

MENU

Qui o Qua

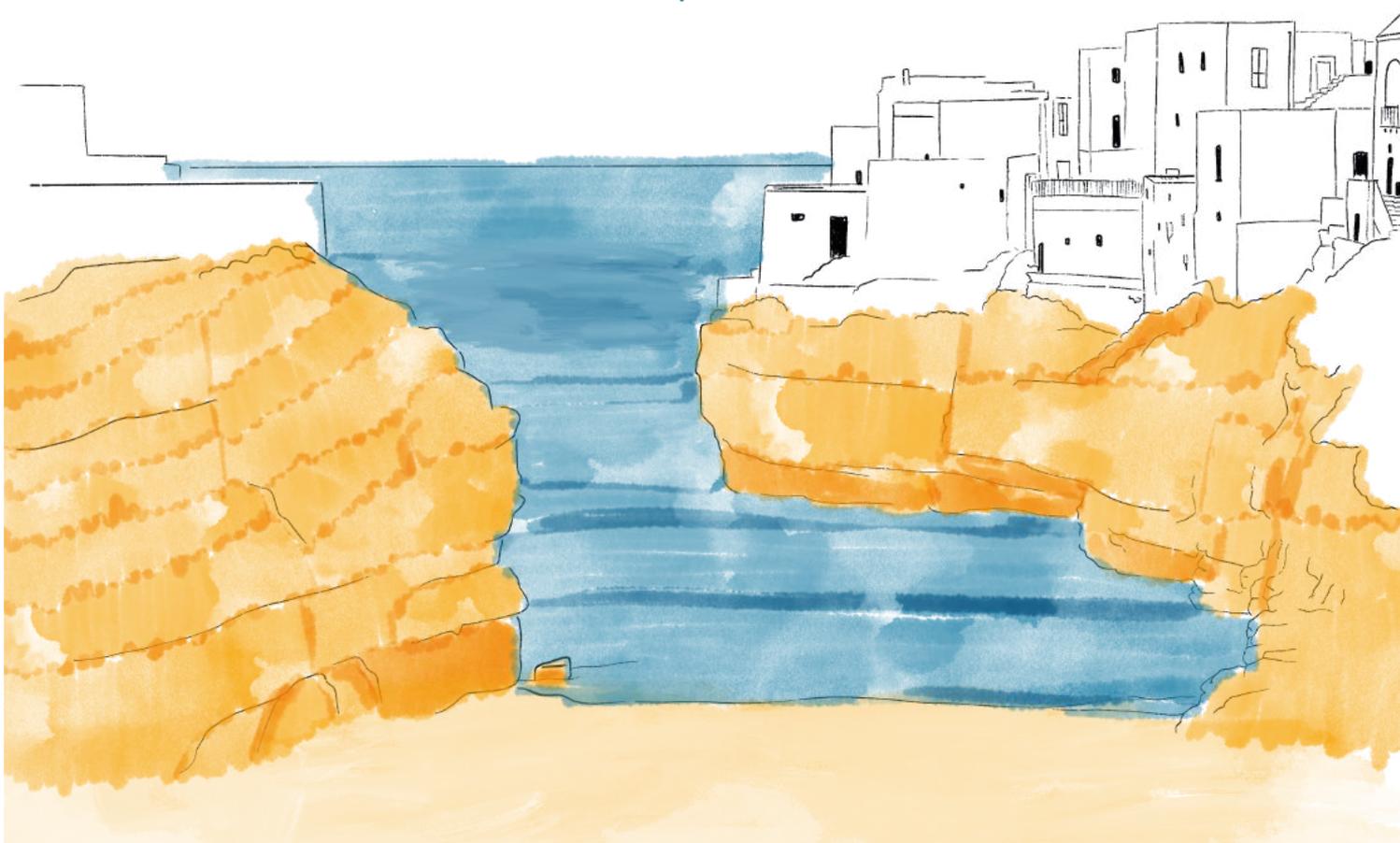
PASTICCIOTTERIA

A Qui o Qua nasceu do nosso amor pela Itália e desejo de trazê-la para perto. A nossa principal inspiração é a **Puglia**, região sul do país, que é também o local de parte das nossas raízes e é daí que começa a nossa história.

Há algumas décadas os nossos avós paternos saíram da cidade de **Polignano a Mare** com destino ao Brasil. Com eles, além de sonhos, também vieram muitas tradições, que nos influenciaram e influenciam até os dias de hoje. Anos depois, chegou a nossa vez de fazer o caminho inverso e retornar à Itália para conhecer e estudar. Encantados com esse destino fascinante, resolvemos criar a marca para dividir essa cultura tão rica com o mundo. E **AQUI** estamos.

A ideia do nome surgiu de uma brincadeira. Tanto Qui como Qua significam "**AQUI**", mas nem mesmo os italianos sabem explicar ao certo a diferença entre as palavras. Mas não importa se é **QUI** o **QUA**, o importante é você estar **AQUI**. A nossa missão é fazer com que as pessoas possam se conectar à Itália, especialmente à Puglia, e que possam desfrutar de uma gastronomia de qualidade.

*Uma nova forma de desfrutar o presente,
esteja sempre Qui o Qua.*



Nostra firma (Nossa assinatura)

Subvertemos as “regras” da pizza, trabalhando como padeiros e fornecendo todos os dias produtos diferentes, formas e consistências. Utilizamos somente pré fermentos líquidos e sólidos, criando vida todos os dias. Assamos nossa massa em temperaturas moderadas para manter integralmente as substâncias nutritivas do grão e exaltar seu aroma e perfume. Trabalhamos com alta hidratação, fermentação lenta e deixamos a massa maturar por longas horas para aumentar a leveza e digestibilidade.

Farine (Farinhas)

Utilizamos farinhas italianas obtidas através de uma moagem especial: em moinhos de pedra e que não danificam o grão. Sem adição de aditivos ou melhoradores, garantindo às massas aromas intensos e alto valor nutricional.

La Pasta Madre

Massa produzida com água e farinha, pré fermentada graças às bactérias láticas e fermentos selvagens.

Biga e Poolish

São 2 pré fermentos, o primeiro sólido e o segundo líquido, formados de água, farinha e fermento biológico e que fermentam graças ao desenvolvimento de bactérias láticas e álcool. A massa realizada a partir destas técnicas derrete, é mais digerível e perfumada.

6li Ingredienti (Ingredientes)

Trabalhamos com matéria-prima de alta qualidade, seja ela importada ou nacional. Valorizamos e acreditamos no trabalho feito por pessoas que assim como nós são apaixonadas pelo que fazem.



“A pizza com uma nova forma de expressar a evolução entre panificação e cozinha autoral”





PASTICCERIA

CORNETTO



Na Itália o dia quase sempre começa com um cornetto e um espresso ou um cappuccino. Esse é o café da manhã clássico de um italiano. À primeira vista parece um croissant, mas não é. A principal diferença está nos ingredientes. O cornetto leva baunilha, ovos e contém menos manteiga. Além disso, a massa é mais macia e aerada. Pode ser servido com recheio ou sem.

VUOTO R\$ 11,00
Sem recheio

RIPIENO R\$ 14,00
Creme, Pistache ou Nutella

O nosso barco chefe!
O Pasticciotto Leccese como é conhecido, é um doce típico da Puglia. Dizem que a sua criação foi por volta de 1745 e é creditada a família Ascalone, que para se reinventar em meio a uma crise, acabou criando o doce "por acaso". O nome vem de "pasticcio", que significa bagunça/desordem em italiano.

R\$ 12,00

Creme, Creme com Amarena, Creme com Chocolate, Limão Siciliano com Amêndoas ou Nutella

PASTICCIOTTO



Ogni viaggio lo vivi tre volte: quando lo sogni, quando lo vivi e quando lo ricordi

O nosso delicioso Pasticciotto em uma versão menor

R\$ 8,00

Creme, Limão Siciliano com Amêndoas ou Pistache

PASTICCIOTTINO



LECCE

Conhecida como a Florença do Sul por seu estilo arquitetônico barroco, é também local de origem do nosso amado Pasticciotto.

PIZZA AL TAGLIO

Taglio significa pedaço em italiano e teglia significa assadeira. A Pizza al Taglio é um estilo de pizza muito comum na capital italiana. Sua característica é uma massa mais alta e que pode até lembrar uma focaccia, porém, é extremamente leve e crocante por conta da alta hidratação e do longo tempo de maturação e fermentação.



CALABRESE

Blend de farinhas tipo 00, semi integral e integral, 90% de hidratação, BIGA

Pomodoro, calabresa artesanal, alho poró e mozzarella scamorza

1 pedaço
R\$ 16,00

2 pedaços
R\$ 30,00

MARGHERITA

Blend de farinhas tipo 00 e tipo 2, 75% de hidratação, BIGA

Pomodoro, mozzarella de vaca e pesto de manjeriço

1 pedaço
R\$ 16,00

2 pedaços
R\$ 30,00

FIORI

Blend de farinhas tipo 00 e tipo 2, notas marcantes e casca crocante, BIGA

Creme de abobrinha, flor de abobrinha, funghi, creme de castanha de caju fermentada e castanha tostada

1 pedaço
R\$ 18,00

2 pedaços
R\$ 33,00

REGINETTA

Blend de trigos selecionados, massa assada sobre outra, 90% de hidratação, BIGA naturale. Extremamente crocante!

Mortadella italiana, stracciatella e pistache

1 pedaço
R\$ 20,00

2 pedaços
R\$ 36,00



DEGUSTAZIONE

1 pedaço de cada sabor de nossas pizzas em formato de degustação. Perfeito para compartilhar!

R\$ 38,00

BARI

É a capital da Puglia e também porta de entrada para o turismo na região, já que conta com aeroporto, estação de trem e porto.



PANINI

O sanduíche típico italiano!
Produzimos nossos pães
diariamente de maneira artesanal,
com blend de farinhas italianas
moídas na pedra. Casca crocante e
sabor intenso.

MAIALE

Lascas de porchetta, friggione
bolognese, mozzarella scamorza e
dill

R\$ 35,00



PUGLIA

Polvo, stracciatella, rúcula e
picles de cebola roxa

R\$ 40,00



Di fronte al mare la
felicità è un'idea
semplice



TRANI

É uma das cidades portuárias mais bonitas da região. A sua grande atração é a
Cattedrale di Trani, considerada a rainha de todas as catedrais da Puglia.

BEVANDE



Espresso	R\$ 6,00
Duplo espresso	R\$ 12,00
Capuccino	R\$ 10,00
Coado	R\$ 10,00
Macchiato	R\$ 8,00
Refrigerante	R\$ 6,00
Água com ou sem gás	R\$ 5,00
Suco de uva	R\$ 15,00
Vinho Rose em lata	R\$ 15,00

APERITIVI

Aperol Spritz	R\$ 28,00
Negroni Invecchiato	R\$ 28,00
Limoncello da casa 50ml	R\$ 12,00

BIRRERIA

Heineken	R\$ 12,00
----------	-----------

Ti va una birra
e un tramonto?

ALBEROBELLO

É a cidade dos "trulli", que são essas casinhas brancas de pedra com telhados em formato de cone. É considerada Patrimônio Mundial da UNESCO desde 1996.



MERCATO



TARALLINI 400g

O tarallo é um snack (aperitivo) muito tradicional em toda Itália. Crocante, saboroso e feito para qualquer hora do dia. Simplesmente viciante!

R\$ 32,00

LIMONCELLO 700ml

Na Itália é costume finalizar as refeições com um bom licor, os chamados digestivos. Um dos mais conhecidos, encontrados principalmente no sul do país, é o Limoncello, que é feito à base de limão siciliano. Beba bem gelado. Salute!

R\$ 80,00

OH PUGLIA MIA TI PORTO
SEMPRE NEL CUORE
QUANDO VADO VIA



SCATOLE

Monte a sua caixa com pasticciotti ou pasticciottini a sua escolha.

PASTICCIOTTI

8 UNIDADES R\$ 90,00

12 UNIDADES R\$ 132,00

PASTICCIOTTINI

8 UNIDADES R\$ 56,00

12 UNIDADES R\$ 88,00

