



A Permita-Ser nasceu com o intuito de unir pessoas em prol de um mesmo objetivo.

Faze-las compartilhar momentos unicos em suas vidas.
Permitindo-se Ser .

Levamos como caminho, a ideia do Slow Food ("comida lenta") que é um movimento que nasceu na Italia, e tem como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições e uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente.

E tambem o Plant Based, que significa uma alimentação baseada em vegetais.

Como derivados de plantas, incluindo grãos integrais, sementes, legumes, frutas e verduras, mas com poucos ou nenhum produto animal.

Uma alimentação consciente, de corpo mente e espirito.

Aqui você pode parar, dar um tempo, respirar fundo, sentir toda a natureza ao seu redor.

Aproveite!

"Seja saudavel, seja artista, seja altruista, seja esportista, seja consciente, seja paciente, seja resplandecer, enfim, seja apenas Ser "

@permitaserrestaurante | +55(47)99185-0568

Entradas



Gotas de massa

\$19

Oito bolinhas da nossa massa especial , acompanhada de pesto fresco.

Crostini

\$17

Massa fina e crocante com orégano, alecrim e óleo de oliva.

Gotas de massa speciale

\$23

Oito bolinhas da nossa massa especial, recheadas com queijo e azeitonas.

Salada Caprese

\$25

Mussarela de búfala, tomate e pesto fresco

Bruscheta Vinagrete

\$25

Duas fatias de nossa massa especial com tomates, azeitonas pesto e cebola roxa temperada.

Bruscheta Hummus

\$25

Duas fatias de nossa massa especial com hummus da casa e berinjela grelhada

Salada Colorida

\$32

Mix de folhas, mussarela de bufala, tomate cereja, pimenta biquinho, alcachofra, tomate seco e óleo de oliva e sementes.

Pastas



Ao Pesto

\$43

Pasta de "Longa Lavorazione" italiana, pesto de manjericão, tomate cereja, mussarela di buffala e nozes.

Italiana

\$46

Pasta de "Longa Lavorazione" italiana, pimentão flambado , cogumelos salteados, molho de tomate fresco, pesto e ervilhas

Zuchini

\$41

Pasta feita de abobrinha, com pesto fresco de manjericão, sementes, filetes de abacate, azeitonas e tomate cereja.

Kids

\$22

Meia porção de pasta italiano grano duro com molho de sua preferencia. (Molho de tomate, somente queijo, ou com apenas óleo de oliva.) Acompanha uma fruta.

*Todos os Pratos e Pizzas já acompanham salada de folhas organicas da horta

*Troque o queijo tradicional pelo Vegano sem custo adicional.



Pizzas



Marguerita de Bufala

\$42

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, queijo bufala , tomate cereja e pesto fresco de manjeriço

Gorgonzola e Mel

\$43

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, gorgonzola, mel silvestre da região , e sementes.

Limone

\$42

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, brócolis, alcachofra e raspas de limão siciliano.

Vulcão

\$43

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, filetes de pimentões e um ovo no centro, assado junto a pizza.

Legumes Grelhados

\$41

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, fatias de abobrinha e berinjela grelhados .

Green

\$42

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, brócolis, alcachofra , alho poró e ervilhas frescas.

Alho e Óleo

\$42

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, alho salteado no oliva, alho poró e finalizado com crocante de alho.

Jardim

\$45

Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, cebola caramelizada, queijo brie, e cogumelos frescos salteados na cebola e no oliva.

Dálmata

\$41

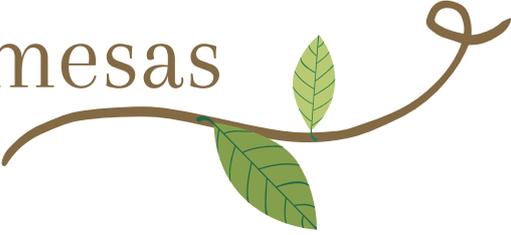
Massa de longa fermentação, molho de tomate caseiro e organico, queijo mussarela, azeitonas, tomate seco e mussarela de buffala

*Todos os Pratos e Pizzas já acompanham salada de folhas organicas da horta

*Troque o queijo tradicional pelo Vegano sem custo adicional.



Sobremesas



Pizza Doce

\$32

Massa de longa fermentação com calda de cacau, morangos e nozes.
(Vegano, sem lactose)

Sorvete especial da casa

\$19

Sorvete natural feito aqui em nosso restaurante, com frutas frescas, sem conservantes, nem aditivos químicos. Sabor Morango
(Vegano, sem lactose, sem gluten)

Fatia de Bolo

\$12

Fatia de bolo especial, feito por nós com muito amor e ingredientes selecionados.

Combinado

\$41

Nossa pizza doce, com duas bolas do nosso sorvete artesanal

Bebidas



Drinks

R\$28

Clericot taça

Vinho Sauvignon Blanc, frutas tropicais, água com gás e suco de laranja

Pink Caipirinha

Caipirinha com cachaça ou rum, limão, morango, flores e açúcar demerara.

Kir taça

Licor de cassis, com Vinho Sauvignon Blanc.

Bebidas



Soft Drinks (sem alcool)

Agua sem gás	-----	\$5
Agua com gás	-----	\$5,5
Coco Verde in Natura	-----	\$14
Mate Machu Pichu 300ml	-----	\$14
Pink Lemonade Taça (acompanha agua com gás)	-----	\$22
Café Prensa Francesa (rende 2 xic.)	-----	\$16
Chá Natural (xic.)	-----	\$8
Refrigerante Natural Wewi	-----	\$15
Kombuchas 300 ml	-----	\$16

(Sabores : uva tinta, uva verde, tangerina, gengibre com cravo e canela, maçã , abacaxi.)

Sucos Naturais 300ml

R\$12

Todos feitos na hora, com frutas frescas

Laranja

Laranja com cenoura

Limão

Abacaxi

Melancia com Gengibre e Hortelã

Verde (Abacaxi , Couve organica, Gengibre e Hortelã)

Cervejas
600ml



R\$27

Honey

Australian Pale Ale

Belgian Triple

Ipa

Weiss

Cervejas
600ml



R\$22

Lohn Pilsen

Lohn Vienna

Lohn Lager

Cervejas
330ml



R\$14

Heineken

Heineken 0%

Eisenbahn Pilsen

Budweiser



Vinhos



Tintos

Killhix

Uva: Pinot Noir / Arg.

R\$152

Montalcino

Uva: Sangiovese / Ita.

R\$212

Valpolicella

Uva : Corvina e Rondinella / Ita.

R\$198

Chianti

Uvas: Sangiovese, Conaudo, Tuscan Trebbiano / Ita.

R\$121

Teroldego

Uva : Teroldego / Ita.

R\$121

Marzemino

Uva : Marzemino / Ita. " O uinho de Mozart"

R\$132

Primitivo

Uva : Primitivo / Ita.

R\$134

Innominabile

Uva: 7 uvas de 5 safras diferentes / Br. SC

R\$198

Fohn Rosso

Uva: Merlot / Ita.

R\$102

Branços

Muller Thurgau

Uua: Muller Thurgau Ita.

R\$92

Plan B

Uua: Sauvignon Blanc Arg.

R\$78

Plan B

Uua: Chardonnay Arg.

R\$78

Lagaria Bianco

Uua: Chardonnay, Pinot Grigio e Müller-Thurgau Ita.

R\$86

Rosés

Tierras Altas

Uua: Malbec Arg.

R\$74

Plan B Rosé

Uuas: Malbec e Pinot Noir

R\$78

Espumantes

Baudron

Uua: Torrontes / Arg.

R\$92

Endrizzi Pró Seco Superiore

Uua: Prosecco / Ita.

R\$162

Plan B Extra Brut

Uua : Pinot Noir e Chardonnay / Arg.

R\$118

Brut Villagio Grande

Uuas: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier / Metodo: Champenoise / Bra. SC

R\$145

Aponte a camera do seu celular para estes Qr Codes, para ter acesso a:

**CONECTAR
WIFI**



**NOSSO
SITE**



**NOSSO
INSTAGRAM**

