

Menu



CORONATA

Antepastos



- **Benvenuto – R\$ 29,00**

Seleção de pães artesanais, tostados na grelha, acompanhados de antepasto de berinjela, mix de azeitonas temperadas, ovos de codorna e aioli de limão siciliano e dijon

- **Tagliere – R\$ 79,00**

Deliciosa combinação de frutas frescas, secas, queijos e embutidos, para degustar e harmonizar com nossos vinhos. Acompanha pães artesanais tostados.

- **Arancini – R\$ 34,00**

Seis deliciosos bolinhos de risoto, tradicionais italianos, com mix de queijos e calabresa artesanal em sua composição. Servidos com creme de Gorgonzola.

- **Panzerotti – R\$ 32,00**

Seis pasteis fresquinhos, recheados com queijos brie, mussarela e parmesão. Acompanha geleia de pimenta e vinho tinto.

- **Crudo di Mare – R\$ 42,00**

Seleção de peixe branco, anéis de lula e camarões branqueados, marinados brevemente com lâminas de cebola roxa, manjericão, suco e raspas de limão siciliano, azeite extra virgem e sal do himalaia. Acompanha pães artesanais tostados

- **Bruschettas Coronata – R\$ 34,00**

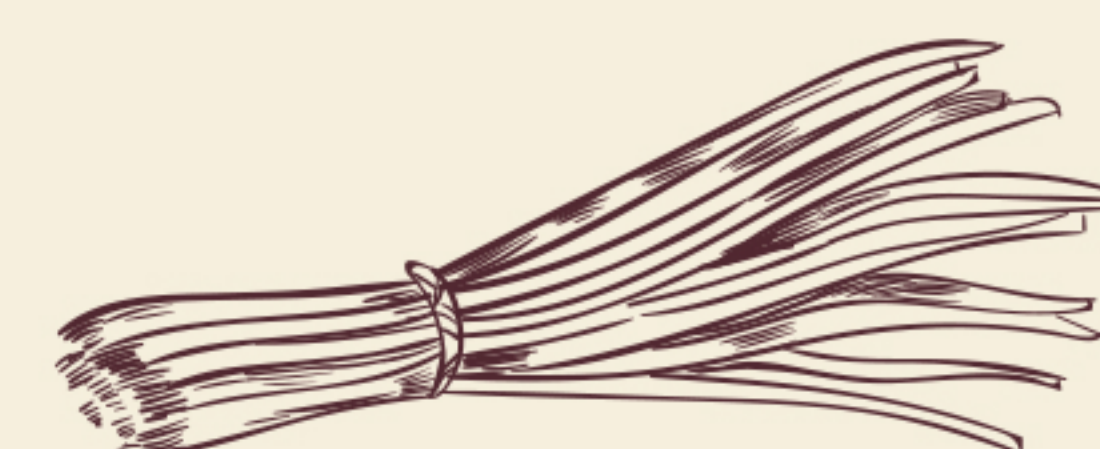
Fatias de pão italiano artesanal, servidas com duas variedades de coberturas: Tomate picado, manjericão, limão siciliano, queijo parmesão e queijo brie, rúcula, presunto parma e redução de balsâmico.

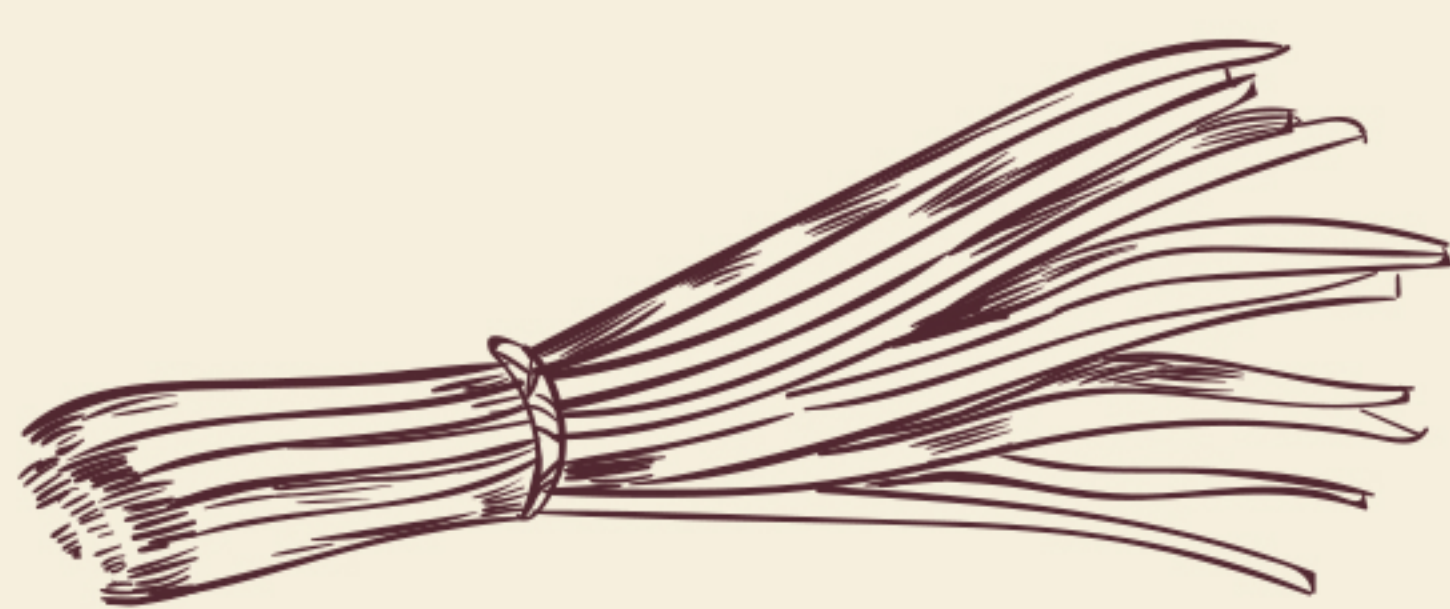
- **Pescatore – R\$ 54,00**

Camarões e anéis de lula frescos, fritos até dourar e servidos sobre batatas chips com páprica defumada e acompanhados de Aioli de Limão Siciliano.

- **Manzo Trufatto – R\$ 64,00**

Selecionado corte de bife Ancho, grelhado em chama aberta e servido ao ponto e fatiado, coberto com amêndoas defumadas trituradas, azeite trufado e sobre cama de mix de cogumelos ao vinho tinto. Acompanha pães artesanais tostados e creme de gorgonzola.





Saladas

- Verano - **R\$ 44,00**

Refrescante salada de mix de folhas, coberta com frango confitado e grelhado, molho chimichurri da casa, crispy de parmesão e uvas verdes sem semente.

- Autunno - **R\$ 52,00**

Generosa posta de lombo de atum selado em crosta de gergelim, servida fatiada sobre mix de folhas, acompanhada de tomates cereja, melão orange fatiado, e molho de mostarda dijon, mel e vinho branco.

- Inverno - **R\$ 49,00**

Mix de folhas cobertas com tomate cereja, lascas de parmesão e pimentões grelhados, acompanhada por filé mignon grelhado em crosta de Black Rub e molho de redução de balsâmico.





Massas

- **Napoli – R\$ 53,00**

Ravioli feito com massa de espinafre, recheado de mussarela de búfala, salteado com molho de queijos nobres e vinho branco.

- **Genova – R\$ 57,00**

Linguini com molho de tomates frescos, tiras de filé mignon, tomate seco e pesto de manjerição.

- **Catanzaro – R\$ 56,00**

Ravioli feito com massa de espinafre, recheado de mussarela de búfala, servido com ragu de calabresa defumada e fresca, cozidas com tomates, ervas e vinho tinto.

- **Palermo – R\$ 59,00**

Linguini salteado com alho, azeite, folhas de manjerição, lula, camarões, tomate cereja, vinho branco e brócolis fresco.





Risotos

- **Marinero – R\$ 61,00**

Risoto de arroz carnaroli com camarões, aneis de lula, vinho branco, pimentões grelhados, brócolis, ervilha fresca e cebola roxa.

- **Funghi – R\$ 56,00**

Risoto salteado com mix de cogumelos ao vinho, parmesão e um toque de azeite trufado.

- **Milanese – R\$ 52,00**

Risoto milanês com açafrão, vinho branco e parmesão servido com cubos de sobrecoxa grelhada em chama aberta.

- **Calabrese – R\$ 55,00**

Risoto com calabresa artesanal e tomates frescos, coberto com rúcula picada e parmesão e toque de Pesto.

- **Siciliano – R\$ 56,00**

Risoto cremoso de limão siciliano e parmesão, servido com um filé de tilápia à dorê e molho de mostarda dijon, mel e vinho branco.





Pratos Principais

- **Ancho alla Firenze - R\$ 89,00**

Corte de 200g premium do contra filé, servido com molho chimichurri do coronata por cima da carne, acompanhado de vegetais grelhados e arroz com brócolis na manteiga.

- **Filetto alla Romana - R\$ 86,00**

Filé mignon grelhado em chama aberta, envolto em crosta de Black Rub, servido com linguine ao molho vermelho e mix de cogumelos.

- **Pollo alla Veneza - R\$ 77,00**

Sobrecoxa grelhada em chama aberta, servida com molho de mel, mostarda e vinho branco, acompanhada de linguine ao molho de queijos e vinho branco.

- **Mignon Milanese - R\$ 81,00**

Paillard de mignon empanado em farinha panko, acompanhado de arroz com amêndoas torradas e ervas frescas, e um salteado de palmito com tomate cereja

- **Parmegiana Coronata - R\$ 84,00**

Empanado de mignon, coberto com molho de tomate e mix de queijos mussarela e parmesão, acompanhado de arroz branco e batatas chips.

- **Tonno alla Siracusa - R\$ 94,00**

Posta de lombo de atum selado em crosta de parmesão, servida fatiada sobre cama de vegetais grelhados e acompanhada de arroz salteado com tomates cereja e manjeriço.

- **Pesce Amalfitano - R\$ 85,00**

Filé de peixe branco à dorê, coberto de molho de tomate, camarões, anéis de lula e vinho branco, servido com um linguini salteado ao alho, manteiga, raspas de limão siciliano e parmesão.





Nossas pizzas são uma homenagem à verdadeira tradição italiana: massa fina e leve, combinada com recheios de qualidade excepcional. Cada pizza, com 4 fatias, é preparada no tamanho ideal para ser compartilhada a dois, garantindo uma experiência autêntica e saborosa.

Pizzas - à partir das 18h.

- **Mozzarella - R\$ 59,00**

Clássica e irresistível, com molho de tomate, mussarela de alta qualidade e orégano fresco.

- **Calabreza - R\$ 61,00**

A favorita dos paulistanos, com molho de tomate, fatias de calabresa, cebola fresca e orégano.

- **Toscana - R\$ 63,00**

Sabor marcante com molho de tomate, calabresa fatiada, mussarela, cebola fresca e crocante bacon

- **Formaggi - R\$ 66,00**

Uma fusão perfeita de sabores com molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone, parmesão e a cremosidade do catupiry.

- **Bianca - R\$ 62,00**

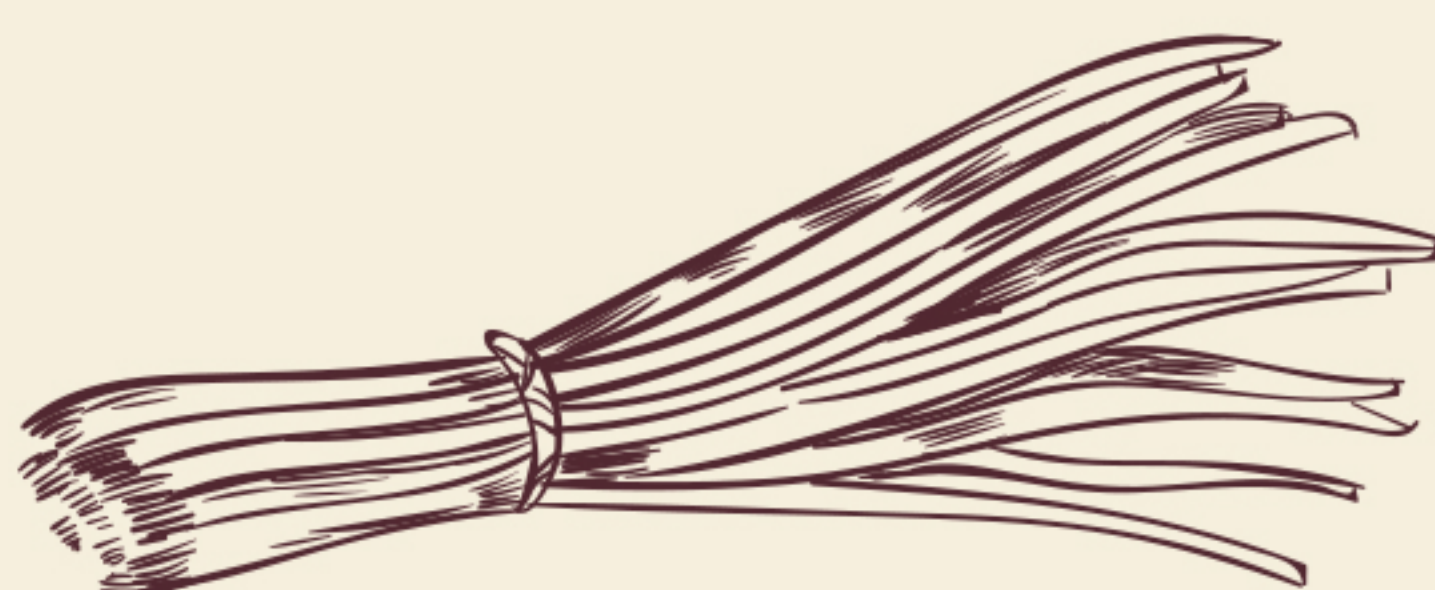
Sofisticada e suave, combinando molho de tomate, mussarela, parmesão, catupiry e cebola caramelizada na manteiga e vinho branco.

- **Cremonesi - R\$ 68,00**

Delicadeza e sabor com molho de tomate, palmito, catupiry, parmesão ralado e tomates cereja

- **Margherita - R\$ 61,00**

A tradição italiana no seu prato: molho de tomate, mussarela, tomate cereja e folhas de manjeriçã fresco



Nossas pizzas são uma homenagem à verdadeira tradição italiana: massa fina e leve, combinada com recheios de qualidade excepcional. Cada pizza, com 4 fatias, é preparada no tamanho ideal para ser compartilhada a dois, garantindo uma experiência autêntica e saborosa.



- **Broccolina – R\$ 64,00**

A união perfeita do frescor do brócolis, molho de tomate, alho frito, mussarela e um toque de bacon crocante.

- **Pepperoni – R\$ 66,00**

Combinação clássica de molho de tomate, mussarela e fatias de pepperoni e champignon fatiado.

- **Parma – R\$ 76,00**

Uma experiência gourmet com molho de tomate, presunto parma, queijo brie, rúcula fresca e redução de aceto balsâmico.

- **Tartufo – R\$ 72,00**

Elegância em cada mordida: molho de tomate, champignon, mussarela, parmesão e azeite trufado.

- **Marinara – R\$ 76,00**

Sabores do mar com molho de tomate, camarão e lula salteados no alho e vinho branco, a cremosidade do catupiry e manjerição.

- **Rucolina – R\$ 64,00**

Frescor e sabor em perfeita harmonia: molho de tomate, mussarela, rúcula fresca e tomate seco.



Sobremesas

- Fetta di Sorrento – **R\$ 36,00**

Cheesecake com base crocante, recheio de cream cheese e limão siciliano. Finalizado com calda de Vinho Tinto e crocante de nozes.

- Tris di Gelati – **R\$ 29,00**

Trio de sorvetes artesanais nos sabores doce de leite argentino, chocolate branco e chocolate ao leite belga. Servido com mix de nuts crocantes.

- Bola de Sorvete – **R\$ 6,00**



Bebidas - Não Alcoólicas

- Refrigerantes – **R\$ 9,00**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná Antarctica, Guaraná Zero e Schweppes Tônica

- H2OH – **R\$ 12,00**

H2OH Limão, H2OH Limoneto

- Águas – **R\$ 7,00**

Com e Sem Gás

- Sucos – **R\$ 15,00**

Frutas Vermelhas, Manga, Maracujá, Abacaxi, Limão e Limonada Suíça.

- Iced Tea – **R\$ 10,00**

Feito com Chá Preto típico Inglês e saborizado com: Limão Siciliano, Cranberry ou Pêssego

- Cafés – **R\$ 10,00**

Espresso e Espresso Descafeinado Illy.

- Cafés Especiais – **R\$ 12,00**

Macchiato ou Cappuccino

- Chás – **R\$ 10,00**

Chás Twinings (Consulte Sabores)



Bebidas - Alcoólicas

- Cervejas Long Neck – **R\$ 15,00**

Heineken e toda a linha Eisenbahn: Pilsen, Unfiltered, American Ipa, Pale Ale, Weizenbier, Session Ipa





Drinks Clássicos

- **Negroni – R\$ 39,00**

Negroni clássico, feito com Vermute Italiano, Campari e Gin Nacional.

- **Caipirinha – R\$ 29,00**

Tradicional como deve ser! Sabores: Limão, Morango, Manga e Abacaxi.

- **Caipiroska – R\$ 32,00**

Versão com Vodka da tradicional caipirinha. Sabores: Limão, Morango, Manga e Abacaxi.

- **Sakerinha – R\$ 35,00**

Tradicional Caipirinha, feita com Saquê Nacional. Sabores: Limão, Morango, Manga e Abacaxi.

- **Cosmo – R\$ 32,00**

Drink clássico americano, feito com Vodka, Cranberry, Triple Sec e suco de limão, servido na taça Martini.



Drinks do Coronata

- **Spritz Mediterrâneo – R\$ 32,00**

Aperol Spritz tradicional feito com espumante brut e Aperol com alecrim defumado e laranja Bahia, para um toque cítrico e refrescante.

- **Coronata Royale – R\$ 34,00**

Espumante brut com licor de cassis e cereja. Finalizado com uma cereja Amarena.

- **Bourbon Passione – R\$ 36,00**

Drink refrescante feito com Whisky Bourbon, suco de maracujá e toque de Cranberry.

- **Melone - Limone – R\$ 30,00**

Deliciosa combinação de Melão Orange e Limão com Vodka.

- **Il Basilico – R\$ 38,00**

Suco de Uvas thompson, xarope de limão Siciliano, Folhas de manjerição e Gin nacional.



- **Gin Tônica – R\$ 31,00**

Coquetel tradicional feito com Gin Nacional e Água Tônica. Nas versões Tradicional e Rossa.

- **Mojito – R\$ 29,00**

Drink refrescante à base de Rum, suco de limão, hortelã e água com gás

- **Frozen Daiquiri – R\$ 36,00**

A base de Rum, frutas vermelhas, limão e gelo batido, para tornar super refrescante.

- **Margarita – R\$ 35,00**

Coquetel classico mexicano, feito com tequila e limão, nas versões Tradicional e Frozen.



Vinhos

No Coronata, cada encontro é uma celebração da paixão pela gastronomia italiana e pela arte dos vinhos. Nossa adega é um verdadeiro tesouro, cuidadosamente curado com **mais de 200 rótulos** que convidam a uma jornada pelos mais prestigiados vinhedos do mundo.

Teremos o prazer de **guiá-lo(a) em uma visita personalizada**, onde cada garrafa revela sua própria história e harmoniza perfeitamente com sua experiência.

Para iniciar sua jornada de sabores, explore as sugestões que preparamos para você:

Vinhos Tintos:

 Ricord Malbec Argentina
 Vezzani Nero d' Troia Itália
 Vega Roble Tempranillo Espanha
 Esperanto Primitivo di Puglia Itália
 Adega Grande Reserva Portugal

Taça
187ml

R\$ 37,00

Garrafa
750ml

R\$ 140,00

R\$ 51,00

R\$ 192,00

R\$ 23,00

R\$ 80,00



R\$ 37,00

R\$ 140,00

R\$ 24,00

R\$ 93,00

Vinhos Brancos:

 Esperanto Pinot Grigio Itália
 Goulart Paris Chardonnay Argentina

Taça
187ml

R\$ 37,00

Garrafa
750ml

R\$ 140,00

R\$ 50,00

R\$ 189,00

Vinhos Rosé:

 Esperanto Rosé di Primitivo Itália
--



Taça
187ml

R\$ 37,00

Garrafa
750ml

R\$ 140,00

Vinhos Brancos:

 Cava Castelfino Brut Espanha
 Cava Castelfino Demi Sec Espanha

Taça
187ml

R\$ 35,00

Garrafa
750ml

R\$ 120,00

R\$ 35,00

R\$ 120,00