



AQUI SERVIMOS A VERA PIZZA NAPOLETANA



SOMOS CERTIFICADOS
PELA ASSOCIAZIONE
VERA PIZZA NAPOLETANA
N° 1094

ARVORECER

PIZZARIA & FORNERIA

FATTO IN FAMIGLIA



INGREDIENTES
SELECIONADOS
DE PEQUENOS
PRODUTORES



24 HORAS
DE LENTA
FERMENTAÇÃO



TÉCNICA
NAPOLITANA
RECONHECIDA
PELA **UNESCO**



DA HORTA À
MESA

PARA COMEÇAR

BURRATA DE BÚFALA

Burrata de búfala finalizada com molho pesto, tomatinhos confit sobre rúcula, queijo curado e azeite EVO. Acompanha crostine com flor de sal, azeite e orégano siciliano.

78

CROSTINE ROSMARINO

Massa fina com azeite EVO, alho, alecrim, queijo curado e flor de sal. Acompanha molho de tomates pelados italianos condimentado com orégano siciliano.

48

ROTOLINO ZUCCHINE

Enroladinho de massa de pizza, recheado com abobrinhas assadas, ricota fresca de búfala e azeitonas pretas. Acompanha molho de tomates pelados italianos condimentado com orégano siciliano.

68

ROTOLINO FUNGHI

Enroladinho de massa de pizza, recheado com cogumelos da estação finalizados com azeite de trufas brancas sobre ricota fresca de búfala. Acompanha molho de tomates pelados italianos condimentado com orégano siciliano.

75

ROTOLINO CALABRESA

Enroladinho de massa de pizza, recheado com calabresa artesanal e ricota fresca de búfala. Acompanha molho de tomates pelados italianos condimentado com orégano siciliano.

68

O QUE É ARVORECER?



Arvorecer é Helô Magri, Gerardo Lazzari, Antonio e Francisco



Uma família que decidiu Arvorecer juntos e viver ciclos longos e profundos



Helô recebe cada visitante como se recebe alguém em casa



No ritmo do cuidado. Gerardo faz a massa, monta e assa duas pizzas de cada vez.



Aproveite a noite sem pressa: o vinho, a conversa, o fogo e a pizza fazem parte da mesma experiência.



VEGETARIANO



VEGANO



AVALIE SUA EXPERIÊNCIA

Sua opinião nos ajuda
a crescer e a melhorar
cada detalhe.



WI-FI

Conecte-se à nossa
rede e aproveite.

CONDIVISIONE

COMPARTILHAR A MESA E O CORAÇÃO DA TRADIÇÃO ITALIANA

NOSSAS PIZZAS



MARINARA  60 / 90
Molho de tomates pelados italianos, alho, orégano siciliano e azeite EVO.

MARGHERITA VERACE  78 / 120
Molho de tomates pelados italianos, manjeriço fresco, mozzarella fior di latte e azeite EVO.

MARGHERITA MANTIQUEIRA  82 / 126
Molho de tomates pelados italianos, mozzarella fior di latte, tomatinhos confit, azeitonas pretas, manjeriço, queijo curado e azeite EVO.

MORTADELLA 86 / 130
Molho de tomates pelados italianos, mozzarella fior di latte, mortadella artesanal, raspas de limão, farofa de castanhas, manjeriço e azeite EVO.

DONA FATIMA  90 / 138
Bianca, com mozzarella fior di latte, gorgonzola, cogumelos da estação finalizados no azeite de trufas brancas, abobrinhas assadas, tomatinhos confit, queijo curado, manjeriço e azeite EVO.

CRUDO E RUCOLA 92 / 140
Molho de tomates pelados italianos, presunto cru italiano, rúcula fresca, mozzarella fior di latte, finalizada com queijo curado e azeite EVO.



VEGETARIANO



VEGANO

SERVIDAS AO MODO TRADICIONAL NAPOLETANO

Individual "al piatto" serve 1 pessoa

"a ruota di carro" para compartilhar



RUCOLA  83 / 127
Molho de tomates pelados italianos, gorgonzola, mozzarella fior di latte, rúcula fresca, mel silvestre da Mantiqueira, queijo curado e azeite EVO.

CALABRESA 84 / 128
Molho de tomates pelados italianos, mozzarella fior di latte, linguiça calabresa artesanal, cebola roxa caramelizada e azeite EVO.

QUATTRO FORMAGGI  88 / 134
Bianca, com ricota fresca de búfala, mozzarella fior di latte, gorgonzola, queijo curado, folhas de manjeriço e azeite EVO.

CAPRICCIOSA 90 / 138
Molho de tomates pelados italianos, mozzarella fior di latte, presunto cozido defumado artesanal, cogumelos da estação, alcachofras, azeitonas pretas, queijo curado e azeite EVO.

PIZZA DO CHEF 90 / 138
Surpreenda-se com a experiência

Podemos criar uma pizza **vegana** para você com os insumos disponíveis



Opção de massa **sem glúten** + 25
Consulte disponibilidade
Pode conter traços de glúten

PIZZA DOCE

CREME DE PISTACHE 86 / 128
Base de creme de pistache finalizada com ganache de chocolate meio amargo e farofa de castanhas.

CREME DE AVELÃ 84 / 124
Base de creme de avelã finalizada com farofa de castanhas.

**VERA
PIZZA**

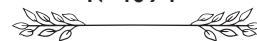


Napoletana

 AQUI SERVIMOS A VERA PIZZA NAPOLETANA 



**SOMOS CERTIFICADOS
PELA ASSOCIAZIONE
VERA PIZZA NAPOLETANA
N° 1094**



ARVORECER

PIZZARIA & FORNERIA

FATTO IN FAMIGLIA



VINHO DO MÊS

Cada mês pesquisamos
novos rótulo para
acompanhar nossa pizzas

Consulte a Helô

CERVEJAS ARTESANAIS DA MANTIQUEIRA

Nossa principal recomendação é a
3 Orelhas, produzida artesanalmente em
Gonçalves aqui no Sul de Minas



VINHO TINTO

DV CATENA	180
Cabernet / Malbec — Mendoza, Argentina	
NICÁSIA	120
Cabernet Franc — Mendoza, Argentina	
CORDERO EN PIEL DE LOBO	110
Bonarda ou Malibe — Mendoza, Argentina	

VINHO BRANCO

CORDERO EM PIEL DE LOBO	110
Torrontes — Mendoza, Argentina	

VINHO DA CASA

VINHO EM TAÇA	30
Branco / Tinto / Rosé — 180 ml	
DECANTER	70
Branco / Tinto / Rosé — 500 ml	

ESPUMANTE

SALTON DEMI SEC	75
Branco Demi-Sec — Serra Gaucha, Brasil	
SALTON PROSECCO	75
Branco Brut — Serra Gaucha, Brasil	

TAXA DE ROLHA	60
---------------	----

CERVEJAS

3 ORELHAS	36
500 ml - Gonçalves - MG	
KRUG	28
600 ml - Belo Horizonte - MG	
HEINEKEN	18
Long Neck - 330 ml	
Long Neck - 330 ml - Sem Álcool	18
Garrafa - 600 ml	26

DOSES

WHISKEY	35
CACHAÇA	28

LIMONCELLO ARTESANAL

Produzido na Mantiqueira
Sirva-se de um pequeno pedaço da nossa região



BEBIDAS SEM ÁLCOOL

SUCOS NATURAL ONE	16
Sem aditivos - sem açúcar	
ÁGUA MINERAL	9
Com ou sem gás	
REFRIGERANTES	12
Lata - 350 ml	

NOSSA SUGESTÃO

Experimente nossas pizzas com vinhos, espumantes e cervejas
Uma boa harmonização transforma a experiência