da faca, molho de tomate e especiarias	86	264
Fettuccine & Carni Filé Mignon na ponta da faca ao molho cremoso demi-glace, vinho tinto, especiarias e massa artesanal	98	368
Ravioli alla Gastone Combinação de raviolis verdes recheados com ricota e brancos recheados com carne de vitela e molho de funghi Porcini	88	296
Gnocchi di Funghi Porcini Massa artesanal de Gnocchi feita com funghi porcini, molho de cogumelos frescos e creme de leite fresco	76	264
Spaghetti alla Bolognesa Espaguete com tradicional molho bolonhesa	64	198
Spaghetti al Funghi e Tartufi Massa artesanal, molho champagne, cogumelos Paris e salsa tartufada	88	296
Ravioli di Cordeiro Massa artesanal de Ravioli recheada com carne de Cordeiro assada lentamente por horas, finalizado com manteiga de salvia	128	
Paglia & Fieno per Mario Bechamel, cogumelos frescos e presunto cozido levemente gratinado	74	286
Gnocchetti Gemelli Molho quatro queijos: grana padano, gorgonzola, catupiry e cream cheese	68	236
Fusilli Sorrento Tradicional molho de tomate Giuseppe, cubos de muçarela de búfalo fresca e manjerição	68	256
Serpentine al Pescatore Massa em formato serpentine servida com molho rosso e camarões médios	128	424
Rigatoni á Boscaiola Massa fresca com fonduta de queijo Grana Padano, linguiça artesanal, ervilha e cebola	69	

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

PANELADAS

Receitas da Nonna Anna para os almoços em família.
Disponíveis em porção individual ou família para 4 pessoas

Individual | Family

Moqueca de Peixe à moda Baiana

124 | 398

Tradicional receita de moqueca baiana feita com peixe branco do dia, acompanha arroz branco e farofa de dendê

Bobó de Camarão

98 | 386

Receita de gerações do clássico bobó de camarão com camarões médios, acompanha arroz branco e farofa de dendê

Arroz de Pato

124 | 398

Pato desfiado, assado lentamente, linguiça calabresa e temperos especiais

Arroz de Costela Braseada

86 | 326

Arroz de costela braseada lentamente por 8 horas em seu próprio molho, servida desfiada com arroz branco cozida no próprio caldo e folhas de agrião

Arroz de Rabada com Agrião

96 | 348

Rabada cozida por 4 horas, servida com um envolvente arroz cremoso e agrião

Arroz de Cordeiro

128 | 398

Arroz de Cordeiro desfiado, lentilha e cebola frita

Risotto de mignon

98 |

Arroz arbóreo, filé mignon na ponta da faca ,quattro funghi e molho cremoso demi-glace

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

CLÁSSICOS

Receitas especiais dos pratos favoritos da Nolita
Escolha até 4 acompanhamentos para family e um para individuais. Exceto pratos que já tem acompanhamento.

	Individual	Family
Steak Wellington		486
Massa folhada artesanal, filet mignon, Parma e cogumelos com molho especial		
Filet Mignon alla Parmeggiana	98	356
Filé mignon empanado na farinha panko e gratinado com muçarela, molho de tomate e orégano		
Steak Tartare	128	386
Filé mignon moído na hora com seus temperos clássicos, gema de ovo opcional. Acompanha batatas chips.		
Battuta di Filetto al Quattro Formaggi	118	356
Paillard de filé mignon acompanhado com fettuccine artesanal fresco e molho quatro queijos		
Steak Nolita	168	
Tornedor de filé mignon, servido com arroz cremoso de cogumelo paris e molho roti		

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

PIZZAS

Romanas com massa fina, tradicionais Napoletanas ou Superstars em formato de estrela recheadas com borda de catupiry, todas com massa de fermentação lenta (100 horas)

	Romana Napoletana Superstar		
Mozzarella Muçarela, rodela s de tomate, orégano italiano	56	78	89
Margherita Muçarela, tomates, manjericão e orégano	59	78	96
Calabresa Artesanal Muçarela, cebola, azeitona, linguiça artesanal levemente apimentada com erva doce e orégano	69	89	118
Portuguesa Muçarela, presunto, ovos, azeitonas, cebola e orégano	64	86	116
Salame Molho pelatti san marzono, muçarela e salame fatiado	76	79	118
Salmão Molho pellati san marzono, cream cheese , finas fatias de salmão Curado e defumado e aneto	79	98	124
Quatro Queijos Muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano	78	98	128
Mushroom Muçarela, molho de tomate, cogumelos paris frescos e orégano	58	79	98
Autêntica Margherita Muçarela de búfala selecionada, molho de tomate, manjericão e tomates	78	86	98
Stracciatella Muçarela de búfala, molho de tomate, burrata fresca ao pesto e orégano	86	108	138
Vero Parma Italiano Molho de tomate ,muçarela, tomate sweet grape, presunto de Parma e orégano		118	138

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

GIRARROSTO | FORNO | CHAPA

Os produtos apresentados a quilo são in natura.
Escolha 1 Acompanhamento para individual ou 4 acompanhamentos para family

Fraldinha	118		
Corte magro, macio e suculento da melhor parte da fraldinha			
Bife de Tira de Picanha	148		
Bife Ancho	158		
Corte nobre do contra-filé entremeado com gordura			
Steak de mignon	168		
Corte clássico retirado da parte nobre do filé mignon			
Frango Assado	Individual Meio Inteiro		
Frango marinado em temperos especiais e assado no Girarrosto	68		98 148
Bellyrib à pururuca	118		298
Corte especial da barriga com a costela de porco, assado lentamente no girarrosto e servido à pururuca			
Costela de Boi Black Angus	148		386
Assada lentamente por 8 horas no Girarrosto			
Paleta de Cordeiro	196		346
Individual servida desfiada, assada lentamente por horas no Girarrosto com molho especial			
Picanha			436
Certificada Black Angus, servida fatiada com molho do chef			

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

SEAFOOD CREATIONS

Tranche de Salmão	118
Salmão grelhado com acompanhamento à escolha	
Filé de Peixe do dia	124
Peixe do dia grelhado com acompanhamento a escolha	
Arroz de Camarões trufado	158
Camarões médios com pasta tartufata, pimenta dedo de moça, azeitona crocante, e um camarão VG grelhado	
Arroz de frutos do mar	146
Camarão, polvo, lula coentro e molho bisque	
Paglia & Fleno com Camarões	186
2 Camarões VG sobre spaghetti de palmito pupunha, cenoura, abobrinha, pimentão vermelho e shitake	
Polvo Nolita	224
Polvo grelhado servido com mil folhas de batata assada	

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:

Todas as nossas preparações contém ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

ACOMPANHAMENTOS

Arrozes	38
Maluco / de brócolis / de limão siciliano / branco	
Batatas	38
Giuseppe / chips / palito	
Farofas	38
De cebola / de ovos / na manteiga / de abobrinha com farinha de milho de Araxá MG	
Saladas	
Verde / mista	36
Cremes e Purês	
Creme de milho / creme de espinafre / purê de batatas / mousseline de baroa	32
Vegetais	
Brócolis ao alho e óleo / legumes grelhados / espinafre na ponta da faca / cebola assada	38

NOLI-SHAKES

Classic	38
Tradicional Milkshake no sabor de chocolate, baunilha, morango ou ovomaltine	
Marshmallow Magic	78
Com algodão doce, sorvete de baunilha, calda de caramelo, balas e pirulitos sortidos	
M&M's World	98
Sorvete de ovomaltine, calda de chocolate, cupcakes, balas sortidas e M&M's	
Nutella Dreams	98
Com sorvete de chocolate, calda de Nutella, mix de chocolates e uma fatia de brownie e cookie cream	
Oreo Road	98
Sorvete de stracciatella com calda Toffee de cacau, crumble negro e picolé Óreo	

NOLITA'S DESSERTS

Parte do valor das sobremesas é doado para o Instituto da Criança

Mousse au Pôt	39
Mousse de chocolate Belga meio amargo servido no pote com crumble de amêndoas	
Tiramisú	39
Queijo mascarpone, pão de ló de baunilha, café Nolita, finalizado com raspas de chocolate e cacau 100%	
Bolo Trufa Ideal para compartilhar	78
20 camadas intercaladas entre ganache de chocolate Belga e bolo dark, acompanha calda quente de chocolate ao leite • ideal para compartilhar	
Browkie	69
Duo de brownie com cookie. Acompanha sorvete e calda - 15 minutos	
Gateau Cookie Cream Ideal para compartilhar	98
Gateau de Chocolate 50%, cookie NY style, calda de chocolate e sorvete de baunilha - ideal para compartilhar - 25 minutos	
Cheesecake	46
Torta a base de cream cheese, baunilha, limão com calda de frutas vermelhas e chantilly de cream cheese	
Coffee Crème Brûlée	32
Creme de de leite, ovos, açúcar, Café Nolita e crosta de açúcar maçaricado	
Apple Strudel Ideal para compartilhar	56
Compota de maçã, canela e passas brancas envoltas em massa folhada, acompanha sorvete de creme - 15 minutos	
Coconut Cake	48
Bolo molhado de coco da Mama Nolita	
Profiteroles	42
Com sorvete de baunilha e calda de chocolate e avelã - 10 minutos	
Bolos Gelados Ideal para compartilhar	69
Nolita com calda de doce de leite quente, Red Velvet com calda de morango gelada	
Bolos Quentes Ideal para compartilhar	69
Brigadeiro, Cenoura Acompanha calda de chocolate	
Frutas da Estação	29

BEBIDAS

Água Mineral com ou sem gás	10
Refrigerantes e Água Tônica	12
Água das Pedras 250ml	18
Água San Pellegrino 505ml	29
Água Panna 505ml	29
Água das Pedras 750ml	38

SUCOS NATURAIS

Suco de Laranja Natural	18
Limonada	18
Suco de Uva Integral	22

CHÁS GELADOS

Mate da Casa	12
Chá de Hibisco com Canela	16
Chá de Abacaxi com Gengibre	16
Chá de Capim Limão Siciliano	16
Chá Preto com Pêssego	16
Pink Limonade	16

CAFÉS NOLITA

Espresso	8
Chás Variados Servidos quente	14
Hortelã, camomila, erva doce, limão com gengibre, limão e framboesa, frutas silvestres e frutas vermelhas	
Café da Roça	14
Tradicional método de filtragem por coador de pano com torra exclusiva e apresentação temática	
Cappuccino Com chocolate e canela ou Italiano (leite vaporizado e espresso)	16



Cappuccino Nolita

Exclusividade da Nolita.
Peça o cappuccino personalizado com a sua foto ou frase.
Escaneie o QR Code e envie a foto.

28

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

CERVEJAS & CHOPPS

Chopp Stella Artois	17
Chopp Patagonia	22
Chopp Brahma	14
Cerveja Tigresa Longneck	18
Cerveja Stella Artois Longneck	17
Cerveja Stella Artois Sem Glúten Longneck	17
Cerveja Spaten Longneck	16
Cerveja Becks Longneck	18
Cerveja Corona Longneck	20

Defesa do Consumidor: 2533 - 4488 | Disque Denúncia: 2553 - 1177 |
Saúde Pública: 2503 - 2280 | Vigilância Sanitária: 1746 | Procon: 151
SE BEBER, NÃO DIRIJA. É proibida a venda ou distribuição de bebidas alcoólicas para
menores de 18 anos. Lei 13.106 de 17 de março de 2015.
Preços apresentados em Reais (BR). NÃO ACEITAMOS CHEQUES.

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS:
Todas as nossas preparações contêm ou podem conter traços de alérgenos como glúten, leite e derivados, ovos, soja, oleaginosas
(avelã,nozes,castanha,amêndoas e pistache), peixes, frutos do mar, entre outros. Lei N°6159 de 04/05/2017

LUNCH MENU

79

Served from Monday to Friday - **12:00 PM to 4:00 PM** | except Holidays

Menu 3 steps: Appetizer, Main Course and Dessert

APPETIZER

Mini Caesar

or

Carpaccio Nolita

or

White Pizza with rosemary and *fleur de sel*

or

Suppli al telefono: Italian rice balls stuffed with mozzarella cheese - 2 pcs

MAIN COURSE

Roast Chicken (Individual)

Roast chicken on the rotisserie, served with mashed potatoes.

Choose between breast or thigh

or

Smash Burger

Brioche bun, 2 Black Angus patties pressed with caramelized onions and cheddar.

or

Catch of the Day: Fish with a crunchy panko and cheese crust, served with lemon ric

or

Roman Pizza (of your choice)

or

Rigatoni alla Boscaiola Fresh pasta with Grana Padano cheese fondue, artisanal sausage and peas

or

*Filet Mignon alla Parmeggiana, with Herb Butter Spaghetti

or

*Sliced Flank Steak with Giuseppe potatoes: roasted potatoes with onions, rosemary and olive oil

DESSERT

Mousse *au Pot*: Dark chocolate mousse with almond crumble

or

Moist Coconut Cake

or

Ice Cream: Chocolate, Vanilla, or Strawberry

or

Nolita Espresso Coffee

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

NOLITA LOVES STARTERS

Starters to share

Giuseppe Carpaccio thin slices of meat, Giuseppe sauce, Grana Padano and fleur de sel	48
Roman Pizza with rosemary and fleur de sel	32
Italian Parma Ham & Mozzarella italian Parma Ham and mozzarella with organic arugula	89
Supplì al Telefono fried dumpling filled with mozzarella 4 pieces	48
Cheese deep-fried brazilian pastel stuffed with cheese 6 pieces	32
Nolita Rib croquettes fried dumpling served with Dijon mustard sauce 6 pieces	44
Meatballs Rump cap meatballs, tomato sauce, and melted mozzarella 6 pieces	42
Caprese Stick Buffalo mozzarella canapés, cherry tomatoes and pesto sauce 6 pieces	42
Roasted Eggplant with Funghi Cream (Choose between small or large)	48 86
Caprese Bruschetta Duo pair of tomato bruschettas with buffalo cream and basil, served on Italian bread	28
Mushroom Bruschetta Duo pair of Paris mushroom bruschettas with gorgonzola, served on Italian bread	28
Oxtail Ragout with Watercress Served in a small pot with baroa potato mousseline	48

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

SALAD

Fresh salads available in individual or family portions for 4 people

Mixed Salad:	36		96
A mix of organic green leaves with cherry tomatoes, heart of palm, and mustard-honey vinaigrette			
Nolita Caesar Salad:	42		146
croutons, Grana Padano, lettuce, and Caesar dressing			
Caesar Salad with Chicken:	68		
strips of chicken fillet, lettuce, traditional anchovy dressing, croutons and Grana Padano cheese			
Cauliflower and Broccoli Salad:	42		146
cauliflower, broccoli, red onion, almond flakes, and homemade yogurt			
Grain salad	42		146
chickpea salad with almond nuts, black olives, confit bell peppers, iceberg lettuce, and roasted tomatoes.			

FLATBREAD

New York-style bread with slow fermentation dough (100 hours), baked in the Nolita oven. Ideal for sharing.

Rosemary and Fleur de Sel	38
Mushroom	49
Grana Padano cheese	64
Smoked salmon with cream cheese	88

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:
All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017.
Items and prices on this menu are subject to change.

CRAFT BURGERS

Artisan burgers served with a green salad or potato chips

Smash Burger Brioche bread, Black Angus blend of cuts, cheddar cheese, mustard, caramelized onions and bacon	48
New Yorker Burger: Brioche bread, Black Angus blend of cuts, cheddar cheese, BLT, caramelized onions and special sauce	59
Roma Burger: Brioche bread, Black Angus blend of cuts, buffalo mozzarella and pesto sauce	68
Nolita Burger: Black Angus blend of cuts, wrapped in pizza dough, baked in our oven, with cheddar cheese and finished with a truffle fried egg	68

NOLITA FOCACCIAS

Handmade focaccia sandwiches available in half or whole size

Mortadella with Pistachio: Hot Handmade focaccia served with premium mortadella, pistachio, and stracciatella cheese	32		58
Salami with Stracciatella: Hot Handmade focaccia served with Italian salami and stracciatella cheese	39		72
Smoked Salmon with Cream Cheese: Hot Handmade focaccia served with cured and smoked salmon, cream cheese and extra virgin olive oil	38		72
Roast Beef with Dijon: Hot Handmade focaccia served with roast beef and Dijon mustard sauce	58		96
Parma & Arugula : Handmade focaccia with Italian Parma ham, arugula, stracciatella and Italian tomatoes.	58		96

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

PASTIFICIO SAN GIUSEPPE PASTAS

Our classic recipes featuring fresh, handcrafted pasta made at Pastificio Giuseppe. Available in individual portions or family-sized servings for 4 people

Spaghetti alla Bolognese: Spaghetti with traditional Bolognese sauce	64		198
Lasagna Nolita: Layers of pasta, Bolognese sauce made with Black Angus blend, béchamel and mozzarella	68		298
Lasagna Manoela: Layers of pasta, VM shrimp, sauce with catupiry cheese and spices	86		398
Spaghetti Constanza: Diced filet mignon, tomato sauce and spices	86		264
Fettuccine & Carni: Tenderloin, hand-cut with creamy demi-glance sauce, red wine, spices and artisan pasta.	98		368
Fusilli Sorrento: with traditional Giuseppe tomato sauce, fresh buffalo mozzarella cubes and basil	68		256
Spaghetti per Mariana: Medium shrimp sautéed in extra virgin olive oil, arugula, chili peppers and mascarpone cheese	128		368
Gnocchetti Gemelli: Four-cheese sauce with mozzarella, gorgonzola, catupiry, and Grana Padano Gnocchi di Funghi Porcini	68		236
Handmade gnocchi made with porcini mushrooms: served with fresh mushroom sauce and fresh cream	76		296
Paglia & Fieno per Mario: Bechamel sauce, fresh mushrooms and cooked ham, lightly gratinated	74		286
Ravioli alla Gastone: A mix of green ravioli filled with ricotta and white ravioli filled with veal, served with porcini mushroom sauce	88		296
Spaghetti al Funghi e Tartufi: Handmade pasta with champagne sauce, Paris mushrooms and truffle salsa	88		286
Ravioli di Cordeiro: Handmade ravioli filled with lamb slowly roasted for hours, finished with sage butter	128		
Serpentine al Pescatore: Serpentine-shaped pasta served with rosso sauce and medium shrimp	128		424
Rigatoni alla Boscaiola: Fresh pasta with Grana Padano cheese fondue, artisanal sausage and peas	128		

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

NOLITAS TRADITIONAL RECIPES

Recipes from Nonna Anna for family lunches
Available in individual portions or family-sized servings for 4 people.

Brazilian Fish Stew (Moqueca)	124		398
Traditional Baiana fish stew made with fresh white fish, served with white rice and dendê farofa			
Bobó de Camarão:	98		386
Generational recipe of the classic shrimp bobó with medium shrimp, finished with panko farofa, served with white rice and dendê farofa			
Duck Rice:	124		398
shredded duck, slowly roasted, with calabresa sausage and special seasonings			
Rib Rice:	86		326
slowly braised short ribs for 8 hours in its own sauce, served shredded with white rice cooked in the broth and watercress leaves			
Oxtail Rice Watercress:	96		348
shredded oxtail cooked slowly for 4 hours, served with white rice in the broth with watercress and pieces of oxtail with bone			
Tenderloin Risotto:	98		
arborio rice, diced Tenderloin, quattro funghi, and creamy demi-glace sauce, Shredded lamb rice with lentils and fried onions.			

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017.
Items and prices on this menu are subject to change.

CLASSICS

Special recipes of Nolita's favorite dishes

Steak Wellington: Handmade puff pastry, Tenderloin, spinach leaves, mushrooms, and special sauce		486
Filet Mignon alla Parmigiana: Breaded filet mignon in panko and gratinated with mozzarella, tomato sauce, and oregano	98	356
Steak Tartare: Freshly minced filet mignon with classic seasonings, optional egg yolk. Served with potato chips. Family portion prepared at the table	128	386
Battuta di Filetto al Quattro Formaggi: Paillard with fresh handmade fettuccine and four-cheese sauce	118	356
Steak Nolita: Filet mignon tournedos wrapped in Parma ham and stuffed with mozzarella, served with mushroom rice.	186	

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017.
Items and prices on this menu are subject to change.

PIZZAS

Roman-style with thin crust, Neapolitan or Superstars with slow fermentation dough (100 hours)

	Roman Neapolitan Superstars		
Mozzarella: Mozzarella, tomato slices, and Italian oregano	56	78	89
Margherita: Mozzarella, tomatoes, basil and oregano	59	78	96
Calabresa Sausage Mozzarella, onion, olives, artisan sausage and orégano	69	89	118
Portuguesa: Mozzarella, ham, eggs, olives, onion, and orégano	64	86	116
Italian Sausage (Salame) San Marzano pelati sauce, mozzarella and sliced salami.	76	79	118
Salmon: San Marzano pelati sauce, cream cheese, thin slices of cured and smoked salmon and dill.	79	98	124
Stracciatella: Buffalo mozzarella, tomato sauce, fresh burrata with pesto and oregano.	86	108	138
Four Cheeses: Mozzarella, gorgonzola, catupiry, parmesan and oregano	78	98	128
Mushroom: Mozzarella, tomato sauce, fresh Paris mushrooms and oregano	58	79	98
Authentic Margherita: Selected buffalo mozzarella, tomato sauce, basil, tomatoes and oregano	78	86	98
Vero Italian Parma: Tomato sauce, mozzarella, sweet grape tomatoes, Parma ham and orégano		118	138

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

GIRARROSTO | OVEN | GRILLED

The products presented by the kilogram are in their natural form
Choose 1 side for individual or 4 sides for Family

Roast Chicken

chicken marinated in special seasonings and roasted on the Girarrosto

| 148

Certified Black Angus picanha rump cap

served sliced with the chef's special sauce | 1.2 kg

| 436

Black Angus beef short ribs

slowly roasted for 8 hours on the Girarrosto | 1.5 kg

| 329

Special cut of pork belly with ribs

slowly roasted on the Girarrosto and served crispy | 1.5 kg

| 298

Whole lamb shoulder

slowly roasted for hours on the Girarrosto with a special sauce

| 346

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017.
Items and prices on this menu are subject to change.

GIRARROSTO | OVEN | GRIDDLE

Individual Cuts Made on the Griddle
Choose 1 side

Flank Steak Sliced: Lean, tender, and juicy cut from the best part of the flank.	118
Rump Cap Steak: Sliced picanha steak	148
Ribeye Steak (Bife Ancho) Premium cut from the rib-eye, marbled with fat.	158
Tenderloin Steak: Classic cut from the tenderloins noble part.	168
Marinated Roast chicken in special spices and cooked in the Girarrosto.	68
Bellyrib à Pururuca: Special cut of pork belly with ribs, slowly roasted in the Girarrosto and served crispy.	118
Lamb Shoulder: Served shredded, slowly roasted for hours in the Girarrosto with special sauce.	196
Black Angus beef ribs slowly roasted for 8 hours in the Girarrosto	128

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

.

SEAFOOD CREATIONS

Grilled Salmon:

Grilled salmon steak with a side of your choice

118

Catch of the day:

Fresh fish grilled with a side dish of your choice.

124

Truffled Shrimp Rice:

Medium shrimp with truffle sauce, chili pepper with bisque sauce and a grilled VG shrimp.

158

Seafood Rice:

Shrimp, octopus, squid with cilantro, red and yellow bell peppers.

186

Seasonal vegetables with Shrimp:

2 VG shrimp over heart of palm spaghetti, carrot, zucchini, red bell pepper and shiitake mushrooms.

186

Fresh Baked Fish of the Day:

Whole fresh fish of the day, baked in the oven, served with the fillet cleaned.
Choose 2 side dishes.

240

Nolita Octopus:

Grilled octopus with layered baked potato mille-feuille.

224

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

SIDES

Rices	38
Mixed rice: bacon, onion, scrambled eggs, potato sticks / broccoli rice / lemon rice / white rice	
Potatoes	38
Giuseppe: Roasted potatoes with onion, rosemary, olive oil, and fleur de sel / chips / french fries / canoe-shaped fries	
Farofas (a traditional Brazilian dish made of toasted Manioc flour, often served with various seasonings and ingredients)	38
Onions / eggs / with butter / zucchini with cornmeal from Araxá, MG	
Vegetables	38
Garlic and oil broccoli / grilled vegetables: zucchini, eggplant, onion, carrot, tomato / sautéed spinach / roasted onion	
Creams and Pures	32
Corn cream / spinach cream / mashed potatoes / baroa potato mousseline	
Salads	36
Green salad / mixed salad: Lettuce, grated carrot, cherry tomatoes, heart of palm	

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

NOLI-SHAKES

Classic: Traditional milkshake in chocolate, vanilla, strawberry or Ovomaltine flavor	38
Marshmallow Magic with cotton candy, vanilla ice cream, caramel sauce, assorted candies and lollipops	78
M&M's World: Ovomaltine ice cream, chocolate sauce, cupcakes, assorted candies and M&M's	98
Nutella Dreams: with chocolate ice cream, Nutella sauce, chocolate mix and a slice of brownie and cookie cream	98
Oreo Road: stracciatella ice cream with cocoa toffee sauce, dark crumble and Oreo popsicle	98

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.

NOLITA’S DESSERTS

Mousse au Pôt Bittersweet Belgian chocolate mousse served in a jar with almond crumble	39
Tiramisú Mascarpone cheese, vanilla sponge cake, Nolita coffee, finished with chocolate shavings and 100% cocoa	39
Truffle Cake Ideal for Sharing 20 layers interspersed with Belgian chocolate ganache and dark cake, served with warm milk chocolate sauce	78
Browkie A duo of brownie and cookie, served with ice cream and sauce	69
Gateau Cookie Cream Ideal for Sharing Stracciatella ice cream with cocoa toffee sauce, dark crumble	98
Cheesecake Cream cheese, vanilla, and lemon-based pie with berry sauce and cream cheese whipped cream	46
Coffee Crème Brûlée Heavy cream, eggs, sugar, Nolita coffee, and caramelized sugar crust	32
Apple Strudel Ideal for Sharing Apple compote, cinnamon, and white raisins wrapped in puff pastry, served with vanilla ice cream	56
Coconut Cake Moist coconut cake from Mamma Nolita	48
Profiteroles With vanilla ice cream and chocolate and hazelnut sauce	42
Frozen Cakes Nolita: white cake with dulce de leche and coconut, Red Velvet	69
Big Cakes Brigadeiro, Carrot, Choco Havana: chocolate, dulce de leche, and cinnamon	69
Seasonal Fruits: papaya, mango, and pineapple	29

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:
All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017.
Items and prices on this menu are subject to change.

DRINKS

Mineral water with or without gas	10
Soft Drinks and Tonic Water	12
Água das Pedras	38
San Pellegrino Water	29
Panna Water	29
Pink Lemonade	16
Natural Juices: Orange juice and Lemonade	18
Whole Grape Juice	22
House Mate	12
House iced teas	16
Hibiscus with Cinnamon Pineapple and Ginger Lemon Grass with Sicilian Lemon Black Tea with Peach	8
Espresso Coffee	
Cappuccino	16
Hot chocolate with Cinnamon or Latte Macchiato	
Assorted hot teas	14



Cappuccino Nolita - A Nolita exclusive.

28

Your personalized cappuccino with your photo or message.
Surprise your friends and have fun!

BEER & CHOPP

Chopp	17
Stella Artois	17
Patagonia	22
Brahma	14
Longneck Beer	
Tigresa	18
Stella Artois	17
Stella Artois gluten free	17
Spaten	16
Becks	20

Attention Celiacs and Allergy Sufferers:

All of our dishes contain or may contain traces of allergens such as gluten, milk and dairy products, eggs, soy, nuts (hazelnuts, walnuts, cashews, almonds, and pistachios), fish, seafood, among others. Law No. 6159 of 05/04/2017. Items and prices on this menu are subject to change.