Pizzas diferentes
pra quem
exige

Francesca
Pizzaria Artesanal

Lago Sul e condomínios:

# 3367-3367

Vila Planalto, SHTN, SCES, Asa Norte, Asa Sul, 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, repor o seu pedido.

Cardápio 2016/2017

## 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 mozarela, com azeitonas e bastante cebola

**BELLA CALÁBRIA**
O sabor do sul da Itália. Calabresa moída sobre mozarela 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 mozarela e com bastante cebola

**FRANGO E REQUEIJÃO**
Mozarela coberta com frango desfiado, requeijão Scala® e azeitonas de Azapa

**QUATRO QUEIJOS**
A deliciosa combinação de mozarela, 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 mozarela de búfala, alho poró e rúcula

**PRESUNTO**
Lâminas de presunto cobertas com mozarela e orégano

**ALICHE ITALIANO**
Filés de aliche italiano deitados sobre mozarela

**ESCAROLA**
Folhas de chicória orgânica refogadas em azeite e alho sobre mozarela e parmesão

**ESCAROLA e ALICHE**
Filés de aliche italiano sobre folhas de chicória orgânica refogadas, mozarela e parmesão

**PALMITO**
Palmitos de pupunha extra macios e tomatinhos grape sobre mozarela

**MILHO**
Grãos de milho verde e azeitonas de Azapa sobre mozarela

escolha o tipo de massa (branca ou integral) sem custo adicional
troque a mozarela por mozarela de búfala - R$ 12,
troque a mozarela por queijo vegetal - R$ 10,
peça borda recheada de requeijão ou cheddar Scala® ou ainda tofupiry - R$ 8,

## 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, mozarela de búfala, cream cheese e finalizada com sementinhas de dill e alcaparras

**PARMA**
O italianíssimo prosciutto crudo acompanhado de mozarela, parmesão e o exclusivo alcaparrão do Mediterrâneo

**PEPPERONI**
Salaminho picante, mozarela e cebola. Ao final, um leve toque de pimenta calabresa

**QUATRO CARNES**
Presunto, pepperoni, calabresa e bacon combinados sobre mozarela 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 mozarela, mostarda forte de Dijon e nosso molho de tomates frescos.

**PRESUNTO ITALIANO e ALCACHOFRAS**
Mozarela, lâminas do delicioso presunto artesanal italiano temperado com tomate seco e manjericão acompanhadas de corações de alcachofras espanholas marinadas em azeite e ervas finas

**LINGUIÇA HOLANDESA**
Uma receita de linguiça preparada à moda holandesa exclusivamente para a Francesca pela Casa do Holandês acompanhada com rodelas de cebolas e azeitonas de Azapa.

Novidade
Sem Lactose
Vegana
Ardida

## ESPECIALIDADES COM VEGETAIS

nossas especialidades preparadas com massas de farinha especial branca ou integral, molho de tomates frescos por nós preparado e 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 rodelas graúdas de tomates e mozarela

**PESTO NERO**
Pesto de azeitonas de Azapa, manjericão, alho, nozes e parmesão sobre rodelas de abobrinha, tomate e mozarela

**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 rodelas de abobrinhas refogadas na hora do pedido em azeite e alho. Sobre elas, parmesão ralado para gratinar

**BERINJELA**
Mozarela com rodelas 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 mozarela

**PERA, GORGONZOLA E NOZES**
Pera fatiada e gorgonzola picante se misturam sobre mozarela. Um toque final de nozes

**CEBOLA CARAMELADA**
Essa é para os amantes de cebolas. Elas são carameladas e derramadas com nozes picadas sobre mozarela 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 coentro sobre mozarela

**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

**PORCINI**
Combinação de cogumelos porcini italianos e franceses refogados com manteiga com ervas, parmesão, creme de leite e noz moscada sobre mozarela e molho de tomatinhos grape

## QUEIJOS NOBRES

nossas especialidades preparadas com massas de farinha especial, molho de tomates frescos por nós preparado e e os 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 SUÍÇOS**
Mistura de queijos emmental e gruyère dos Alpes com toques de vinho branco, alho, noz moscada e pimenta do reino

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

## ESPECIALIDADES VEGANAS

nossas especialidades sem nenhum tipo de produto de origem animal. Oferecemos diversos queijos vegetais: tofu orgânico defumado, nosso tofupiry, mozarela 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 mozarela, prato, provolone e tofupiry temperados com alho filetado, nóz 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 brasileiríssima pizza de mozarela, 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 mozarela cobertas com pasta de chocolate com avelãs

**BANANA E ALFARROBA**
Aqui a banana vem sem o acompanhamento da mozarela, e leva uma deliciosa pasta de alfarroba com avelãs

**BRIE COM DAMASCO**
A geleia de damasco dinamarquesa acompanha o delicado queijo brie e mozarela


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, torrontés, carménère 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 QI17 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**