



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Menu



Um ristoranti, uma famiglia

A Cantina Roperto foi a primeira a instalar-se na Rua Treze de Maio, o coração do bairro italiano Bixiga, e hoje é uma das mais antigas da cidade, ainda gerida pela família fundadora.

Com mais de 80 anos de tradição na gastronomia paulistana, a Roperto mantém o toque dos ancestrais calabreses, provenientes de Scigliano, uma comuna italiana encravada entre as montanhas e o mar, com casas de pedra em ruazinhas íngremes.

O frescor dos alimentos cultivados nos quintais, a doçura do tomate italiano, a saudade do vinho e do azeite da terra, e a pecuária de lã inspiraram o cardápio da bisnonna Rosa Maria, que com seu filho Humberto criaram a Cantina pioneira.

A premiada Perna de Cabrito com Batatas Coradas e Brócolis, o Filé à Parmigiana, a Lasanha à Bolognese e o Fusilli ao Sugo são pratos campeões da preferência dos clientes, e remetem às comidas reconfortantes da memória.

O ambiente tradicional e familiar é alegrado pela música ao vivo nas noites de terças à sábados. E o aconchego da pasta no almoço de domingo mantém vivo o espírito de união em torno de uma boa mesa, legado dos imigrantes italianos do Sul da Itália.

Correio do Passado

Edição histórica com os fatos e fotos que marcaram a trajetória da Cantina Roperto na cidade de São Paulo

DESORDEM NUM RESTAURANTE

Na madrugada de ante-hontem, Paulo de Azambuja, de 23 annos, solteiro, morador á rua Martinico Prado, 403; José de Mello, residente á rua Cardoso de Almeida, 159; Paulo de Quadros, domiciliado á rua Bahia, 717; Julio Caio Moreira, morador á rua Sergipe, 23 e Carlos Junqueira, residente á rua Candido Espinheira, 576, entraram no restaurante "Roperto", á rua Barão de Itapetininga n. 146, e solicitaram do proprietario do mesmo, Caetano Roperto, de 58 annos, morador á rua Fernando de Albuquerque, um reservado, pois desejavam ficar á vontade. O dono do estabelecimento respondeu aos rapazes que não havia mais nenhum desoccupado, mas que, se desejavam ceiar, poderiam fazel-o no proprio salão.

Bastou esse facto para irritar o grupo de rapazes, que, agindo precipitadamente, provocaram verdadeira desordem no restaurante, nelle tomando parte além de Caetano Roperto, seus filhos Carlos, Sergio e Ovidio e demais serviços da casa.

Em pouco tempo o tumulto tomava proporções, sendo trocados soccos, ponta-pés, garrafadas e tudo quanto foi objecto que encontraram os componentes dos dois grupos. Por fim, com a intervenção da policia, os animos serenaram, verificando-se então que, em consequencia do conflicto, haviam ficado feridos levemente no rosto e na cabeça Paulo de Azambuja e Carlos Junqueira.

As duas victimas foram encaminhadas ao posto da Assistencia para receberem curativos e, em seguida, prestaram declarações no inquerito instaurado a respeito.

O Estado de São Paulo, 27/12/1935
Tradição familiar na gastronomia:
tios-avós de Humberto Roperto.

CANTINA ROPERTO

RESTAURANTE

Rua 13 de Maio 596

HUMBERTO ROPERTO

IMPORTADOR

Importação de generos italianos, vinhos de Salerno (Italia)

Provolones — Salames — Queijos

Aceitam-se serviços para casamentos, banquetes e batizados

Fone: 7-4857

SÃO PAULO

Anúncio no anuário de 1941



Humberto Roperto, fundador da Cantina Roperto e seus dois filhos, Ronaldo à esquerda e Afonso à direita em 1951

Carnaval aproxima-se

APRENDA A DANSAR COM C

Prof. Roperto

ENSINA EM POUCOS DIAS

DIARIAMENTE DAS 13
ÀS 24 HORAS

Libero Badaró, 30 - 3.º and
(PRÉDIO DO COMMERCIAL)

Tel. 2-7464



Toda família tem um artista:
Maurício, irmão de Humberto Roperto.



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo



Coperto – Couvert

Cesta de pães tipo italiano	R\$ 18
Cesta de pães tipo italiano com manteiga	R\$ 21
Cesta de pães tipo italiano com azeite	R\$ 23
Cesta de pães tipo italiano, pasta de ricota e pimentão , azeitonas pretas Azapa e sardela da Roperto	R\$ 39
Cesta de pães tipo italiano, manteiga, pasta de ricota e pimentão, azeitonas pretas Azapa e sardela da Roperto	R\$ 44
Torradas de alho da casa	R\$ 30

Antipastos

Antipasti Alla Roperto

	Grande	Médio
Abobrinha, Azeitonas, Berinjela a vinagrete, Pimentão, Provolone, Caponata, Salada Napolitana, Salame, Sardela da Roperto, Pasta de pimentão e ricota, Tomate seco e Pão tipo Italiano	R\$ 165	R\$ 127

Abobrinha	R\$ 39
Aliche Italiano	R\$ 93
Azeitonas	R\$ 50
Berinjela à Vinagrete	R\$ 33
Berinjela all'inferno	R\$ 44
<i>Fatias em alho e óleo picante</i>	
Berinjela Recheada	R\$ 49
<i>Aliche, tomate, alcaparra e parmesão</i>	
Pasta de pimentão e ricota	R\$ 44
Pimentão	R\$ 42
Provolone	R\$ 42
Salada Napolitana	R\$ 39
<i>Tiras de Berinjela, pimentão e cebola</i>	
Salame	R\$ 39
Sardela	R\$ 50
Tomate Seco	R\$ 46



Burrata com Tomates secos e rúcula	R\$ 62
Acompanhada de cesta de pão tipo Italiano	R\$ 76
Acompanhada de cesta de torradas de alho	R\$ 85

Caponata da casa

<i>Berinjela em cubos, pimentões amarelos e vermelhos, uva passa, castanha do Pará, cebola, alho e azeitonas verdes.</i>	R\$ 46
--	--------



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo



Insalate - Saladas

	Grande	Ind.
Salada de Escarola, Salsão, Bacon e Alho assado		R\$ 55
Salada Mista <i>Folhas verdes, Tomate e Cebola</i>	R\$ 94	R\$ 64
Salada Completa <i>Folhas verdes, Radicchio, Tomate, Palmito, Cebola e Ovo cozido</i>	R\$ 110	R\$ 76
Salada de Tomate e Palmito	R\$ 88	R\$ 61

Zuppe - Sopas



Nosso Capelletti produzido artesanalmente!

	p/2	Ind.
Capelletti in Brodo	R\$ 154	R\$ 105
Canja	R\$ 143	R\$ 94
Minestrone de legumes	R\$ 115	R\$ 77
Minestrone de legumes com frango desfiado	R\$ 132	R\$ 88

Per I Bambini - Infantil

Espaguete com Almôndega	R\$ 55
Espaguete com Escalopine	R\$ 66
Escalopine com Arroz e Fritas	R\$ 66





Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Pasta di Grano Duro

Massas italianas ao sugo ou à napolitana

Napolitana: elaborado com tomates italianos em pedaços, aromatizado com manjeriço fresco e azeite, é um molho tipicamente mediterrâneo, leve e saboroso.



Spaghetti

Penne, Rigatoni ou Spaghetti

P/2 Ind.
R\$ 135 R\$ 90



Penne



Cannelloni



Fettuccine



Rigatoni

Pasta Artigianale

Massas artesanais ao sugo ou à napolitana

	P/2	Ind.
Agnolotti (recheado com nozes e ricota)	R\$ 170	R\$ 115
Agnolotti di zucca (abóbora, Catupiry e parmesão)	R\$ 170	R\$ 115
Cannelloni (verde ou branco com ricota)	R\$ 170	R\$ 115
Cappelletti (queijo parmesão e presunto)	R\$ 170	R\$ 115
Fettuccine branco ou di Basilico (manjeriço)	R\$ 148	R\$ 100
Fusilli	R\$ 148	R\$ 100
Gnocchi di "Mandioquinha"	R\$ 148	R\$ 100
Gnocchi	R\$ 148	R\$ 100
Lasagna ao forno	R\$ 176	R\$ 118
Lasagna verdi (vegetariana de legumes)	R\$ 162	R\$ 110
Ravioli di Mozzarella di Búfala	R\$ 162	R\$ 110
Ravioli di Ricota	R\$ 157	R\$ 107
Ravioli di Carne	R\$ 157	R\$ 107
Richitelle	R\$ 157	R\$ 107
Rondelle (Recheado com mozzarella e presunto)	R\$ 157	R\$ 107

Ravioli de ricota



Ravioli de muçarela de búfala

Ravioli de carne



Cappelletti



Lasagna



Fusilli



Richitelli



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Altre Salse

Molhos perfeitos para acompanhar nossas massas!

Alla Genovesa

p/2

Ind.

A longa cozedura e a presença do tutano tornam o molho ainda mais succulento, obtido a partir do ossobuco, caldo da carne, azeite, pimenta negra e cebolas.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Il Pesto della nostra famiglia

Pesto e pasta, uma combinação genuinamente italiana. São triturados o manjericão, nozes, amêndoas, amendoim, limão, queijo, alho e azeite: está feita a magia.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Alla Putanesca

Um dos molhos lendários da culinária italiana, de sabor marcante e envolvente: azeitonas pretas, alcaparra, aliche, azeite e tomate.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Quattro Formaggi

Molho cremoso à base de laticínios, rico em sabor e substancioso: Catupiry, Gorgonzola, Provolone, Parmesão e creme de leite.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 169 R\$ 115

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 176 R\$ 119

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 181 R\$ 123

Parisiense

Invenção brasileira, é feito à base do bechamel, molho branco de origem parisiense. Os ingredientes são: creme de leite, frango desfiado, ervilha, presunto e parmesão.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Alla Romanesca

Variação do molho parisiense, tem sabor mais delicado realçado pelo mix de ingredientes: creme de leite, champignon, presunto e parmesão.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Al Funghi Secchi

O sabor delicado dos cogumelos italianos lentamente hidratados e cozidos com vinho, manteiga, cebola resultam num prato atemporal, apreciado por todos pelo sabor rico e intenso.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canellonni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Alla Carbonara Americano

P/ 2

Ind.

De origem romana, o molho remonta à Segunda Guerra Mundial. Criado à base de ingredientes que os soldados americanos tinham à disposição e a criatividade de um chef italiano: ovos, queijo e bacon. O nosso carbonara leva creme de leite, parmesão, bacon e gemas.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Al frutti di mare

Harmonia de sabores e aromas do mar numa combinação apetitosa. Nosso molho leva camarões pequenos, tentáculos de polvo, anéis de lula, mexilhões e vôngoles, puxados no tomate e alho.

Spaghetti ou Penne R\$ 188

Fettuccine R\$ 210

I gamberi

O aroma e sabor mediterrâneos envolvem esse saboroso molho de camarões miúdos, aromatizados pelo azeite de oliva, alho e com um toque do molho napolitano, finalizado com salsinha.

Spaghetti ou Penne R\$ 220

Fettuccine R\$ 243

Rosé

Na gastronomia, o molho rosé é reivindicado por várias cozinhas ao redor do mundo; a certeza é que o mais conhecido desses molhos tem base na maionese e ketchup, para ser servido como complemento de salada ou carne. Com as pastas, nosso molho rosé leva molho de tomates e molho branco gratinado.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Etrusca

Criação da Família Roperto, esse molho é leve e agradável para dias de calor, bem como para aqueles que não comem carne. Preparado à base de azeite e alho, tomates secos, azeitona preta e brócolis.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 140 R\$ 96

Fettuccine ou Richitelle R\$ 162 R\$ 110

All'arrabiata del Brasile

Um poema culinário para apreciadores do picante. O nome "com raiva" é singular, deriva do fato de quem come pasta com este molho ficar com o rosto vermelho, cor típica das pessoas raivosas. Nosso raivoso leva molho de tomates italianos puxados na pimenta dedo de moça, mais suave que a malagueta italiana.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Calabresa

A combinação vencedora de ingredientes que resultam numa explosão de sabor, com base no molho de tomates italianos ao sugo, com rodela da deliciosa calabresa Millano.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Spaghetti alle Vongole

Clássico da culinária italiana, exalta o perfeito equilíbrio entre a pasta e o marisco com sua simplicidade. Puxado no azeite, alho e tomates (opcional).

R\$ 189 R\$ 126



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Aglio e Olio

Condimento que é puro sabor, molho com azeite de oliva onde se passa levemente o alho, finalizando com a salsinha (opcional).

P/ 2

Ind.

Spaghetti ou Penne R\$ 123 R\$ 84

Fettuccine R\$ 145 R\$ 98

Com brocoli

A pasta com brócolis, além de saudável, é deliciosa. O vegetal cozido é frígido no alho e azeite de oliva, e seu sabor é ressaltado pelos aromas.

Spaghetti ou Penne R\$ 147 R\$ 100

Fettuccine R\$ 157 R\$ 108

alla Bolognese

Um dos molhos mais representativos da cozinha italiana, nosso bolonhesa é feito de tomates italianos maduros, preparados com carne bovina moída e picada grossa, de primeira qualidade, temperada com cebola, bacon, pimenta do reino, azeite de oliva, cenoura, salsão.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Gratinado

O tradicional molho branco bechamel com parmesão para gratinar.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 143 R\$ 97

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 162 R\$ 110

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 170 R\$ 117

Ao Forno

A crocância obtida do molho de tomates italianos ao sugo, coberto com mozzarella para gratinar.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Michelângelo

Criação da família Roperto, o delicioso molho é preparado a partir da base de tomates italianos ao sugo, puxado para o tom rose com queijo gorgonzola. Sabor inigualável.

Spaghetti, Penne ou Rigatoni R\$ 147 R\$ 100

Gnocchi de batata ou mandioquinha, Fettuccine, Richitelle, ou fusilli R\$ 169 R\$ 115

Agnolotti, Canelloni, Cappelletti, Lasagne, Ravioli ou Rondelle R\$ 176 R\$ 119

Spaghetti com le Alici

Molho à base de aliche italiano, puxado no azeite, alho e finalizado com salsinha. R\$ 189 R\$ 126

Massa integral ou sem glúten

Porção individual ao molho de Funghi Secchi ou ao Brócolis ou à Etrusca R\$ 117

Porção individual à Napolitana ou Alho e Ólio R\$ 112

Solicite ao atendente as massas disponíveis





Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Filetto

Porções que servem de 3 pessoas

Filé mignon à Parmigiana com arroz e fritas	R\$	275
Filé mignon à Parmigiana sem acompanhamento	R\$	244
Filé mignon à Milanesa com arroz e fritas	R\$	244
Filé mignon à Milanesa sem acompanhamento	R\$	214
Filé Quattro Formaggi com arroz e fritas	R\$	286
Filé Quattro Formaggi sem acompanhamento	R\$	253
Filé mignon à Cubana		
<i>Empanado. Acompanha presunto, ervilha, fritas, banana e palmito à milanesa</i>	R\$	302
Scaloppine à Vienense		
<i>Escalopes de filé mignon ao molho madeira e champignon. Acompanha purê</i>	R\$	275



Outras porções

	2 pessoas	Individuais
Filé mignon à Parmigiana com arroz e fritas	R\$ 198	R\$ 134
Filé mignon à Parmigiana sem acompanhamento	R\$ 154	R\$ 110
Filé mignon à Milanesa com arroz e fritas	R\$ 187	R\$ 121
Filé mignon à Milanesa sem acompanhamento	R\$ 143	R\$ 99
Filé Quattro Formaggi com arroz e fritas	R\$ 211	R\$ 144
Filé Quattro Formaggi sem acompanhamento	R\$ 176	R\$ 120
Filé grelhado sem acompanhamento	R\$ 187	
Filé grelhado alho e óleo com arroz	R\$ 264	R\$ 157
Filé grelhado com fritas	R\$ 264	R\$ 157
Filé mignon à Cordonbleu	R\$ 302	

Recheado com presunto e mozzarella, acompanha fritas e ervilhas.

Filé mignon à Roperto

Grelhado com batatas ao forno, ervilhas, linguiça, brócolis e arroz



R\$ 302

Combinado Individual

Filé à Parmigiana com pasta ao sugo

<i>Spaghetti, Penne ou Rigatoni</i>	R\$	143
<i>Fettuccine, Richitelle, ou fusilli</i>	R\$	165

Frango à Parmigiana com pasta ao sugo

<i>Spaghetti, Penne ou Rigatoni</i>	R\$	121
<i>Fettuccine, Richitelle, ou fusilli</i>	R\$	143

Cobertura de mozzarella nos filés + R\$12

Embalagem para viagem R\$ 10,00



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo



Vegetariano

Almôndegas (8un)	R\$ 55
Escalope de soja (Parmigiana c/ arroz e fritas p/ind)	R\$ 77
Lasagna Verde (de legumes à Napolitana p/ind)	R\$ 110

Pollo

	Ind.	1/2	1/1
Meio frango desossado com purê e champignon		R\$ 145	
Filé de frango à Parmigiana com arroz e fritas	R\$ 109	R\$ 157	R\$ 206
Meio frango desossado com creme de milho		R\$ 145	
Filé de frango à Milanese com arroz e fritas	R\$ 102	R\$ 147	R\$ 193
Meio frango desossado com legumes		R\$ 145	
Meio frango desossado com brócolis		R\$ 145	
Meio frango desossado à Cubana		R\$ 145	
Meio frango desossado grelhado		R\$ 97	
Frango à passarinho		R\$ 79	R\$ 133



Carnes

Ropertone	R\$ 126
Polpetone recheado com mozzarella e coberto de molho ao sugo	
Mini Ropertone	R\$ 102
Brachola	R\$ 65
Recheada com bacon, cebola, alho, salsinha e queijo ralado	
Almôndegas (6 unidades)	R\$ 68
Almôndegas (3 unidades)	R\$ 46

Filetto di Pesci

File de pescada branca à dorê acompanhada de purê e arroz à Grega

Individual R\$ 137 Para 2 pessoas R\$ 209



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Stinco d'Capretto con Patate e Broccoli



Premiada Perna de Cabrito da Roperto: Pernil (traseiro) acompanhado de batatas ao forno e brócolis alho e óleo
R\$ 423

Capretto

	Grande	Média
Capretto alla Cacciatore	R\$269	R\$165
Cabrito ensopado com polenta frita		

Capretto al Forno	R\$269	R\$165
Cabrito assado com batatas coradas		

Risotto

Arroz italiano arbóreo ou tradicional

Con Pollo (Frango)	R\$ 121
con Gamberi (Camarão)	R\$ 203
con Frutti di Mare (Frutos do mar)	R\$ 176
com Funghi secchi	R\$ 143

Melanzane

Berinjela à parmegiana com arroz

Grande	R\$ 148	Média	R\$ 104
--------	---------	-------	---------

Contorno

Arroz	R\$ 44
Arroz à Grega	R\$ 55
Banana (2) à milanese	R\$ 38
Batata frita	R\$ 49
Brócolis alho e óleo	R\$ 66
Crema de milho	R\$ 60
Polenta frita	R\$ 49
Purê de batatas	R\$ 60

Embalagem para viagem R\$ 10,00



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Sobremesas



Panna cotta é um doce de colher muito apreciado, de origem piemontesa. Um creme elegante, delicado e coberto de coulis de morango - mais fluido que geléia, mais espesso que uma calda.

Gelati

Tartufo R\$ 31

Sobremesa Gelada, Creme ao Marsala e Sorvete de Chocolate, Recoberto com Chocolate em Pó e Castanha de Caju

Taça com 1 bola R\$ 22

Taça com 2 bolas R\$ 33

Sabores: Creme, Chocolate ou Pistachio

Monte Nero R\$ 31

Sobremesa Gelada, creme ao marsala coberto com casca de chocolate

Dolci

Panna cotta	R\$ 35
Petit Gateau (chocolate)	R\$ 42
Petit Gateau (doce de leite)	R\$ 42
Tiramissu	R\$ 38
Pudim de caramelo	R\$ 28

Crostata fredda

Torta de limão	R\$ 31
Torta holandesa	R\$ 31



Tiramisù é um clássico da confeitaria italiana com base em creme, biscoito e café. Experimente nossa versão desta clássica sobremesa!



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Água, Sucos e Refrigerantes

Água de Côco	R\$ 16,00	Suco de Tomate	R\$ 22,00
Água Mineral - Prata 310ml	R\$ 10,00	Suco de Uva Integral Perini	R\$ 21,00
H2OH!	R\$ 17,00	Salton - Suco Integral de Uva	R\$ 23,00
Refrigerante em lata	R\$ 11,00	Suco Xandó 300ml	R\$ 12,00
Limonada	R\$ 20,00	Soda Italiana	R\$ 20,00

Bebidas

Aguardentes

Grappa Giovane - IT	R\$ 39,00
Grappa Invecchiata - IT	R\$ 39,00
Tequila José Cuervo Oro	R\$ 39,00

Aperitivos

Campari	R\$ 26,00
Cynar	R\$ 20,00
Gin Seagers	R\$ 20,00
Rum bacardi Ouro	R\$ 20,00
Rum Bacardi Prata	R\$ 20,00
Sakê Azuma	R\$ 20,00
Steinhaeger Becosa	R\$ 28,00
Steinhaeger Schlichte	R\$ 39,00
Underberg	R\$ 20,00
Gin Gordon's	R\$ 39,00
Fernet Branca	R\$ 39,00

Brandy e Conhaques

Domecq	R\$ 27,00
Fundador	R\$ 39,00
Macieira Royal Brand	R\$ 33,00

Cachaças

Espirito de Minas - MG	R\$ 42,00
Sagatiba Prata - SP	R\$ 20,00
Salinas - MG	R\$ 28,00
Santo Grau - MG	R\$ 28,00

Caipirinhas

Caipirinha	R\$ 31,00
Caipirinha de Absolut	R\$ 44,00
Caipirinha de Espirito de Minas	R\$ 51,00
Caipirinha de Sagatiba	R\$ 38,00
Caipirinha de Sakê	R\$ 33,00
Caipirinha de Salinas	R\$ 39,00
Caipirinha de Santo Grau	R\$ 44,00
Caipirinha de Smirnoff	R\$ 35,00
Caipirinha de Steinhaeger Becosa	R\$ 35,00
Caipirosca de Rum	R\$ 31,00

Cervejas

Heineken (Longneck)	R\$ 19,00
Stella Artois (Longneck)	R\$ 19,00
Original (600ml)	R\$ 23,00
Serramalte (600ml)	R\$ 23,00
Stella Artois (550ml)	R\$ 23,00
Heineken (600ml)	R\$ 23,00
Paulaner Weisbier (500ml)	R\$ 32,00
Spaten (600ml)	R\$ 23,00
Spaten (Longneck)	R\$ 19,00
Malzbier (Longneck)	R\$ 19,00

**Solicite nossa
carta de vinhos!**



Cantina Roperto

desde 1933 no coração de São Paulo

Drinks

Aperol Spritz	R\$	39,00
Bloody mary	R\$	39,00
Gin Tônica	R\$	39,00
Cuba-Libre	R\$	39,00
Negroni	R\$	39,00
Sbagliato	R\$	39,00
Dry Martini	R\$	39,00

Licores

Amaretto d'Orso	R\$	38,00
Amarula	R\$	38,00
Baileys	R\$	38,00
Cointreau	R\$	33,00
Drambui	R\$	38,00
Frangelico	R\$	38,00
Licor 43	R\$	38,00
Licor de Cassis Jean Dijon FR	R\$	38,00
Limoncello IT	R\$	38,00
Mandarinetto Isolabella	R\$	38,00
Maraschino	R\$	38,00
Peach Tree	R\$	36,00
Sambuca IT	R\$	38,00
Strega IT	R\$	38,00
Amaro	R\$	38,00

Porto

Adriano Ramos Pinto	R\$	52,00
Dom José	R\$	40,00

Vermouth

Carpano Punt e Mes IT	R\$	42,00
Branco Doce	R\$	22,00
Branco Seco	R\$	22,00
Tinto	R\$	22,00

Vodkas

Absolut	R\$	38,00
Smirnoff	R\$	28,00

Whiskies

Johnnie Walker Black Label	R\$	38,00
Johnnie Walker Red Label	R\$	33,00
Chivas 12 anos	R\$	38,00
J. B.	R\$	33,00
Jack Daniels	R\$	38,00

Café & Chá

Café Macchiato	R\$	20,00
Café Espresso	R\$	11,00
Chá ou Infusão	R\$	11,00



Embalagem para viagem R\$ 10,00