



**ARMAZÉM**<sup>®</sup>  
**DA PIZZA**









OS  
MELHORES

INGREDIENTES

FAZEM

A  
MELHOR

Pizza

Os "vapores" que cruzavam o Atlântico no início do Século XX traziam mais que uma gente alegre e trabalhadora, em busca da nova terra para, nela, misturar suor ao sonho de uma vida melhor.

Da Lombardia, Calábria, Vêneto e Campânia, vinham os segredos de uma surpreendente culinária, com seus curiosos modos de preparo e irresistíveis sabores. Entre os pratos, um disco de massa sovada e descansada, coberta de iguarias e assada em forno a lenha, que chamavam de pizza.

No Brasil - e, em especial, São Paulo

- o sucesso da pizza foi imediato. As cantinas se multiplicaram. E aos ingredientes italianos, foram acrescentados nossos temperos tropicais.

A pizza, antes italiana, se tornou brasileira e, depois, brasileira, alcançando fama mundial. Mas conserva até hoje aquele jeito especial de ser, tradicional de uma gente que faz questão de colocar "amor" e "sapore" em tudo.

É esta a pizza preparada em São José dos Campos pelo Armazém da Pizza. La nostra pizza. Buon appetito!



# A PIZZA MAIS PREMIADA DA REGIÃO



Eleita a Melhor Pizzaria do Brasil  
pelo maior site de turismo do mundo:  
[www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com).



2013 - 2012 - 2011 - 2007 - 2006 - 2005

Escolhida a Melhor Pizzaria  
6 vezes pela revista Veja.



Única pizzaria de São José dos Campos  
indicada pelo Guia 4 Rodas.



Destaque na Gastronomia Joseense,  
Melhor Ambiente e Melhor Pizzaria  
em várias edições do festival.



Concedido pela Revista Prazeres da Mesa  
para as 30 melhores cartas de vinhos do Brasil,  
com até 200 rótulos.

**ARMAZÉM**  
DA PIZZA

[www.armazemdapizza.com.br](http://www.armazemdapizza.com.br)



## ANTEPASTOS APPETIZERS

<b>Pão de Linguiça</b>	Fatia de pão de linguíça	Italian sausage bread - per slice	R\$ 14 <sup>00</sup>
<b>Crostini</b>	Lasclas de massa de pizza com molho de tomate, parmesão, alho e óleo	Pieces of pizza dough topped with tomato sauce, Parmesan cheese, garlic and oil	R\$ 23 <sup>50</sup>
<b>Berinjela 4 Estações</b>	Berinjela, mussarela, abobrinha, tomate e parmesão gratinados ao forno acompanhados de lascas de massa de pizza	Eggplant, mozzarella, zucchini, tomato and parmesan cheese au-gratin served with pieces of pizza dough	R\$ 27 <sup>00</sup>
<b>Mussarela de Búfala</b>	Mussarela de búfala artesanal	Homemade mozzarella cheese	R\$ 27 <sup>50</sup>
<b>Provoleta</b>	Provolone gratinado acompanhado de lascas de massa de pizza	Provolone cheese au-gratin on pieces of pizza dough	R\$ 28 <sup>50</sup>
<b>Linguíça do Armazém</b>	Calabresa especial curada acompanhada de lascas de massa de pizza	A special type of cured calabrese sausage with pizza dough pieces	R\$ 23 <sup>50</sup>
<b>Salada Especial</b>	Palmito, azeitonas pretas, rúcula, tomate-caqui, tomate seco, rolinhos de abobrinha e berinjela recheados com ricota de búfala, mussarela de búfala e parmesão	Hearts of palm, black olives, rucola, beefsteak tomato, dried tomato, sliced zucchini and eggplant stuffed with buffalo ricotta cheese, buffalo mozzarella and parmesan cheese	R\$ 30 <sup>00</sup>

## PIZZAS ESPECIAIS SPECIAL PIZZAS

			MÉDIA	GRANDE
<b>V Do Armazém</b>	Mussarela especial, escarola refogada no azeite italiano e pinolis	Special mozzarella, escarole broiled in italian olive oil and pinolis	R\$ 60 <sup>90</sup>	R\$ 80 <sup>00</sup>
<b>Pepperoni</b>	Mussarela, pepperoni, tomate cereja e manjeriçao	Mozzarella topped with pepperoni, cherry-tomato and basil	R\$ 57 <sup>90</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>S Lombardia</b>	Mussarela, cebola caramelizada, pancetta e parmesão	Mozzarella, caramelized onions, pancetta and Parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V Alecrim</b>	Mussarela de búfala, alecrim e parmesão	Homemade buffalo mozzarella, rosemary and parmesan cheese	R\$ 61 <sup>50</sup>	R\$ 81 <sup>00</sup>
<b>Vincitore</b>	Mussarela, queijo gruyère e copa	Mozzarella, gruyère cheese and copa	R\$ 59 <sup>50</sup>	R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>S Caciocavallo</b>	Queijo Caciocavallo, tomate cereja e salame tipo calabrés	Caciocavallo cheese, cherry-tomato and calabrese salami	R\$ 59 <sup>50</sup>	R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>Carbonara</b>	Mussarela, ovos picados, bacon e parmesão	Mozzarella, chopped eggs, bacon and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V Zucchini</b>	Abobrinha refogada no azeite italiano, salpicada de mussarela especial e parmesão	Zucchini broiled in italian olive oil, sprinkled with special mozzarella and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>Di Parma</b>	Mussarela especial, rodela de tomate-caqui e presunto tipo Parma	Special mozzarella, beefsteak tomato slices and Parma prosciutto	R\$ 60 <sup>90</sup>	R\$ 80 <sup>00</sup>
<b>V Serrana</b>	Requeijão, palmito, cebola em rodela e parmesão	Requeijão cheese, hearts of palm, onion slices and parmesan cheese	R\$ 67 <sup>90</sup>	R\$ 89 <sup>90</sup>

**V** Vegetariana / Vegetarian

**S** Sugestão / Suggestion

Não cobramos taxa de serviço / No service charge



			MÉDIA	GRANDE
	<b>Tricolori</b>	Mussarela, presunto e azeitonas verdes picadas	Mozzarella, ham and chopped green olives	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
	<b>Camponesinha</b>	Mussarela, bastante molho de tomate e fatias finas de salame tipo calabrés levemente condimentado	Mozzarella, a lot of tomato sauce and thinly sliced calabrese salami lightly spiced	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>S</b>	<b>Calábria</b>	Mussarela, linguiça calabresa, manjericão e parmesão	Mozzarella, calabrese sausage, basil and parmesan cheese	R\$ 59 <sup>50</sup> R\$ 78 <sup>50</sup>
	<b>Peccato</b>	Mussarela, abobrinha fatiada e lascas de presunto de Parma assado	Mozzarella, sliced zucchini and pieces of roast Parma prosciutto	R\$ 60 <sup>90</sup> R\$ 80 <sup>00</sup>
	<b>Castelões</b>	Mussarela coberta com calabresa	Mozzarella topped with calabrese sausage	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Fiorentina</b>	Espinafre, alho e óleo, requeijão e parmesão	Spinach, garlic and oil, requeijão cheese and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Pesto</b>	Mussarela especial, pesto de rúcula e tomate-cereja	Special mozzarella, rucola, pesto and cherry-tomato	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Tomino</b>	Abobrinha fatiada, queijo tomino e parmesão	Sliced zucchini, tomino cheese and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
	<b>Brócolis</b>	Mussarela especial, brócolis refogado com bacon no azeite italiano, alho e parmesão	Special mozzarella, broccoli & bacon fried in italian olive oil, garlic and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Melanzana</b>	Berinjela refogada no azeite italiano, salpicada de mussarela especial e parmesão	Eggplant broiled in italian olive oil, sprinkled with special mozzarella and parmesan cheese	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>S</b>				
<b>V</b>	<b>La Bufalina</b>	Mussarela de búfala artesanal e manjericão	Homemade buffalo mozzarella and basil	R\$ 61 <sup>50</sup> R\$ 81 <sup>00</sup>
<b>V</b>	<b>Di Salerno</b>	Ricota de búfala, rúcula, tomate-cereja e molho de azeitonas pretas	Buffalo ricotta, rucola, cherry-tomato and black olive pesto	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Shitake e Champignon</b>	Mussarela, shitake e champignon	Mozzarella, shiitake and mushrooms	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
	<b>Peito de Peru</b>	Fatias de peito de peru defumado e alho poró cobertos com Catupiry	Turkey breast and leek topped with Catupiry cheese	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Carciofini</b>	Mussarela, pedaços de coração de alcachofra e parmesão	Mozzarella, pieces of artichoke hearts and parmesan cheese	R\$ 61 <sup>50</sup> R\$ 81 <sup>00</sup>
<b>A</b>	<b>Diavoletti</b>	Mussarela, fatias de linguiça apimentada especial e pimenta dedo-de-moça	Mozzarella, special spicy sausage slices and very hot red pepper	R\$ 60 <sup>90</sup> R\$ 80 <sup>00</sup>
	<b>Shimeji</b>	Mussarela especial, parmesão e shimeji	Special mozzarella, shimeji and parmesan cheese	R\$ 60 <sup>90</sup> R\$ 80 <sup>00</sup>
<b>V</b>	<b>Quatro Estações</b>	Mussarela, fatias de berinjela e abobrinha refogadas no azeite italiano, tomate e parmesão	Mozzarella, eggplant and zucchini broiled with italian olive oil, tomato and parmesan cheese	R\$ 59 <sup>50</sup> R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Bacio</b>	Mussarela, provolone, pedaços de tomate e lascas de azeitonas pretas	Mozzarella, provolone, pieces of tomato and black olive	R\$ 57 <sup>90</sup> R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>V</b>	<b>Caprese</b>	Rúcula, rodela de tomate-caqui cobertas com mussarela de búfala, manjericão e pesto de azeitonas pretas	Rucola, beefsteak tomato slices topped with buffalo mozzarella, basil and black olive pesto	R\$ 62 <sup>50</sup> R\$ 83 <sup>50</sup>



# PIZZAS CLÁSSICAS CLASSIC PIZZAS

			MÉDIA	GRANDE
<b>Mussarela</b>	Mussarela	Mozzarella cheese	R\$ 41 <sup>90</sup>	R\$ 54 <sup>00</sup>
<b>Mussarela Especial</b>	Mussarela especial	Special mozzarella cheese	R\$ 44 <sup>00</sup>	R\$ 58 <sup>50</sup>
<b>Marguerita</b>	Mussarela, manjericão e parmesão	Mozzarella, basil and parmesan cheese	R\$ 45 <sup>20</sup>	R\$ 60 <sup>50</sup>
<b>Marguerita Especial</b>	Mussarela especial, manjericão e parmesão	Special mozzarella, basil and Parmesan cheese	R\$ 50 <sup>20</sup>	R\$ 67 <sup>50</sup>
<b>Siciliana</b>	Mussarela, tomate em rodajas e parmesão	Mozzarella, sliced tomatoes and Parmesan cheese	R\$ 50 <sup>20</sup>	R\$ 67 <sup>50</sup>
<b>Portuguesa</b>	Mussarela, presunto, ovos, cebola e azeitonas pretas	Mozzarella cheese, ham, eggs, onion and black olives	R\$ 54 <sup>00</sup>	R\$ 72 <sup>50</sup>
<b>Calabresa</b>	Calabresa em fatias, cebola e azeitonas pretas	Sliced calabrese sausage, onions and black olives	R\$ 54 <sup>00</sup>	R\$ 72 <sup>50</sup>
<b>Aliche</b>	Filés de aliche importado	Imported anchovy fillets	R\$ 57 <sup>20</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>Romana</b>	Mussarela, parmesão, filés de aliche importado e azeitonas pretas	Mozzarella, parmesan cheese, anchovy fillets and black olives	R\$ 60 <sup>20</sup>	R\$ 80 <sup>00</sup>
<b>Frango com Catupiry</b>	Peito de frango desfiado, coberto com Catupiry	Shredded chicken breast, topped with Catupiry cheese	R\$ 57 <sup>20</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>Alho e Óleo</b>	Alho refogado no azeite italiano, salpicada de parmesão	Garlic fried in italian olive oil, sprinkled with parmesan cheese	R\$ 50 <sup>20</sup>	R\$ 67 <sup>50</sup>
<b>Gorgonzola</b>	Mussarela e gorgonzola	Mozzarella and blue cheese	R\$ 57 <sup>20</sup>	R\$ 76 <sup>50</sup>
<b>Atum</b>	Lascas de atum sólido e mussarela	Solid tuna chunks and mozzarella	R\$ 61 <sup>50</sup>	R\$ 81 <sup>00</sup>
<b>Quatro Queijos</b>	Mussarela, Catupiry, gorgonzola e parmesão	Mozzarella, Catupiry cheese, blue cheese and parmesan cheese	R\$ 59 <sup>50</sup>	R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>Rúcula com Tomate Seco</b>	Mussarela especial, rúcula e tomate seco	Special mozzarella, rucola and dried tomato	R\$ 59 <sup>50</sup>	R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>Lombinho com Catupiry</b>	Lombo canadense e cebola, cobertos com Catupiry	Canadian style bacon and onion, topped with Catupiry	R\$ 59 <sup>50</sup>	R\$ 78 <sup>50</sup>
<b>Banana</b>	Banana, açúcar e canela	Baked banana, sugar caramel and cinnamon	R\$ 44 <sup>00</sup>	R\$ 57 <sup>20</sup>
<b>Banana com Chocolate</b>	Banana, açúcar, canela e calda de chocolate especial	Baked banana, sugar caramel, cinnamon topped with chocolate	R\$ 53 <sup>50</sup>	R\$ 71 <sup>50</sup>
<b>Morango com chocolate</b>	Morango e calda de chocolate especial	Strawberries topped with chocolate	R\$ 54 <sup>20</sup>	R\$ 72 <sup>50</sup>



## INGREDIENTES ADICIONAIS ADDITIONAL INGREDIENTS

	MÉDIA	GRANDE
<i>Alho, alho-poró, cebola, manjericão, tomate comum, ovo ou milho</i>	R\$ <b>5<sup>10</sup></b>	R\$ <b>6<sup>90</sup></b>
<i>Azeitonas verdes, azeitonas pretas ou cebola caramelizada</i>	R\$ <b>6<sup>90</sup></b>	R\$ <b>9<sup>30</sup></b>
<i>Abobrinha, berinjela, brócolis, rúcula, espinafre, escarola, tomate caqui, tomate cereja, tomate seco ou abacaxi</i>	R\$ <b>8<sup>70</sup></b>	R\$ <b>11<sup>70</sup></b>
<i>Bacon, presunto, lombinho, pepperoni ou peito de peru</i>	R\$ <b>9<sup>30</sup></b>	R\$ <b>12<sup>60</sup></b>
<i>Calabresa, Camponesinha, Diavoleti, presunto Di Parma, copa, shitake, shimeji, champignon, aliche, pinólis ou alcachofra</i>	R\$ <b>13<sup>00</sup></b>	R\$ <b>18<sup>60</sup></b>
<i>Mussarela</i>	R\$ <b>7<sup>50</sup></b>	R\$ <b>10<sup>20</sup></b>
<i>Mussarela especial, parmesão, polenguinho, caciocavallo, gruyere, gorgonzola, provolone, Catupiry ou requeijão</i>	R\$ <b>11<sup>10</sup></b>	R\$ <b>15<sup>00</sup></b>
<i>Mussarela de búfala, atum ou palmito</i>	R\$ <b>17<sup>10</sup></b>	R\$ <b>22<sup>80</sup></b>

## CHOPES DRAUGHT BEERS

<b>Chope Brahma Claro</b>	<i>Draught Beer Regular</i>	200ml	R\$ <b>7<sup>00</sup></b>	300ml	R\$ <b>9<sup>25</sup></b>
<b>Chope Brahma Black</b>	<i>Draught Beer Black</i>			300ml	R\$ <b>10<sup>30</sup></b>

## VINHOS E CERVEJAS WINES AND BEERS

<b>Peça a carta ao garçom</b>	<i>Ask the waiter for the menu</i>	
<b>Taxa de rolha</b>	<i>Corkage fee</i>	R\$ <b>28<sup>00</sup></b>



## CACHAÇAS AGUARDENTES

<b>Espírito de Minas</b>	<i>Dose</i>	R\$ <b>13<sup>50</sup></b>
<b>Germana</b>	<i>Dose</i>	R\$ <b>11<sup>90</sup></b>
<b>Nêga Fulô</b>	<i>Dose</i>	R\$ <b>11<sup>90</sup></b>
<b>Grappa</b>	<i>Dose</i>	R\$ <b>12<sup>50</sup></b>
<b>Anísio Santiago</b>	<i>Dose</i>	R\$ <b>50<sup>50</sup></b>

## DRINKS

<b>Caipirinha de 51</b>		R\$ <b>14<sup>50</sup></b>
<b>Caipirinha de Ypioca</b>		R\$ <b>16<sup>50</sup></b>
<b>Caipirinha de Sagatiba</b>		R\$ <b>25<sup>90</sup></b>
<b>Caipirinha de Espírito de Minas</b>		R\$ <b>28<sup>90</sup></b>
<b>Caipirinha de Germana</b>		R\$ <b>25<sup>90</sup></b>
<b>Caipirinha de Nêga Fulô</b>		R\$ <b>25<sup>90</sup></b>
<b>Caipirinha de Smirnoff</b>		R\$ <b>17<sup>50</sup></b>
<b>Caipirinha de Absolut</b>		R\$ <b>34<sup>00</sup></b>
<b>Lambrusco com Morango</b>	<i>Lambrusco with Strawberry</i>	R\$ <b>15<sup>90</sup></b>



## DOSES & SHOTS

<b>Cardhu Single Malt</b>		R\$ <b>36<sup>50</sup></b>
<b>Royal Salute</b>	21 anos	R\$ <b>83<sup>00</sup></b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	8 anos	R\$ <b>17<sup>50</sup></b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	12 anos	R\$ <b>22<sup>20</sup></b>
<b>Ballantine's</b>	8 anos	R\$ <b>17<sup>00</sup></b>
<b>Ballantine's</b>	12 anos	R\$ <b>22<sup>20</sup></b>
<b>Jack Daniel's</b>		R\$ <b>17<sup>00</sup></b>
<b>Smirnoff</b>		R\$ <b>7<sup>20</sup></b>
<b>Absolut</b>		R\$ <b>16<sup>50</sup></b>
<b>Rum</b>		R\$ <b>15<sup>00</sup></b>
<b>Steinhager</b>		R\$ <b>16<sup>00</sup></b>

## NÃO ALCOÓLICOS & NON-ALCOHOLIC

<b>Sucos</b>	<i>Fruit juices</i>		R\$ <b>8<sup>00</sup></b>
<b>Suco de Uva Natural</b>	<i>Natural grape Juice</i>	500ml	R\$ <b>13<sup>00</sup></b>
<b>Limonada Suíça</b>	<i>Swiss lemonade</i>		R\$ <b>9<sup>50</sup></b>
<b>Refrigerantes</b>	<i>Soft drinks</i>		R\$ <b>6<sup>50</sup></b>
<b>Água Mineral</b>	<i>Mineral water</i>	300ml	R\$ <b>5<sup>30</sup></b>
<b>H2OH!</b>	<i>Soda lime flavor with low calories and lightly carbonated</i>		R\$ <b>6<sup>30</sup></b>
<b>Schweppes Citrus</b>			R\$ <b>7<sup>50</sup></b>
<b>Soda Italiana</b>	<i>Italian soda</i>		R\$ <b>7<sup>50</sup></b>



## SOBREMESAS DESSERTS

<b>Tiramisù</b>	Típica sobremesa italiana com sabores de café, chocolate amargo e queijo mascarpone numa exclusiva receita que segue a tradição italiana	Typical Italian dessert with flavors of coffee, dark chocolate and mascarpone cheese in an exclusive recipe that follows the Italian tradition	R\$ 18 <sup>90</sup>
<b>Petit Gateau</b>	Petit Gateau com sorvete de Creme Assado na hora, vale a pena esperar!	Petit Gateau with vanilla Ice cream Wait for a few minutes. Worth waiting!	R\$ 17 <sup>90</sup>
<b>Banana Assada</b>	Banana Assada com sorvete de Creme	Baked banana with Ice cream	R\$ 15 <sup>60</sup>
<b>Farofino</b>	Sorvete de creme, cobertura de chocolate, chantilly e farofa crocante	Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream and crunchy topping	R\$ 20 <sup>90</sup>
<b>Verano</b>	Sorvete de creme, café expresso, Baileys e Chantilly	Ice cream, espresso, Baileys and whipped cream	R\$ 18 <sup>90</sup>
<b>Creme de Papaya</b>	Sorvete de creme, creme de cassis e papaya	Vanilla ice cream, cassis cream and papaya	R\$ 17 <sup>90</sup>
<b>Sundae</b>	Duas bolas de sorvete, Chantilly, coberturas de chocolate, morango e caramelo	Two scoops of ice cream, whipped cream, toppings of chocolate, strawberry and caramel	R\$ 17 <sup>50</sup>
<b>Taça Simples</b>	Duas bolas de sorvete	Two scoops of ice cream	R\$ 13 <sup>00</sup>
<b>Bola de Sorvete</b>	Uma bola de sorvete	One scoop of ice cream	R\$ 8 <sup>90</sup>

### Mini sobremesas

<b>Mini Tiramisù</b>			R\$ 9 <sup>90</sup>
<b>Mini Farofino</b>	Sabores: consulte o garçom	Flavor: ask the waiter	R\$ 9 <sup>90</sup>

### Coberturas adicionais

<b>Amora</b>		Blackberry topping	R\$ 4 <sup>50</sup>
<b>Caramelo</b>		Caramel topping	R\$ 2 <sup>00</sup>
<b>Chantilly</b>		Whipped cream	R\$ 4 <sup>50</sup>
<b>Chocolate</b>		Chocolate topping	R\$ 2 <sup>00</sup>
<b>Chocolate da Casa</b>		Signature homemade chocolate topping	R\$ 4 <sup>50</sup>
<b>Morango</b>		Strawberry topping	R\$ 2 <sup>00</sup>

## CAFÉ, LICOR CIA. COFFEE and LIQUEUR

<b>Expresso</b>	Expresso	R\$ 4 <sup>90</sup>
<b>Expresso com Leite</b>	Expresso with milk	R\$ 5 <sup>30</sup>
<b>Expresso com Chantilly</b>	Expresso with whipped cream	R\$ 5 <sup>90</sup>
<b>Capuccino Pequeno</b>	Small capuccino	R\$ 5 <sup>90</sup>
<b>Capuccino Grande</b>	Large capuccino	R\$ 6 <sup>90</sup>
<b>Mochaccino Pequeno</b>	Small mochaccino	R\$ 7 <sup>20</sup>
<b>Mochaccino Grande</b>	Large mochaccino	R\$ 8 <sup>00</sup>
<b>Chás Twinings</b>	Tea	R\$ 4 <sup>70</sup>
<b>Baileys, Amarula, Frangelico, Cointreau ou Limoncello</b>		R\$ 15 <sup>90</sup>
<b>43</b>		R\$ 17 <sup>90</sup>
<b>Sambuca Molinari</b>		R\$ 16 <sup>90</sup>





[www.armazemdapizza.com.br](http://www.armazemdapizza.com.br)







