

TRADICIONAIS

sabores tradicionais preparados artesanalmente com farinha especial, água mineral e azeite de oliva extravirgem, em pizzas finas com bordas altas e molho de tomates frescos por nós preparado.

MARGHERITA

Mozarela, tomates e manjericões frescos

TOMATE SECO E RÚCULA

Mozarela, tomates desidratados e folhas de rúcula orgânica

CALABRESA

Mozarela, calabresa, cebola e nossas exclusivas azeitonas chilenas de Azapa

CALABRESA PAULISTA

Calabresa à moda paulista, sem o queijo mozzarella, com azeitonas e bastante cebola

BELLA CALÁBRIA

O sabor do sul da Itália. Calabresa moída sobre mozzarella com ovos, cebola e requeijão

PORTUGUESA

Mozarela, fatias finas de presunto, tomates, ovos, cebola e azeitonas de Azapa

PORTUGUESA FAMINTA

Esta é para matar a fome! A portuguesa acrescida de milho, pimentão e calabresa moída

ATUM

Mozarela, atum sólido e cebolas

ATUM PAULISTA

Atum à maneira paulista, sem mozzarella e com bastante cebola

FRANGO E REQUEIJÃO

Mozarela coberta com frango desfiado, requeijão Scala® e azeitonas de Azapa

QUATRO QUEIJOS

A deliciosa combinação de mozzarella, parmesão, gorgonzola e requeijão Scala®

LOMBO

Mozarela e finas fatias de lombinho canadense

PEITO DE PERU

Mozarela de búfala, finas fatias de peito de peru defumado e requeijão Scala®

PEITO DE PERU LIGHT

Uma pizza super leve. Fatias fininhas de peito de peru defumado cobertas com mozzarella de búfala, alho poró e rúcula

PRESUNTO

Lâminas de presunto cobertas com mozzarella e orégano

ALICHE ITALIANO

Filés de aliche italiano deitados sobre mozzarella

ESCAROLA

Folhas de chicória orgânica refogadas em azeite e alho sobre mozzarella e parmesão

ESCAROLA e ALICHE

Filés de aliche italiano sobre folhas de chicória orgânica refogadas, mozzarella e parmesão

PALMITO

Palmitos de pupunha extra macios e tomatinhos grape sobre mozzarella

MILHO

Grãos de milho verde e azeitonas de Azapa sobre mozzarella



G 35cm
M 30cm

escolha o tipo de massa (branca ou integral, tradicional ou fina) sem custo adicional

troque a mozzarella por mozzarella de búfala - G12,00 M10,00

  troque a mozzarella por queijo vegetal - G10,00 M8,00

peça borda recheada de requeijão ou cheddar Scala® ou ainda    tofupiry - G8,00 M6,00

ESPECIALIDADES COM VEGETAIS

nossas especialidades preparadas com massas de farinha especial branca ou integral, molho de tomates frescos por nós preparado, uma seleção de vegetais e cogumelos fresquinhos e seus acompanhamentos



TOMATES VARIADOS

Mozarela e variedades de tomates italiano, sweet grape, cereja e tomates secos. Sobre eles, manjericão e lascas de parmesão uruguaio

PESTO GENOVÊS

Pesto feito com manjericão fresco, nozes, parmesão, alho e azeite extravirgem derramado sobre rodela graúdas de tomates e mozzarella

PESTO NERO

Pesto de azeitonas de Azapa, manjericão, alho, nozes e parmesão sobre rodela de abobrinha, tomate e mozzarella

BURRATA

A burrata é um delicado queijo fresco italiano feito de mussarela de búfala e creme de leite. A acompanham um delicioso tomate semi desidratado artesanal feito especialmente para a Francesca e pesto de manjericão

ABOBRINHA

Mozarela com rodela de abobrinhas refogadas na hora do pedido em azeite e alho. Sobre elas, parmesão ralado para gratinar

BERINJELA

Mozarela com rodela de berinjelas refogadas na hora do pedido em azeite e alho. Sobre elas, parmesão ralado para gratinar

BRÓCOLI

Pequenos floretes de brócoli refogados com alho e bacon sobre mozzarella

PERA, GORGONZOLA E NOZES

Pera fatiada e gorgonzola picante se misturam sobre mozzarella. Um toque final de nozes

CEBOLA CAMELADA

Essa é para os amantes de cebolas. Elas são carameladas e derramadas com nozes picadas sobre mozzarella e gorgonzola

PIMENTAS AROMÁTICAS

Mozarela, pimentas aromáticas, pimentas biquinho, tomatinhos grape, cebola e azeitona

DIABÓLICA

Mix de pimentas de ardor forte (jalapeño, dedo de moça, bode), frango desfiado, requeijão e folhinhas de coentro sobre mozzarella

COGUMELOS SELVAGENS

Mozarela, cogumelos shiitake, shimeji e paris refogados no azeite com alho e nirá e finalizado com parmesão ralado na hora e um toque de alho tostado

COGUMELOS DOS BOSQUES

Combinação de cogumelos porcini italianos e cêpes franceses refogados na manteiga com ervas provençais, parmesão, creme de leite e noz moscada sobre mozzarella e molho de tomatinhos grape

QUEIJOS NOBRES

pizzas com assinatura da Francesca. Elas são preparadas com massas de farinha especial, molho de tomates frescos e uma seleção dos melhores queijos importados

QUEIJOS NOBRES

É como uma tábua de queijos sobre o disco da pizza. Dividido em quartos, cada um deles com um queijo fino. O grana padano italiano, o masdaam holandês, o cremoso camembert francês e um delicioso roquefort argentino

QUEIJOS NOBRES FRANCESES

Da França saem os deliciosos e tradicionais brie, roquefort e o chèvre, suave queijo de leite de cabras típico francês

QUEIJOS NOBRES ITALIANOS

O tradicional sabor do norte da Itália de onde vêm a mozzarella de búfala, a gorgonzola picante e o excepcional parmigiano reggiano

QUEIJOS NOBRES SUÍÇOS

Mistura de queijos emmental e gruyère dos Alpes com toques de vinho branco, alho, noz moscada e pimenta do reino

ESPECIALIDADES VEGANAS

nossas especialidades sem nenhum tipo de produto de origem animal. Oferecemos diversos queijos vegetais: tofu orgânico defumado, nosso tofupiry, mozzarella vegana provolone, gorgonzola e outros

PESTO VEGANO

Variedades de tomates cobertos com molho pesto genovês preparado com manjericão fresco, nozes, alho e tofu defumado com sabor shiitake

CALABRESA VEGANA

Uma deliciosa calabresa vegana (à base de soja), cebola e azeitonas de Azapa sobre queijo vegetal e nosso molho de tomates frescos

QUATRO QUEIJOS VEGANOS

Queijos vegetais mozzarella, prato, provolone e tofupiry temperados com alho filetado, noz moscada e toques de vinho branco e pimenta do reino sobre molho de tomates

COGUMELOS VEGANA

Combinação de cogumelos shiitake, shimeji e paris refogados no azeite com alho e nirá sobre queijo vegetal, molho de tomates e um toque de alho tostado



PIZZAS DOCES

BANANA

A tradicional e brasileira pizza de mozzarella, banana, canela e açúcar

BANANA E CHOCOLATE

Mozarela e banana são acompanhadas por chocolates brasileiros de origem: Ao leite com 35% de cacau, amargo com 63% de cacau orgânico da Bahia ou amargo com 70% de cacau da região do Xingu no Pará

BANANELLA

Banana e mozzarella cobertas com pasta de chocolate com avelãs

BANANA E ALFARROBA

Aqui a banana vem sem o acompanhamento da mozzarella, e leva uma deliciosa pasta de alfarroba com avelãs

BRIE COM DAMASCO

A geleia de damasco dinamarquesa acompanha o delicado queijo brie e mozzarella

Novidade 

Vegana 

Sem Lactose 

Ardida 



ESPECIALIDADES COM CARNES

nossas especialidades preparadas com massas de farinha especial branca ou integral, molho de tomates frescos por nós preparado e uma seleção de carnes e embutidos artesanais ou das mais renomadas marcas.

SALMÃO DEFUMADO

Pizza super leve. Fatias fininhas de salmão defumado, mozzarella de búfala, cream cheese, finalizada com sementinhas de dill e alcaparras

PARMA

O italianíssimo prosciutto cruo acompanhado de mozzarella, parmesão e o exclusivo alcaparrão do Mediterrâneo

PEPPERONI

Salaminho picante, mozzarella e cebola. Ao final, um leve toque de pimenta calabresa

QUATRO CARNES

Presunto, pepperoni, calabresa e bacon combinados sobre mozzarella e cebola

PASTRAMI

Carne magra curada e muito temperada, o pastrami é suculento e ao mesmo tempo super macio. Nossa pizza leva pastrami artesanal da Casa do Holandês sobre queijo mozzarella, mostarda forte de Dijon e nosso molho de tomates frescos

PRESUNTO ITALIANO e ALCACHOFRAS

Mozzarella, lâminas do delicioso presunto artesanal italiano temperado com tomate seco e manjerição acompanhadas de corações de alcachofras espanholas marinadas em azeite e ervas finas

✉ francesca@francesca.com.br

📘 facebook.com/francescapizzaria

☎ escritório: 3367-0112 celular: 8428-5507

CARTA DE VINHOS E CERVEJAS

Nossa carta de vinhos está em constante aprimoramento para trazer bons preços e perfeitas harmonização para a sua pizza. São ótimos vinhos brancos ou tintos com uvas cabernet, malbec, merlot, chardonnay, torrionés, carmenère e outras. Consulte nossa carta em www.francesca.com.br

Cervejas também estão presentes no cardápio. Nosso site contém sempre atualizado a oferta de cervejas especiais e artesanais.

Eisenbahn, 4,8% puro malte pilsen
Eisenbahn, 4,8% pale ale
Eisenbahn, 4,8% weizen
Eisenbahn, 8,5% strong golden ale
Heineken, lager pilsen
Stella, lager pilsen



Peça também:

Refrigerantes 2 litros ou 600ml, refrigerantes orgânicos em lata, suco de uva integral da serra gaúcha, néctar de frutas em caixinhas de 1litro, água mineral com ou sem gás e chás gelados

PROMOÇÕES DE SEGUNDA À SEXTA

Fique sempre atento nas promoções. Acompanhe no site da Francesca ou nas redes sociais. Teremos sempre novidades e sabores exclusivos em promoção.

SEGUNDA SEM CARNE

Dia de desconto de 10% em algumas pizzas sem carne. Qualquer pizza sem nenhum produto de origem animal tem 20%.

TERÇA GULOSA

Terça feira é a noite para os famintos de plantão. Alguns sabores das nossas pizzas mais suculentas em tamanho grande pelo preço de média. Consulte os sabores em promoção no www.francesca.com.br

QUINTA DO VINHO

Levamos até você vinhos de qualidade juntamente com sua pizza por um preço geralmente abaixo do que se encontra nos mercados da cidade. Confira.

SEXTA DAS NOVIDADES

Preços super especiais para você provar as novidades do cardápio.

SVB

Vegetarianos associados à Sociedade Vegetariana Brasileira têm 20% desconto nas pizzas vegetarianas de segunda a sexta. Basta mostrar a carteirinha.

As promoções não são cumulativas e nos reservamos o direito de alterarmos ou terminarmos qualquer promoção a qualquer momento.

LOCAIS E TAXAS DE ENTREGA

Entregamos no Lago Sul, a partir da Q117 e condomínios. Jardim Mangueiral. Rodovia do Sol até o Jardins do Lago Qd. 9.

Asa Norte, Asa Sul até quadras de final 8, Vila Planalto, SHTN, SCEN, SCES, SES, SEN, SAFN, SAFS, SHN, SHS e Esplanada dos Ministérios.

Demais locais e valor das taxas de entregas sob consulta ou no site.

HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Seg e Ter, de 18h30 às 22h30

Qui e Dom, de 18h30 às 23h

Sex, Sáb e vésperas de feriados, de 18h30 às 23h30

Não abrimos às quartas feiras

Damos uma pausa sempre nas duas primeiras semanas de cada ano para férias coletivas.

www.francesca.com.br



Lago Sul e condomínios:

3367-3367

Vila Planalto, SHTN, SCES, Asa Norte, Asa Sul (até final 8), Setor Central:

3306-1414

www.francesca.com.br

www.facebook.com/francescapizzaria

francesca@francesca.com.br



GARANTIA

Na Francesca nós damos um duro danado para levar até você produtos deliciosos, bons serviços e rapidez nas entregas. Se, por alguma razão, nosso produto não chegou no padrão Francesca, conte-nos o ocorrido para podermos corrigir qualquer falha e, se for o caso, trocar o seu pedido.

Cardápio 2016/2017