

Grato Forneria

PRESENÇA, FORNO E TEMPO.

Você está na Grato Forneria.
Aqui, tudo começa devagar.
Nossa massa fermenta com tempo,
o forno é aceso com calma
e o sabor nasce do cuidado.

Acreditamos que a melhor
comida é aquela que vem
acompanhada de memória.

Este espaço é presença.
É cheiro bom.
É memória quente.

O Espaço Grato Forneria nasceu de um desejo simples: oferecer mais do que comida, oferecer presença.

Num mundo apressado, onde tudo se entrega em minutos, a gente escolheu fazer o caminho inverso.

Aqui, tudo começa com tempo.

Com escuta.

Com fogo aceso e olho no ponto certo da massa.

Grato é nome e também é sentimento.

É a gratidão por poder reunir gente em volta do forno, sentir o cheiro da pizza, ouvir o estalar da massa saindo do forno.

Grato é isso:

um espaço de calor, de partilha, de memória sendo feita na hora.

A forneria surgiu porque o forno é o coração.

É dele que saem as pizzas, os pães, as massas, e também o que não se vê:

o acolhimento, o cuidado, a história que cada receita carrega.

Cada fornada é artesanal.

Cada massa, aberta à mão, uma a uma, com a mesma paciência de quem aprende a esperar o ponto exato do que é vivo.

A gente nunca quis ser o centro da festa.

Na verdade, o que mais nos alegra é ver a conversa fluindo, o riso solto, o copo cheio.

A pizza entra como quem sabe o lugar: sustenta o calor, acende o encontro, mas sem roubar a cena.

Na Grato, a comida acompanha, não interrompe.

E o espaço nasceu assim também: pra ampliar essa experiência.

Pra que mais gente possa sentir esse sabor com calma.

Não só em eventos grandes, mas também sozinho, em dois, em silêncio, em companhia.

A porta está aberta.

ENTRADAS

Crostine de alecrim

R\$ 2 2

Massa de pizza bem fininha e crocante, salpicada com alecrim, lemon pepper e parmesão.

PIZZAS TRADICIONAIS

Abobrinha

Molho de to mate, mussarela, abobrinha, parmesão e alho

Individual R\$ 5 2

Grande R\$ 8 6

Atum

Molho de tomate, mussarela, atum, cebola e azeitona

Individual R\$ 5 2

Grande R\$ 8 6

Brócolis

Molho de tomate, mussarela, bró co lis, bacon, o verdadeiro Catupiry e alho

Individual R\$ 5 5

Grande R\$ 9 1

Calabresa

Molho de tomate, mussarela, calabresa fatiada, cebola, azeito nas e orégano

Individual R\$ 5 2

Grande R\$ 8 6

Catupiry

Molho de tomate, mussarela e o verdadeiro Catupiry

Individual R\$ 4 6

Grande R\$ 7 6

Lombinho

Molho de tomate, mussarela, lombinho fatiado e o verdadeiro Catupiry

Individual R\$ 5 2

Grande R\$ 8 6

Marguerita

Molho de tomate, mussarela, parmesão , tomate e folhas de manjeriçã

Individual R\$ 5 2

Grande R\$ 8 6

PIZZAS TRADICIONAIS

Milho

Molho de tomate, mussarela e milho

Individual **R\$ 5 0**
Grande **R\$ 8 4**

Mussarela

Molho de tomate e mussarela

Individual **R\$ 5 2**
Grande **R\$ 7 6**

Palmito

Molho de tomate, mussarela, o verdadeiro Catupiry e palmito

Individual **R\$ 5 8**
Grande **R\$ 9 7**

Pepperoni

Molho de tomate, mussarela e pepperoni

Individual **R\$ 5 6**
Grande **R\$ 9 3**

Portuguesa

Molho de tomate, mussarela, presunto, ovo cozido, cebola, ervilha e azeitonas

Individual **R\$ 5 3**
Grande **R\$ 8 9**

Quatro Queijos

Molho de to mate, mussarela, o verdadeiro Catupiry, gorgonzola e parmesão

Individual **R\$ 5 8**
Grande **R\$ 9 7**

Rúcula com Tomate Seco

Molho de tomate, mussarela, rúcula fresca e tomate seco

Individual **R\$ 6 2**
Grande **R\$ 1 0 4**

PIZZAS ESPECIAIS

Alho-Poró

Molho de tomate, mussarela, alho-poró, bacon e cream cheese

Individual **R\$ 6 2**
Grande **R\$ 1 0 4**

Aspargo

Molho de tomate, mussarela, aspargo e parmesão

Individual **R\$ 6 9**
Grande **R\$ 1 1 5**

Brie e Damasco

Molho de tomate, mussarela, queijo brie, gorgonzola e damasco

Individual **R\$ 6 9**
Grande **R\$ 1 1 5**

Caprese

Molho de tomate, mussarela, mussarela de búfala, rodela de tomate e pesto de azeitona

Individual **R\$ 6 9**
Grande **R\$ 1 1 5**

Rúcula e Presunto Parma

Molho de tomate, mussarela, presunto Parma, rúcula e parmesão

Individual **R\$ 7 6**
Grande **R\$ 1 2 7**

PIZZAS DOCE

Banana com Goiabada

Goiabada, banana, mussarela e canela

Individual **R\$ 5 1**
Grande **R\$ 8 4**

Café Fruto Brasil

Massa especial de café, doce de leite, Ovomaltine e grãos de café

Individual **R\$ 5 9**
Grande **R\$ 9 8**

Nutella com Morango

Nutella e morango

Individual **R\$ 5 9**
Grande **R\$ 9 8**

BEBIDAS

Águas

- Natural / com gás (350 ml) **R\$ 6**
- Tônica (350 ml) **R\$ 7**

H2OH / Limoneto

- (500 ml) **R\$ 10**
- Copo com limão e gelo **R\$ 2,50**

Refrigerantes

- Coca-Cola (350 ml - original ou zero) **R\$ 8**
- Guaraná Antarctica (350 ml - original ou zero) **R\$ 8**

Sucos

- Laranja / Uva (integral) **R\$ 1 2**
- Abacaxi / Maracujá / Morango (polpa) **R\$ 1 2**

Cafés

- Café Mogiana (Café Fruto Brasil) **R\$ 7**

Cervejas

- Heineken (330 ml) **R\$ 1 4**
- Heineken 0 (330 ml - sem álcool) **R\$ 1 2**
- Original (300 ml) **R\$ 1 0**
- Corona (330 ml) **R\$ 1 4**
- Patagonia Weisse (355 ml) **R\$ 1 6**

Drinks

- Caipirinha (limão / morango) **R\$ 1 6**
- Saquê (limão / morango) **R\$ 2 2**
- Caipiroska (limão / morango) **R\$ 2 4**

N O S S A C A R T A D E V I N H O S

Rótulos selecionados para harmonizar com o calor do forno e a alma da sua pizza, celebrando a presença e o sabor do tempo.

Rolha
Balde com gelo

R\$ 35
R\$ 15

Vinhos Tintos

Os vinhos tintos da Grato Forneria oferecem uma variedade que vai desde opções mais leves e frutadas até as mais encorpadas e complexas, ideais para acompanhar pizzas robustas ou clássicas.

Viverelo Tinto Rosso

R\$ 44,25

Um tinto descomplicado e agradável, com perfil de frutas vermelhas e corpo leve. Combina com pizzas clássicas e de sabor equilibrado, como Mussarela ou Calabresa.

Damma Rossa Vino Rosso

R\$ 44,35

Este tinto fácil de beber apresenta frutas vermelhas frescas e corpo leve. Harmoniza com pizzas mais leves, como Palmito ou Mussarela.

Chianti Contepassi DOCG

R\$ 71,64

Um autêntico Chianti com frescor e notas de frutas vermelhas. Combina bem com pizzas clássicas como Mussarela ou Portuguesa.

Cab. Sauvignon Villa Polani

R\$ 84,28

Um Cabernet Sauvignon italiano frutado e macio, com notas de cassis e ameixa. Perfeito para pizzas clássicas como Calabresa ou Pepperoni.

Il Villino Cambolli Rosso IGT Toscana

R\$ 105,35

Um tinto versátil da Toscana, com notas de cereja e especiarias, taninos suaves. Acompanha bem pizzas variadas, como Quatro Queijos ou Calabresa.

Chianti Contepassi Classico

R\$ 141,16

Um tinto clássico da Toscana, com notas de cereja e violeta, boa acidez e taninos elegantes. Ótimo com pizzas com presunto Parma ou Marguerita.

N O S S A C A R T A D E V I N H O S

Rótulos selecionados para harmonizar com o calor do forno e a alma da sua pizza, celebrando a presença e o sabor do tempo.

Vinhos Tintos

Primitivo di Manduria Ottocento

R\$ 316,04

Um Primitivo superlativo, rico em frutas maduras e especiarias, com paladar opulento. Memorável com pizzas gourmet e intensas, como presunto Parma e queijos fortes.

Tornesi Rosso di Montalcino DOC

R\$ 340,27

O "pequeno Brunello", elegante e vibrante, com notas de cereja e framboesa. Combina com pizzas clássicas e tradicionais, como Margherita ou Mussarela.

Amarone Classico

R\$ 399,14

Um tinto italiano majestoso e encorpado, com aromas intensos de frutas secas e especiarias. Ideal para pizzas com recheios robustos, como carne seca ou linguiça artesanal.

La Ficaia Barolo DOCG

R\$ 441,83

O "Rei dos Vinhos" italianos, complexo e estruturado, com notas de rosa e especiarias. Ideal para pizzas com sabores marcantes e embutidos nobres.

Tornesi Brunello di Montalcino DOC

R\$ 680,54

O "pequeno Brunello", elegante e vibrante, com notas de cereja e framboesa. Combina com pizzas clássicas e tradicionais, como Margherita ou Mussarela.

Vinhos Brancos

Os vinhos brancos são ótimas pedidas para pizzas mais leves, queijos ou vegetais, oferecendo frescor e acidez equilibrada.

Viverelo Branco Bianco

R\$ 44,25

Um branco jovem e descontraído, leve e refrescante. Ótima opção para pizzas leves, como Mussarela ou de vegetais.

N O S S A C A R T A D E V I N H O S

Rótulos selecionados para harmonizar com o calor do forno e a alma da sua pizza, celebrando a presença e o sabor do tempo.

Vinhos Brancos

Damma Rossa Vino Bianco

R\$ 44,35

Um branco leve e refrescante, com perfil frutado e acidez equilibrada. Ideal para pizzas de queijo ou vegetais.

Chardonnay Veronese

R\$ 82,36

Um tinto clássico da Toscana, com notas de cereja e violeta, boa acidez e taninos elegantes. Ótimo com pizzas com presunto Parma ou Marguerita.

Pinot Grigio

R\$ 82,36

Um branco clássico, leve e refrescante, com acidez crocante e notas cítricas. Ótimo com pizzas leves, como queijo fresco, abobrinha ou aspargo.

Vinhos Rosés

Perfeitos para pizzas com ingredientes frescos, os rosés trazem vibrância e notas frutadas.

Viverelo Rosé

R\$ 44,25

Este rosé jovial e versátil, com aromas de frutas vermelhas frescas. Perfeito com pizzas com ingredientes frescos, como Caprese ou Rúcula.

Del Luna Smeralda Rosé

R\$ 72,23

Um rosé vibrante com notas de frutas vermelhas, leve e fresco. Excelente com pizzas com ingredientes frescos, como Caprese ou Rúcula com Tomate Seco.

N O S S A C A R T A D E V I N H O S

Rótulos selecionados para harmonizar com o calor do forno e a alma da sua pizza, celebrando a presença e o sabor do tempo.

Vinhos Espumantes

Para celebrar ou acompanhar pizzas doces e leves, os espumantes oferecem frescor e efervescência.

Vermentino Spumante Vecchia Costa

R\$ 81,10

Um espumante branco vibrante e aromático, com notas cítricas e frescor. Excelente com pizzas leves, como Abobrinha, Aspargo ou Caprese.

Moscato Spumante Dolce

R\$ 93,77

Um branco clássico, leve e refrescante, com acidez crocante e notas cítricas. Ótimo com pizzas leves, como queijo fresco, abobrinha ou aspargo.

Fabiano Prosecco DOC Treviso Spumant

R\$ 124,31

Um espumante autêntico com bolhas finas, aromas de maçã verde e pera. Perfeito com pizzas doces, como Banana com Goiabada ou Nutella com Morango.

Grato é o que fica!

Nossa Essência

A Grato Forneria nasceu de um desejo simples: oferecer mais do que comida – oferecer presença. Aqui, tudo começa com tempo, com escuta, com fogo aceso e olho no ponto certo da massa. É a gratidão por poder reunir gente em volta do forno, sentir o cheiro da pizza, ouvir o estalar da massa. A gente não precisa ser o motivo do encontro. Mas quer ser o sabor que sustenta ele.

**Obrigado por compartilhar seu tempo conosco.
Esperamos vê-lo novamente em breve.**

Espaço Grato Forneria
@gratoforneria

Rua Francisco Glicério, 477 - Centro
São José do Rio Pardo - SP
13720-000

Reservas: (19) 99771-5926



Nos avalie!
