



ATIVA

RESTAURANTE

Comer há muito tempo deixou de ser mais que necessidade humana. Na Era contemporânea tornou-se um meio de valorizar relacionamentos, em momentos especiais com a família e amigos.

Comer e compartilhar a mesa com aqueles que amamos e de quem somos parte, traduz nosso modo de celebrar os bons momentos.

A mesa nos fala de celebração, alegria e, principalmente, amor...O amor pelas pessoas, pelas coisas, pela gastronomia e por tudo que nos leva a um momento de comunhão. É o lugar de aprendermos e praticarmos a partilha.

Tendo isso como inspiração, o Ativa Restaurante apresenta um cardápio rico e diversificado, oferecendo uma variedade de sabores, aromas e serviços, em um ambiente sofisticado e acolhedor.

O Ativa se propõe a ser o lugar para comemorar e festejar qualquer ocasião, seja um encontro entre amigos, um jantar em família ou uma reunião com os companheiros de trabalho. Para isso disponibilizamos, ainda, um espaço VIP exclusivo para eventos especiais.

Um brinde à vida e à gastronomia de qualidade!

Bem-vindo ao Ativa.

NOSSOS SERVIÇOS

Buffet Tradicional a Peso

Buffet Japonês a peso

RODÍZIO DE PIZZA

Todos os dias

FUNCIONAMENTO

Todos os dias de 11h30 até o último cliente

VISITE NOSSAS REDES SOCIAIS

 @restauranteativa  /restaurante.ativa

SE BEBER NÃO DIRIJA

PROCON: (21) 2719-5177

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: (21)2717-8331



**BAIXE UM LEITOR DE QR CODE
E CONFIRA O NOSSO CARDÁPIO:**

• A LA CARTE (TODOS OS DIAS)





Entradas & Petiscos

Pastel de Camarão (8 Unidades)

Pastel de Carne (8 Unidades)

Bolinho de Bacalhau (12 Unidades)

Carpaccio de Carne com Torradas

Carpaccio de Salmão Fresco com Torradas

Ceviche de Salmão com Torradas

Camarão à Milanese com Molho Tártaro
20 Camarões médios

Filé Mignon Acebolado ao Molho Madeira
Com pão fresco fatiado



Saladas

Salada di Parma

Mix de folhas, tomate cereja, muçarela de búfala, molho italiano, presunto de parma e parmesão ralado por cima

Salada Mix de Folhas com Camarões

Mix de folhas, cebola roxa, molho italiano, croûtons e camarões no alho e óleo sobre as folhas

Caesar Salad

Alface americana, molho caesar, parmesão e croûtons

Caesar Salad com Frango Grelhado

220g de filé de frango fatiado sobre uma deliciosa caesar salad



Sugestões do Chef

para 2 Pessoas

Galeto ao Primo Canto Desossado
Com farofa de ovos, arroz, fritas e vinagrete

Picanha à Gaúcha (500g)
Com farofa de ovos, arroz, fritas e vinagrete

Combo Black Angus (600g)
1 Ancho, 1 Chorizo, 3 Queijos Coalho
Com risoto de funghi, linguine de palmito e chimichurri

Salmão Grelhado (500g)
Com risoto de camarão e abobrinha, linguine de palmito e molho de lichia

Medalhão ao Parma (500g)
Com risoto de grana padano, palmito grelhado com ervas e molho funghi

Mignon à Parmegiana (500g)
Com batata sauté e risoto de parmesão

Camarão VM à Milanese (20 unidades)
Com arroz à grega, palmito grelhado com ervas e molho tártaro





Grelhados

Gramatura in natura aproximadamente 350g

Com 01 acompanhamento a sua escolha

Ancho Angus

Chorizo Angus

Steak de Mignon

Filé de Frango

Picanha

Prime Ribs 600g

Acompanhamentos

Farofa de Ovos

Risoto de Parmesão

Espaguete ao Alho e Óleo

Linguine de Palmito

Legumes Cozidos

Purê de Batata

Arroz Branco

Arroz com Brócolis

Batata Frita

Batata Sauté

Acompanhamento extra: R\$ 19,90

Menu Kids

Filé Mignon com Arroz, Fritas e Feijão

Filé de Frango com Arroz, Fritas e Feijão



Massas Especiais

Tagliatelle com Filé Mignon ao Molho Funghi

Espaguete a Carbonara

Espaguete a Bolonhesa

Linguine de Palmito ao Gamberi

Nhoque a Bolonhesa

Tagliatelle ao Molho de Shitake e Camarão

Nhoque ao Molho de Camarão

Tagliatelle com Frutos do Mar

Penne ao Molho de Cavaquinha

Paillard de Mignon com Tagliatelle

Risotos Especiais

Feitos com arroz arbóreo

Risoto de Cordeiro

Risoto de Parma com Rúcula

Risoto de Funghi com Tiras de Filé Mignon

Risoto de Camarão com Muçarela de Búfala

Risoto de Frutos do Mar

Risoto de Cavaquinha

Risoto de Polvo com Brócolis



Antepastos e focaccias

Antepasto Rústico

Mix de queijos e frios ao molho pesto servido com rúcula fresca e radicchio, acompanhado de uma focaccia tradicional

Burrata

Queijo de búfala, rúcula fresca com lascas de parma, tomate seco, acompanhada de molho pesto e focaccia

Focaccia de Brie com Damasco

Assada com parmesão e queijo brie, ao sair do forno leva geleia de damasco

Focaccia de Grana Padano com Parma

Sal grosso, grana padano, presunto de parma e alecrim

Focaccia Tradicional

Sal grosso, parmesão e alecrim

Os Antepastos, Focaccias e Pizzas
estão disponíveis somente no jantar.



Pizzas



25 cm

35 cm

Ativa Especial com Azeite Trufado

Molho de tomate natural italiano, muçarela de búfala, ao sair do forno leva uma camada de rúcula fresca, tomate sweet grape, presunto de parma, lascas de grana padano e orégano

Queijo Brie com Geleia de Damasco

Molho de tomate natural, muçarela e queijo brie. Ao sair do forno leva geleia de damasco

Parma com Geleia de Damasco

Molho de tomate natural italiano, muçarela, presunto de parma. Ao sair do forno leva geleia de damasco e parmesão

Parma com Geleia de Pimenta

Molho de tomate natural italiano, muçarela, presunto de parma. Ao sair do forno leva geleia de pimenta e parmesão

Burrata ao Pesto

Molho de tomate natural italiano, muçarela, tomate desidratado no aceto balsâmico. Ao sair do forno leva burrata de búfala fresca, molho pesto e orégano

Mix de Cogumelos com Azeite Trufado

Molho de tomate natural italiano, muçarela, mix de cogumelos (shitake, paris e shimeji) refogado no azeite e alho, anéis rústicos de cebola roxa assados e orégano. Finalizado com azeite trufado

Fosca Especial

Molho de tomate natural italiano e muçarela. Ao sair do forno leva rodela de tomate com lascas de muçarela de búfala, basilicão, pesto de azeitonas e orégano

Escarola

Molho de tomate natural italiano, escarola puxada no azeite e alho, muçarela, linguiça toscana artesanal e orégano

Di Parma com Azeite Trufado

Molho de tomate natural italiano, muçarela de búfala, tomate, rúcula fresca, presunto de parma e orégano. Finalizada com azeite trufado

Carbonara com Grana Padano

Molho de tomate natural italiano, parmesão e bacon, ao sair do forno leva ovos cozidos espremidos, lascas de grana padano, pimenta do reino e orégano

Zucchine com Búfala

Molho de tomate natural italiano, abobrinha marinada no azeite e alho, muçarela de búfala, parmesão e orégano



Pizzas

25 cm

35 cm

Carne Seca com Cebola

Molho de tomate natural italiano, muçarela, carne seca desfiada, cebola e orégano

Marguerita

Molho de tomate natural italiano, muçarela, rodela de tomate, manjericão e orégano

Caprese com Búfala

Molho de tomate natural italiano, muçarela, tomate cereja, cubos de muçarela de búfala, manjericão e orégano

Frango com Catupiry

Molho de tomate natural italiano, muçarela, peito de frango desfiado, catupiry e orégano

Di Itália

Molho de tomate natural italiano, muçarela, ao sair do forno leva uma camada de rúcula fresca, tomate seco e orégano

Calabresa

Molho de tomate natural italiano, muçarela, calabresa e orégano

Frutos do Mar

Molho de tomate natural italiano, muçarela, polvo, lula e camarão refogados ao alho e óleo, regados ao molho tomate e orégano

Camarão com Catupiry

Molho de tomate natural italiano, muçarela, camarão refogado ao alho e óleo, catupiry e orégano

Atum com Cebola

Molho de tomate natural italiano, muçarela, atum e cebola e orégano

Aliche

Molho de tomate natural italiano, muçarela, molho sugo, aliche e orégano



Pizzas

25 cm

35 cm

Toscana

Molho de tomate natural italiano, muçarela, bacon, champignon, parmesão e orégano

Tacheno com Alho Poró e Catupiry

Molho de tomate natural italiano, muçarela, peito de peru defumado, alho poró, catupiry e orégano

Siena

Molho de tomate natural italiano, muçarela, pimentão, cebola, milho, queijo gorgonzola e orégano

Portuguesa Paulista

Molho de tomate natural italiano, muçarela, cebola, presunto, ovos ralados, azeitona e orégano

Quatro Queijos

Molho de tomate natural italiano, muçarela, gorgonzola, catupiry, parmesão e orégano

Portuguesa

Molho de tomate natural italiano, muçarela, tomate, calabresa, presunto, cebola, pimentão, ovos cozidos, azeitonas, e orégano

Ativa

Molho de tomate natural italiano, muçarela, tomate, presunto, calabresa, bacon, ovos de codorna cozidos, azeitonas e orégano

Pepperoni

Molho de tomate natural italiano, muçarela, pepperoni e orégano

Palmito

Molho de tomate natural italiano, muçarela, palmito pupunha em rodela e orégano

Muçarela

Molho de tomate natural italiano, muçarela base e mais um pouco, e orégano

Matriciana

Molho de tomate natural italiano, muçarela, fatias de bacon, tomate cereja, cubos de cebola roxa, ao sair do forno leva lascas de parmesão e orégano

Marguerita Especial com Búfala

Molho de tomate natural italiano, muçarela de búfala, manjerão e orégano

Lombo Canadense com Abacaxi e Catupiry

Molho de tomate natural italiano, muçarela, lombo canadense fatiado, abacaxi, catupiry e orégano



Sobremesas

Brownie
Profiteroles
Petit Gateau
Banana Split
Sundae
Creme de Mamão de Papaia
Taça de Sorvete (1 Bola)
Taça de Sorvete (2 Bolas)
Salada de Frutas
Fruta da Estação
Quindim
Mini Tortas
Mousse de Chocolate
Pudim de Leite
Rondeli de Prestígio c/ Sorvete de Creme
Sorvete Ferreiro Rocher (2 Bolas)
Sorvete de Queijo com Goiabada Quente (2 Bolas)



Bebidas

Refrigerante Lata

Água

Café Expresso

Chá

Suco Natural Copo

Água de Coco Copo

Suco Natural Jarra P

Suco Lata Del Valle

Suco de Uva Integral

H2O / Aquarius Fresh

Matte Leão

Chopp Garotinho

Chopp Bionda

Chopp Avena

Chopp Bianca

Chopp Caneca Bionda

Cerveja Long Neck

Cerveja Corona



Drinks

Caipivodka Nacional

Caipivodka Absolut

Caipisaquê

Caipirinha

Caipirinha Especial

Coquetel de Frutas

Red Bull

Vodka Nacional (dose)

Vodka Absolut (dose)

Cachaça Tradicional (dose)

Cachaça Especial (dose)

Licor Nacional (dose)

Licor Importado (dose)

Whisky 8 anos (dose)



Whisky 12 anos (dose)

Campari (dose)

Martini (dose)

Tequila Prata (dose)

Tequila Ouro (dose)

Rum Bacardi (dose)

Steinhäger (dose)

Saquê (dose)

Sangria (500ml)

Pinã Colada

Mojito

Cuba Libre

Alexander

Gin Tônica (Trad.)

Gin Tônica (Sabores especiais)

