

bem – vindos à pizza dop

DOP significa Denominação de Origem Protegida. Inspirada neste renomado conceito de alto padrão de qualidade e dedicados a atender paladares exigentes, idealizamos a pizza dop. Por isso, **dop** é nossa identidade e **qualidade** traduz a nossa essência.

A massa de longa fermentação, leve, saborosa e aromática e o molho, preparado diariamente à base de tomates frescos, completam uma base perfeita para nossas criações.

No nosso rigoroso processo de seleção de ingredientes, priorizamos produtos regionais e artesanais, por isso, com muito orgulho, carregamos este selo.

Desfrute deste cardápio que conta parte da nossa história e também faça parte dela!



Somos gratos por sua presença,

Somos pizza dop.



BURRATA TRUFADA



BURRATA AO FORNO



BURRATA FRESCA



MASSINHA dop SOUFFLÉ

para começar

COUVERT

SERVE 1 PESSOA

Pãezinhos dop de longa fermentação assados na panelinha de ferro. Acompanha manteiga da casa. 8

ENTRADAS

SERVE 2 PESSOAS

CARPACCIO

Finíssimas fatias de carne bovina, rúcula, parmesão, gergelim negro, pimenta do reino e sal. Acompanha massinha dop soufflé. 64

SALADA CAPRESE

A autêntica e queridinha salada italiana com o jeito dop: tomates cereja, muçarela de búfala, molho pesto e creme balsâmico. 48

SALADA RÚCULA CROCANTE

Folhas de rúcula, tomate cereja, pralinê de nozes e parmesão crocante. 38

BURRATA AO FORNO

Burrata by Mozzarellart, sal, pimenta do reino, molho de tomates frescos e basílico, servida fumegante na panelinha de ferro. Acompanha massinha dop soufflé. 79

BURRATA FRESCA

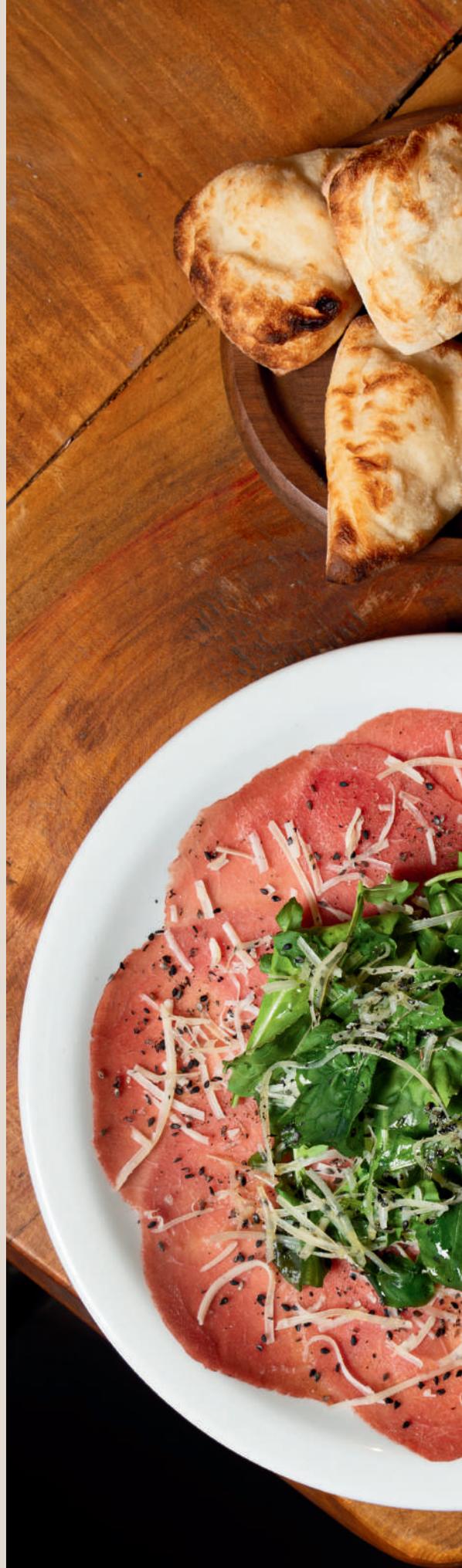
Burrata by Mozzarellart fresca com tomates cereja salteados no azeite extra virgem, sal e pimenta do reino. Acompanha massinha dop soufflé. 79

BURRATA TRUFADA

Burrata by Mozzarellart, trifolati de cogumelos e alho-poró, pistache e azeite trufado, assados na panelinha de ferro. Acompanha massinha dop soufflé. 89

QUEIJOS & CIA

Queijo brie, queijo gorgonzola, presunto cru tipo parma, mortadela Italiana, castanhas de caju, uvas, morango e geleia da casa. 76



CARPACCIO

A top-down photograph of three pizzas served on white plates, arranged vertically on a dark wooden table. The table is decorated with autumn-themed elements: dried wheat stalks on the left and a mix of green and brown leaves on the right. The top pizza is topped with slices of pink ham, melted cheese, and a breadcrumb crust. The middle pizza is a Margherita-style pizza with tomato sauce, melted cheese, pine nuts, and fresh basil leaves. The bottom pizza is topped with large shrimp, melted cheese, and finely chopped green herbs.

MERCADÃO PAULISTA
COM BORDA CROCANTE
DE PARMESÃO

DE ORIGEM

CAMERON DIAZ

PIZZAS

nossas criações

IND 4 FATIAS
FAM 8 FATIAS

BURRATA & PARMA

A Burrata by Mozzarellart, acompanhada de rúcula, presunto cru tipo Parma, sal, azeite e pimenta do reino. (Burrata fresca, não vai ao forno). IND 94 FAM 152

CAMERON DIAZ

Uma pizza bianca, assim como a atriz de Hollywood. Creme de leite, muçarela, parmesão, ervas frescas e camarão G. IND 94 FAM 152

DEL CORSO

Já leu a história da Arthurito? Pois é, a mãe dele adora esse sabor e seu sobrenome batiza nossa versão da pizza com rúcula, queijo brie e geleia de pimenta. Ela não leva muçarela e é levemente picante. IND 65 FAM 104

AL CAPONE

A caponata antepasto típico da região da Sicília, ganha uma versão redondamente leve e saborosa. Molho de tomates frescos, muçarela, berinjela e abobrinha ao corte julienne refogadas no azeite extra virgem, cebola roxa, salsa crespa e azeitonas pretas. IND 65 FAM 104

DE ORIGEM

As duas tradicionais pizzas napolitanas, Margherita e Marinara, juntas dão origem a este sabor surpreendente. Fior di latte by Mozzarellart, alho confitado e basílico. IND 72 FAM 118

ZUCCHINI DEL PIZZAIOLO

A premiada criação do nosso chef pizzaiolo: muçarela, abobrinha marinada no alho, tomate cereja, pesto. IND 68 FAM 104

FÍGARO... FÍGARO... FÍGARO... FÍGARO... FÍGARO!!!

Um trocadilho com o personagem que compõe a famosa peça de ópera "O barbeiro de Sevilha" (disponível no YouTube). Molho de tomates frescos, figo, muçarela, creme balsâmico e crocante de Parma (disponível na dop). IND 72 FAM 118



BURRATA & PARMA

X PERNIL

Quem nunca comeu o tradicional sanduba numa feira ou na saída do estádio, não sabe o que está perdendo. Pulled pork defumado artesanalmente, muçarela, geleia de abacaxi da casa com pimenta e cebolete.

IND 65 FAM 104

MERCADÃO PAULISTA

O tradicional sanduíche do Mercado Paulista ganha espaço em Curitiba nessa versão exclusiva. Mortadela Italiana, muçarela, pistache e raspas de limão siciliano.

IND 72 FAM 118

MI CORAZÓN

Mais uma para minha amada. Molho de tomates frescos, presunto Royale, coração de alcachofras e azeitonas pretas. IND 72 FAM 118

TROPICALIENTE

Uma explosão de sabores na sua boca. O defumado da linguiça Blumenau, o frescor do abacaxi, a picância da dedo de moça e muçarela. IND 65 FAM 104

VÓ JOANA

Uma boa lembrança daquela macarronada de domingo na casa da vó. Aqui o espaguete é de palmito pupunha, molho de tomates frescos, queijo gorgonzola e alecrim.

IND 65 FAM 104

WE ARE THE CHAMPIGNONS

Este clássico dos anos 70 não poderia ficar de fora da nossa pizzalist. Um solo de alho-poró acompanhado dos campeões Shitake, Shimeji e Paris, finalizado com salsa crespa, my friends! IND 65 FAM 104

LOS HERMANOS

¡Hola! ¿Que tal? Que tal cebola refogada? E que tal presunto cru tipo Parma? Juntos e inspirados em um prato tradicional de nossos hermanos, a Fugazzeta, criamos este sabor. Ela não tem molho, mas tem muçarela! IND 72 FAM 118

Opcionais:

borda crocante de parmesão

IND 10 FAM 15

muçarela zero lactose

IND 12 FAM 16



PIZZAS

clássicas
com jeito dop



PORTUGA COM BORDA
CROCANTE DE PARMESÃO

ANGELITA

Uma justa homenagem a minha amada esposa, que se chama Angela e adora Margherita. Muçarela, basílico e tomatinhos. IND 59 FAM 96

ARTHURITO

O Arthur só come pizza de calabresa, mas tem que ser bem picadinha, então... Muçarela, calabresa moída como ele gosta e uma pitada de orégano. IND 59 FAM 96

BROCCOLI DI RAMOS

Este sabor estava fazendo falta? Estava! Molho de tomates frescos, muçarela e brócolis ramoso refogado no azeite extra virgem com alho. E viva os Ramos! IND 65 FAM 104

BUFALINA

Se você gosta das clássicas com jeito dop, aí vai uma sugestão: molho de tomates frescos, basílico e muçarela de búfala e azeite de oliva extravirgem, tudo ao forno. IND 69 FAM 118

PORTUGA

A preferida do chef não poderia faltar, mas claro, na sua própria versão. Muçarela, copa lombo, cebola roxa, tapenade de azeitonas pretas, ovo ao forno e orégano. IND 65 FAM 104

BURRATA

A melhor burrata de Curitiba by Mozzarellart, coberta com molho pesto, basílico, pimenta do reino moída na hora e sal. (Burrata fresca, não vai ao forno). IND 89 FAM 127

FOUR SEASONS

Se Curitiba tem as quatro estações num único dia nós temos quatro queijos numa única pizza. Muçarela, gorgonzola, Catupiry (O Original) e parmesão. IND 72 FAM 118

PEPE LEGAL

Se você lembrou do desenho é porque você não é mais tão novinho assim. Se não conhece o Pepe Legal, dá um Google aí. Na pizza: muçarela, pepperoni e orégano. IND 59 FAM 96

PARMEGIANA

Esta criação é para atender o pedido do Caio, o mais velho do quarteto. Uma camada de muçarela coberta com molho de tomates e cebola pedaços (receita da minha mãe), finalizada com parmesão e orégano. IND 59 FAM 96

MARINARA

Molho, alho assado e basílico. IND 49 FAM 79

MUÇARELA

Muçarela, molho de tomates frescos e orégano! Simples assim, assada!! IND 49 FAM 79

SEU MOACIR

Lá vem seu Moacir me perguntar “Já tem pizza de aliche?” Agora tem! Molho de tomates e cebolas pedaços, filés de aliche importado e orégano. IND 69 FAM 118

DE BACON A VIDA

Como dizem por aí, bacon é vida. Milho, muçarela e orégano para acompanhar. IND 59 FAM 96

GALO VÉIO

Confesso que resisti um pouco em ter uma pizza de frango no cardápio, mas, para atender o pedido dos filhos Igor e Davi, fui em busca de uma nova versão para esta queridinha nacional. O frango é defumado, acompanhado de cream cheese Philadelphia e finalizado com orégano. IND 65 FAM 118



BROCCOLI DI RAMOS

GALO VÉIO COM
BORDA CROCANTE
DE PARMESÃO

ZUCCHINI

PIZZAS

vegas

Muçarela Vegana: elaborada com proteína de amêndoas.



ALCACHOFRA

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, coração de alcachofras e azeitonas. IND 78

BROCCOLI

Muçarela vegana, molho de tomates, brócolis ramoso refogado no azeite extravirgem com alho. IND 68

CAPONATA

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, berinjela e abobrinha ao corte julienne refogadas no azeite extravirgem, cebola roxa, salsa fresca e azeitonas pretas. IND 68

MARGHERITA

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, tomate cereja e basílico. IND 64

MARINARA

Molho de tomates frescos, alho assado e basílico. IND 49

MUÇARELA

Muçarela vegana, molho de tomates frescos e orégano. IND 54

PARMEGIANA

Muçarela vegana, molho de tomates e cebola pedaços e orégano. IND 59

PUPUNHA

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, espaguete de palmito de pupunha e alecrim. IND 64

RÚCULA

Muçarela vegana, molho de tomates, tomate cereja salteado no azeite e rúcula. IND 64

TRIFOLATI FUNGHI

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, trifolati de cogumelos Shitake, Shimeji e Paris, refogados com alho-poró e salsa fresca para finalizar. IND 68

ZUCCHINI

Muçarela vegana, molho de tomates frescos, abobrinha, tomate cereja e molho pesto. IND 68



LASANHAS do Gian

NA CASA DA SOGRA É ASSIM, SE O GENRO PREDILETO APARECE, TEM LASANHA. AQUI TEM TODO DIA, APAREÇA!

SERVE 1 PESSOA

AO SUGO

Massa fresca, molho de tomates frescos, muçarela, presunto Royale e parmesão. 58

QUATRO QUEIJOS

Massa fresca, muçarela, gorgonzola, creme de leite, parmesão e Catupiry Original. 58

CAMARÃO

Massa fresca, creme de leite, camarões grandes, gorgonzola e parmesão. 89

BERINJELA

Beringela fatiada, molho de tomates frescos, muçarela e parmesão. 58

BERINJELA VEGANA

Beringela fatiada, molho de tomates frescos, muçarela vegana. Muçarela feita com proteína de amêndoas. 63



QUATRO QUEIJOS

DOBRATTAS

NOSSA MASSA DE LONGA FERMENTAÇÃO, DOBRADA E GENEROSAMENTE RECHEADA.

SERVE 1 PESSOA

BAURU

O sanduba do café da manhã agora também no jantar. Presunto Royale, muçarela, tomates em rodela e orégano. 52

CALÁBRIA PAULISTA

Como manda a tradição paulistana: molho de tomates frescos, linguiça calabresa em rodela e cebola roxa, sem muçarela! 52

BUFFALINA FRESCA

Muçarela de búfala, presunto cru tipo Parma, rúcula e tomate cereja, sal, pimenta do reino e azeite de oliva extravirgem para finalizar. O recheio não vai ao forno! 57

CARBONARA

Gema de ovo mole, parmesão, pimenta do reino e panceta. 52

CHOURIPAN

Linguiça de pernil artesanal, cebola roxa, muçarela e cebolete. Acompanha chimichurri. 52

Adicional: crosta crocante de parmesão. 15

BUFFALINA FRESCA



CONHEÇA NOSSO CARDÁPIO HARMONIZADO!

TERÇA - FEIRA ROLHA LIVRE.



DOCES que só a dop sabe fazer!

KUKA DE BANANA

Cuidado com o que deseja! Seu pedido é uma ordem!! IND 58 FAM 72

KUKA DI UVA

Essa versão com uvas roxas foi criada para agradar o paladar de quem gosta do contraste do doce da farofa e o azedinho da uva. (consulte disponibilidade) IND 58 FAM 72

KUKA GIOVANI

Goiabada, um dos doces preferidos do meu filho Luca Giovani, junta-se à farofa nessa versão redonda da tradicional cuca. IND 58 FAM 72

MARSHMALLOW NA LAREIRA

Uma generosa camada de chocolate derretido com marshmallows tostados. IND 63 FAM 79

NUTELLA RAIZ

A tradicional e verdadeira Nutella, coberta com avelã tostadas. IND 69 FAM 88

CARDÁPIO KIDS E SOBREMESAS consulte e conheça



KUKA GIOVANI

BEBIDAS leves para acompanhar

SODA FRANCESA MONIN 300 16ml

maçã-verde, pink lemonade, tutti-fruti.
(Consulte outros sabores).

CHÁ GELADO NATURAL 300 ml 14

limão ou maracujá.

SUCO NATURAL 300ml 16

abacaxi, laranja, limonada suíça, maracujá ou morango.

SUCO DE UVA 300 ml 14

integral.

COCA-COLA LATA 350 ml 9

zero ou tradicional.

GUARANÁ ANTARCTICA LATA 350 ml 9

zero ou tradicional.

SCHWEPES CITRUS LATA 350 ml 8

leve em açúcares.

SCHWEPES TÔNICA LATA 220 ml 8

sem açúcares.

ÁGUA MINERAL GARRAFA 330 ml 7

CAFÉ EXPRESSO (50ml) 7

forte, médio ou descafeinado.

chopes & cervejas

MANIACS IPA 473 ml 21

MANIACS LAGER 473 ml 21

ESTRELA GALÍCIA 330 ml 14

HEINEKEN LONG NECK 330 ml 14

HEINEKEN ZERO ÁLCOOL LONG NECK 330 ml 14

DRINKS para animar

AUTORAIS

DE ORIGEM

Jack Daniel's, rum, xarope de abacaxi, xarope de baunilha, limão taiti e basilico. 36

GIAN TÔNICA

Campari, suco de laranja, suco de limão, água tônica (receita do cunhado). 34

CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja. 34

CAIPIRA LIMÃO, MARACUJÁ OU MORANGO

Fruta fresca, açúcar e destilado (cachaça, vodka, rum, ou saquê). 32

COSMOPOLITAN

Vodka, licor de laranja, xarope de Cranberry e limão. 36

GIN TÔNICA

Gin, água tônica e especiarias. 32

KIR ROYALE

Licor de Cassis, espumante e cereja. 34

LIMONCELLO SPRITZ

Licor de limoncello, espumante brut, e limão siciliano. 39

MIMOSA

Espumante Brut, suco de laranja e licor de laranja. 34

MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre. 34

NEGRONI

Gin, Campari e Vermute. 42

SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de pêsego, suco de laranja, cereja exarope de granadine. 34

DIGESTIVOS

LIMONCELLO dose 29

COINTREAU dose 29

LICOR 43 dose 35



GIN TÔNICA

COSMOPOLITAN

MOSCOW MULE

SOBREMESAS

para adoçar a vida

ADOLETÁ DE CHOCOLÁ

Uma brincadeira de criança que virou sobremesa na dop: bolo de chocolate com gotas de chocolate, sorvete de chocolate, ganache de chocolate e raspas de chocolate. 34

MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO

Mousse de limão, crumble crocante e raspas de limão siciliano. 30

SUSPIROS DE MORANGO

Suspire com nosso creme do chefe, coulis de morango, morangos frescos e suspiros. 32

PETIT FONDUE

Charmoso fondue de chocolate com frutas: morango, banana e uva. (serve duas pessoas) 39



MENU KIDS

ESCOLHA 1 PIZZA

- 1 Calabresa
- 2 Muçarela
- 3 Milho
- 4 Tomatinhos

ESCOLHA 1 BEBIDA

- 1 Soda pink lemonade
- 2 Soda tutti frutti
- 3 Suco de uva

ESCOLHA OS SABORES DO SORVETE

- 1 Chocolate
- 2 Morango
- 3 Creme

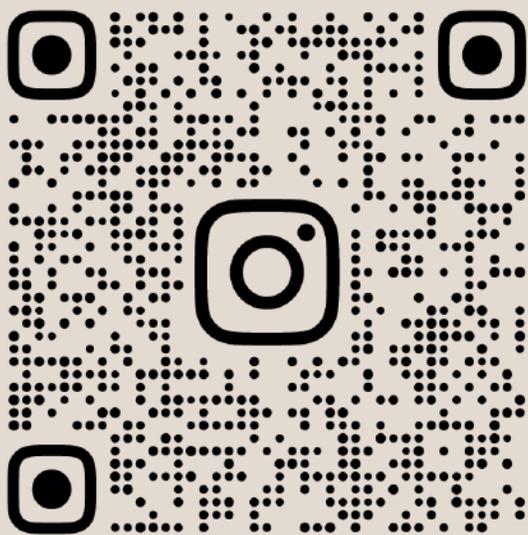
COMBO KIDS \$56

- 1 pizza kids
- 1 soda ou suco de uva natural
- 3 bolinhas de sorvete



pizza dop

Siga-nos no
Instagram



@pizzadop_

 pizza dop

 pizzadop_1

 pizzadop.com.br

 41 - 99149-4546

 41 - 3030-4546

salão, balcão e delivery.

Rua Quintino Bocaiúva, 31 - Cabral | Curitiba-PR

estacionamento conveniado:

entrada pela AV. Munhoz da Rocha, 1049

