



**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE

MENU





SEJAM BEM-VINDOS!

No **Cosa Nostra**, você encontra clássicos italianos, sempre alinhados aos métodos tradicionais, com uma pitada de SP.

Utilizamos ingredientes frescos e de altíssima qualidade, tudo pensado no seu paladar e na sua saúde.

Nossa cozinha é comandada pelo Jurca, de família italiana e membro da AIC (Associazione Italiana Cuochi – Associação Italiana de Chefs), traz a tradição italiana reproduzida pelas suas mãos.

Entusiasta da cozinha desde sempre, se certificou como Pizzaiolo pelo Senac São Paulo em 2014, e de lá pra cá se especializou com grandes nomes da cozinha mundial.

Fique à vontade, estamos muito entusiasmados com a sua visita, queremos que tenha uma confortável experiência e estamos ansiosos pelo seu veredicto!





ENTRADAS

Comece com boas histórias e bons sabores!

Nada como abrir os trabalhos com arancinis e bruschettas quentinhos ou uma deliciosa burrata para compartilhar (ou não!).

Feitas com carinho, servidas com charme — e sempre acompanhadas de boa música no ar.

"Benvenuti! Aqui, cada entrada é um convite pra ficar."

BURRATA	\$70
BURRATA FRESCA, TOMATE CEREJA, PESTO ITALIANO, MANJERICÃO, ACOMPANHADA DA NOSSA MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO.	
BRUSCHETTA	\$30
2 FATIAS DE PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, TOMATE CEREJA, MUSSARELA, MANJERICÃO E AZEITE.	
GNOCCHI CRISPY BOLOGNESE	\$55
GNOCCHI DE BATATA ASTERIX COM PARMESÃO EMPANADO E FRITO ACOMPANHADO DO NOSSO ILUSTRE MOLHO BOLOGNESE.	
ARANCINI	\$40
4 BOLINHOS DE RISOTO DE PARMESÃO RECHEADOS COM MUSSARELA DE BÚFALA, EMPANADOS E FRITOS, SERVIDOS SOBRE UMA CAMINHA DE CATUPIRY E UM CHAPEUZINHO DE MANJERICÃO AO POMODORO.	

MASSA EXTRA \$20

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5



PASTA DA CASA

NOSSAS MASSAS SÃO FEITAS COM SÊMOLA E OVOS CAIPIRA. E NOSSO MOLHO É SUAVE E AUTÊNTICO. TUDO PENSANDO NA SUA EXPERIÊNCIA E NA SUA SAÚDE.

PRATO INDIVIDUAL

POMODORO

\$40

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. POMODORO PELATI ITALIANO E MANJERICÃO.

BOLOGNESE

\$45

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. NOSSO FAMOSO MOLHO BOLOGNESE COZIDO EM UM MALBEC POR 4 HORAS.

MATRICIANA

\$45

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. POMODORO PELATI ITALIANO, PARMESÃO, BACON E MANJERICÃO.

TUNA FRESH

\$45

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. AZEITE, ATUM, FIOR DI LATTE E TOMATE CEREJA.

Às vezes tem pasta de espinafre por + \$7

PARMESÃO ADICIONAL \$5

SERVIDO SOMENTE NO ALMOÇO

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5

**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE



EXPERIMENTE NOSSAS LASANHAS!



SEMÔLA

ITALIANA



OVOS

CAIPIRA



PASSATA

ITALIANA



MASSA

ARTESANAL

NOSSAS MASSAS SÃO FEITAS COM SÊMOLA E OVOS CAIPIRA. E NOSSO MOLHO É SUAVE E AUTÊNTICO. TUDO PENSANDO NA SUA EXPERIÊNCIA E NA SUA SAÚDE.

SERVE ATÉ 2 PESSOAS.

ESPINAFRE AO FORMAGGIO

\$70

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA, OVOS CAIPIRA E ESPINAFRE FRESCO. MOLHO FORMAGGIO FEITO COM GORGONZOLA E PROVOLONE. CAMADAS DE MUSSARELA. COBERTA COM PARMESÃO.

CAIPIRA

\$75

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. MOLHO DE FRANGO CREMOSO. MUSSARELA. UM AUTÊNTICO MOLHO BECHAMEL. COBERTA COM PARMESÃO.

BOLOGNESE

\$80

MASSA ARTESANAL FEITA COM SÊMOLA ITALIANA E OVOS CAIPIRA. NOSSO FAMOSO MOLHO BOLOGNESE COZIDO EM UM MALBEC POR 4 HORAS. MUSSARELA. UM AUTÊNTICO MOLHO BECHAMEL. COBERTA COM PARMESÃO.

PARMESÃO ADICIONAL \$5

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5

**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE



O PALADAR NÃO RETROCEDE!



30 CM
6 pedaços



POMODORO
PELATI



FARINHA
ITALIANA 00''



LONGA
FERMENTAÇÃO



ALTA
HIDRATAÇÃO



FATTO
A MANO

A PIZZA CONTEMPORÂNEA REINVENTA UM CLÁSSICO. UNINDO TRADIÇÃO E INOVAÇÃO EM SABORES ÚNICOS.

NOSSA MASSA É FEITA COM FARINHA ITALIANA 00'', ALTA HIDRATAÇÃO E LONGA FERMENTAÇÃO. GARANTINDO UMA TEXTURA LEVE, CROCANTE E UM SABOR INCOMPARÁVEL. UMA PIZZA MAIS MACIA, DE BORDA AOVEOLADA E CHEIA DE SABOR.

NOSSO MOLHO É FEITO COM POMODORO PELATI ITALIANO, GARANTINDO UM SABOR AUTÊNTICO E IRRESISTÍVEL.



**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE



PIZZAS CONTEMPORÂNEAS

MUSSARELA	\$70
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. MUSSARELA E ORÉGANO.	
CALABRESA	\$65
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. CALABRESA DEFUMADA. CEBOLA E ORÉGANO.	
CAIPIRA	\$80
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. MUSSARELA. FRANGO REFOGADO. CATUPIRY ORIGINAL E ORÉGANO.	
CAPPANORI	\$75
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. FIOR DI LATTE. RÚCULA. TOMATE CONFIT. VINAGRE BALSÂMICO.	
ALL - FORMAGGIO	\$85
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". MOLHO FORMAGGIO FEITO NA CASA. PROVOLONE. GORGONZOLA. MUSSARELA. PARMESÃO E ORÉGANO.	
PORTUGUESA	\$85
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. PRESUNTO ROYAL. OVO CAIPIRA. CEBOLA ROXA. MUSSARELA E ORÉGANO.	
CASTELÕES	\$70
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. FIOR DI LATTE. CALABRESA DEFUMADA COM UM LEVE TOQUE DE ERVA-DOCE. CEBOLA ROXA E ORÉGANO.	
SURF'N TURF	\$85
MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. FIOR DI LATTE. ATUM. TOMATE CEREJA. CATUPIRY ORIGINAL. BACON E ORÉGANO.	

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5



PIZZAS CONTEMPORÂNEAS

DIAVOLA

\$85

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". MOLHO FORMAGGIO FEITO NA CASA. FIOR DI LATTE. PEPPERONI. TOMATE CEREJA. ORÉGANO. COM UM FIO DE AZEITE TRUFADO.

PRIMO BASÍLICO

\$75

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. MUSSARELA DE BÚFALA. PARMESÃO E MANJERICÃO.

ZUCCHINE AO FORMAGGIO

\$80

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". POMODORO PELATI ITALIANO. ABOBRINHA GRATINADA COM PARMESÃO. FIOR DI LATTE E ORÉGANO.

PIZZAS DOCES

ROMEU, JULIETA E O PIZZAIOLO

R\$75

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". CREME DE LEITE. MUSSARELA. GOIABADA E MEL.

nutella

\$80

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". CREME DE LEITE. NUTELLA COBERTA COM MORANGOS E LEITE NINHO.

PISTACHIO

\$85

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". CREME DE LEITE. CREME DE PISTACHE. COBERTA COM NUTS GLACEADAS NUTTY BAVARIAN.



TEM UNS MOLHOS PRA "TCHUCHAR" A BORDA QUE VOCÊ NÃO COMEU!

GOIABADA

\$15

PISTACHIO

\$20

nutella

\$20

POMODORO

\$12

EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5

**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE



PANUOZZOS

Imagina um sanduíche feito com massa de pizza em vez de pão tradicional.

Isso é o PANUOZZO!

É tipo um "sandu-pizza", perfeito pra quem ama o sabor da pizza, mas quer algo diferente e prático. Ideal pra comer com a mão, dividir com alguém ou devorar sozinho mesmo.

BOLOGNA \$55

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, MORTADELA ITALIANA, FIOR DI LATTE, TOMATE CEREJA, RÚCULA E MOLHO PESTO ITALIANO.

COSA NOSTRA \$60

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, FIOR DI LATTE, CALABRESA, CEBOLA ROXA, ALFACE AMERICANA, TOMATE CEREJA E MOLHO DA CASA.

TONDO CAPONE \$60

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, MUSSARELA, PRESUNTO ROYAL, ALFACE AMERICANA, TOMATE CEREJA E MOLHO DA CASA.

TUNA FRESH \$65

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, FIOR DI LATTE, ATUM, ALFACE AMERICANA, CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA E MOLHO DA CASA

VERONA \$55

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, FIOR DI LATTE, RÚCULA, TOMATE CEREJA E MOLHO PESTO ITALIANO.

BURRATA \$75

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM AZEITE, BURRATA, RÚCULA, TOMATE CEREJA CONFIT E MOLHO PESTO ITALIANO.

nutella \$65

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM CREME DE LEITE, NUTELLA, MORANGO E LEITE NINHO.

PISTACHIO \$70

MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM FARINHA ITALIANA 00". ASSADA COM CREME DE LEITE, CREME DE PISTACHE E NUTS GLACEADAS NUTTY BAVARIAN.



EMBALAGEM PARA VIAGEM \$5

**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE



SALADAS

CEASAR

\$30

MIX DE ALFACE, PARMESÃO, FRANGO DESFIADO, CROUTONS DA CASA, E MOLHO CEASAR.

VERONA

\$35

RÚCULA, TOMATE CEREJA, FIOR DI LATTE E MOLHO PESTO.

CAPRESE

\$35

TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, FIOR DI LATTE, RÚCULA, CROUTONS DA CASA E AZEITE TRUFADO.

COSA NOSTRA

\$40

ALFACE AMERICANA, TOMATE CEREJA, CROUTONS DA CASA, FIOR DI LATTE, PEPPERONI E MOSTARDA DIJON.



BEBIDAS

REFRIGERANTE LATA

\$9

COCA-COLA. COCA-COLA ZERO. GUARANÁ ANTÁRTICA. GUARANÁ ANTÁRTICA ZERO.
SPRITE ZERO. FANTA LARANJA. FANTA UVA. SCHWEPPES TÔNICA ZERO. SCHWEPPES CITRUS.

ÁGUA MINERAL

\$7

NATURAL E COM GÁS (350ML)

SUCO DEL VALLE

\$10

UVA. PÊSSEGO E MARACUJÁ

CHÁ

\$10

PÊSSEGO ZERO E LIMÃO ZERO (450ML)

CERVEJA LONG NECK

\$12

HEINEKEN. HEINEKEN ZERO E CORONA

CAFÉ NESPRESSO

\$8

VINHOS

SERVIMOS POR TAÇA

\$25

MERLOT ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY/MOSCATO GIALLO

MARSELAN

MALBEC

BATTISTELLO

VINHEDOS PRÓPRIOS

TAXA DE ROLHA \$50

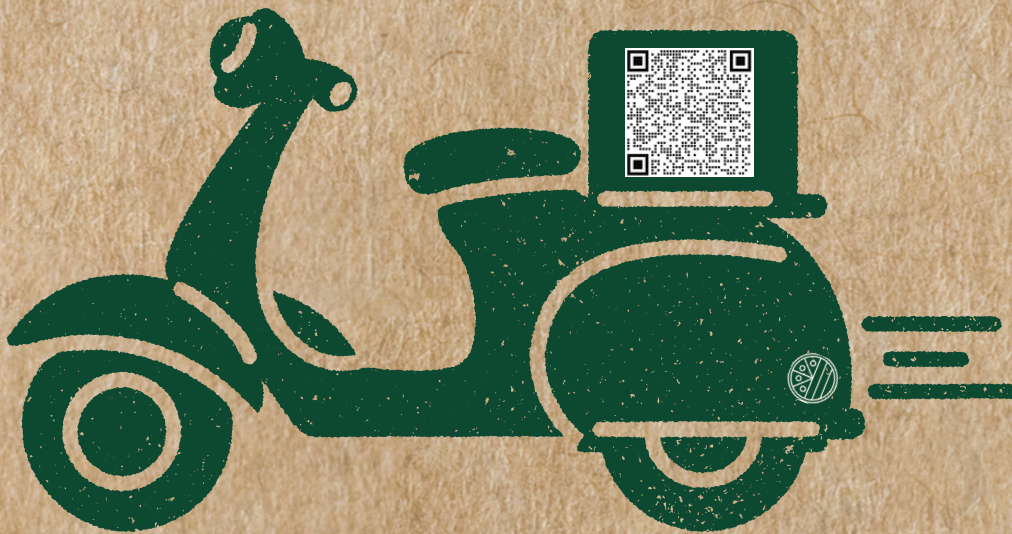
Cosa
Nostra
MANGIA BENE



SIGA NOSSAS REDES!



@MBCOSANOstra



SALÃO E DELIVERY

Rua Barão do Triunfo 502 – Loja 11 – Brooklin

 **11 98810-1013**

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO!

**Cosa
Nostra**
MANGIA BENE

