

# PAPPARELLA PIZZARIA

## UMA DAS MAIS TRADICIONAIS DE FLORIANÓPOLIS



*Ambiente agradável, atendimento diferenciado e cardápio especialmente criado com o melhor da pizza napolitana.*

### Um pouco da história

A história da Papparella Pizzaria começou em São Paulo no ano de 1984, quando José Carlos Pereira Cardoso, apaixonado por gastronomia, abriu uma cantina e pizzaria. Mas a

carreira de Zé Papparella, como é conhecido por amigos e clientes, no ramo alimentí-

cio começou bem antes, com seu pai, onde aos oito anos de idade, entregava pão.

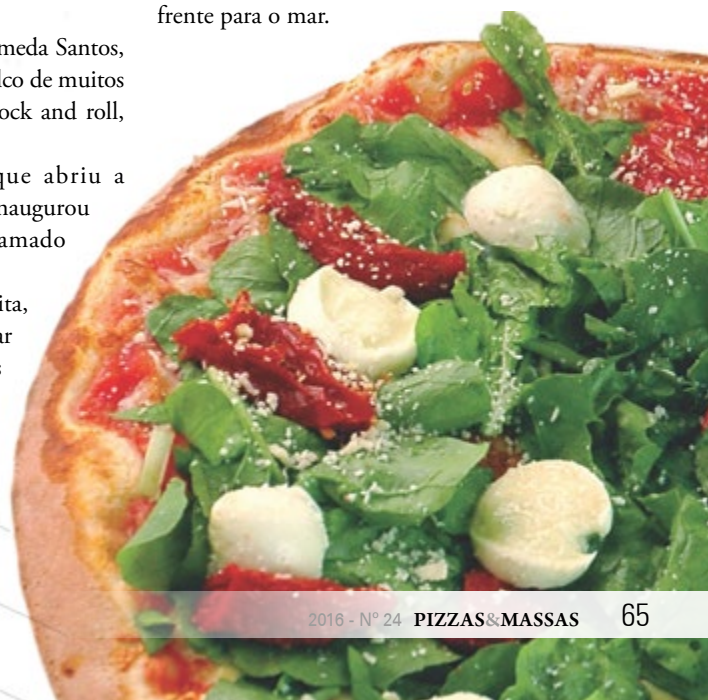
Aos 19 anos, comprou seu primeiro bar, chamado Rei da Calabresa. Passado um ano e meio, comprou o espaço vizinho e fundou o Clube da Esquina, ponto de encontro de jovens.

Em 1981, adquiriu na Alameda Santos, o Água Benta Café Musical, palco de muitos covers de bandas clássicas do rock and roll, muito famoso na época.

Na mesma época em que abriu a Papparella Pizzaria, em 1984, inaugurou um bar em Maceió, AL, chamado "Victoria".

Em 1988, já casado com Rita, sua atual sócia, resolveu mudar com a família e os negócios para a cidade de Florianópolis, SC. Ao chegar na ilha, abriu seu primeiro estabelecimento e, algum tempo depois, surgiu a oportunidade de abrir a

pizzaria. Após muita força de vontade, dedicação, trabalho duro e amor ao ramo, a casa instalou-se na Av. Beira Mar, onde permanece até hoje, oferecendo a seus clientes a oportunidade de saborear pizzas de alta qualidade em um ambiente agradável, de frente para o mar.



## PIZZARIA EM DESTAQUE

Em 2002, a casa foi totalmente reconstruída e adaptada de acordo com as normas de segurança alimentar e estrutural, além de oferecer mais conforto e comodidade aos seus clientes.

Hoje, a Papparella conta com um excelente espaço, o melhor da pizza napolitana, saladas e buffet de frios de primeira qualidade. Os ingredientes utilizados na confecção dos discos de pizza e nos deliciosos recheios, são selecionados para satisfazer os paladares mais exigentes.

A equipe de profissionais do Papparella recebe treinamento sobre segurança alimentar e apenas os profissionais certificados manipulam os alimentos.

Após 32 anos da criação do Papparella, Zé Papparella e Rita, que foram tão bem acolhidos em Florianópolis e tanto lutaram para oferecer um atendimento especial e um cardápio de qualidade, hoje se sentem realizados, pois a Papparella é um dos restaurantes mais tradicionais e prestigiados da ilha de Florianópolis.

Agora, com parceria dos filhos Lucca e Carolina, que trabalham nas unidades da ilha, e Victor, que abriu a sua Papparella em Balneário Camboriú.

### Sabores para os mais exigentes paladares

O prestígio adquirido pela Papparella Pizzaria ao longo dos anos se fundamenta no bom atendimento e, principalmente, no sabor de suas pizzas tipo napolitanas.

O cardápio inclui pizzas salgadas, doces e calzones. Mas antes de saborear essas deliciosas pizzas com os olhos, que tal escolher uma das opções de entrada oferecidas pela casa! Torradas de alho (massa de pizza, molho de tomate, parmesão, orégano, azeite de oliva e alho); Fogacetta (massa de pizza, parmesão, sal grosso, azeite de oliva e alecrim); Carpaccio tradicional (temperado com molho de pimenta, molho de alho, azeite de oliva, limão, alcaparras, parmesão, provolone ralado com torradas de alho); Carpaccio do Pappa (tradicional, coração de alcachofra e rúcula com torradas de alho); e Provoleta (provolone ao forno à lenha com torradas de alho, tomate em rodela e azeitonas pretas), são algumas das opções.

Não deixe, também, de experimentar a Salada do Zé (carpaccio tradicional, alface americana, tomate fatiado, rúcula, palmito, berinjela, champignon grande temperado e



fatiado, azeitonas pretas, provolone ralado com torradas de alho); ou a Salada do Pappa (Alface americana, rúcula, tomate seco, palmito, berinjela, azeitonas pretas, coração de alcachofra e provolone ralado com torradas de alho), você não vai se arrepender!

Entre as opções de pizzas salgadas, algumas se destacam, como a Papparella (mussarela, palmito, bacon e champignon temperado), a Tarantela (mussarela ou provolone, salame, manjeriço e rodela de tomate), a Berinjela a italiana (mussarela, berinjela temperada com pimentões, alho, castanha, uvas-passas, tomate fatiado, cebola e azeitonas), a Alcapone (mussarela, tomate fatiado, gorgonzola, salpicada com alcaparras), Francesa (presunto defumado, champignon grande fatiado e temperado e Catupiry), Frango do Pappa (mussarela, peito de frango desfiado e temperado, bacon, pimentão vermelho, salpicada com alcaparras), a Morrones (mussarela, presunto, pimentões vermelhos e parmesão), a Da Capa (mussarela, palmito em rodela, champignons grandes fatiados e temperados, pimentões vermelhos, bacon, azeitonas pretas, manjeriço e tomate fatiado), a Do Lucca (mussarela *light*, calabresa especial, tomate seco e manjeriço), a Da Paz (mussarela, presunto cru tipo Parma, tomate seco, manjeriço, parmesão e mussarela de búfala) e a Abobrinha da Mamma (mussarela *light*, abobrinha refogada no alho, azeite de oliva, aceto balsâmico, tomate seco e rodela de tomate).

Se já está com água na boca, pegue um guardanapo, pois as opções não acabaram... Você ainda pode escolher entre a Michelle

(massa fina, mussarela, molho de tomate e manjeriço), a Escarola (mussarela, escarola, aliche, cebola e azeitonas pretas), a Bauru (mussarela, presunto e rodela de tomate), a Dois Queijos (mussarela e Catupiry), a Da Gabi (Catupiry, milho e bacon), a Califórnia (mussarela, presunto, abacaxi, pêssago, cereja, figo e ameixas pretas), a Cinco Queijos (mussarela, provolone, Catupiry, parmesão e gorgonzola), a Provolone (provolone e rodela de tomate), a Alho e óleo (mussarela, alho e óleo e parmesão), a Chester (peito de chester defumado, cebola, azeitonas pretas), a Alcachofra com rúcula (mussarela *light*, rúcula, coração de alcachofra e parmesão), a Vegetariana (mussarela *light*, palmito em rodela, brócolis e tomate seco), a Suprema (presunto defumado, palmito em rodela e Catupiry), a Do Victor (Lombinho, Catupiry e abacaxi), a Gorgonzola (gorgonzola, azeitonas pretas fatiadas e tomate em rodela), a Coração de frango (mussarela salpicada com provolone, coração de frango e manjeriço), a Pastrami (mus-



pastrami e rodela de tomate, salpicada com provolone), a Roast Beef (roast beef defumado, provolone, tomate, manjeriço e cebola), a Camarão com Catupiry (mussarela, camarões temperados e cobertos com Catupiry e mussarela), a Pappadoro (mussarela, tomate fatiado, alho, bacon e azeitonas pretas sem caroço), a Siciliana (mussarela, bacon e champignon temperado), a Do Zé (provolone, palmito, bacon, alho, azeitonas pretas fatiadas, parmesão e manjeriço), a Levíssima (massa fina, peito de peru defumado, tomate fatiado, mussarela de búfala fatiada, salpicada de rosmary), a Tomate seco (mussarela light, tomate seco e manjeriço), a Brócolis com Catupiry (brócolis ao alho e óleo provolone e Catupiry), a Romana (mussarela, rodela de tomate, aliche e parmesão), a Do Mar (mussarela, aliche, atum, alho, alcarras e azeitonas pretas), e a Da Carolina (mussarela salpicada com alho, gorgonzola, tomate seco e manjeriço).

Além dos sabores diferenciadas, logicamente, o cardápio inclui as pizzas tradicionais: Mussarela (molho de tomate, mussarela e orégano), Calabresa (mussarela, calabresa especial, cebola e azeitonas pretas), Portuguesa (mussarela, presunto, ovos, cebola e azeitonas pretas), Napolitana (mussarela, parmesão e rodela de tomate), Margherita (mussarela salpicada de alho, manjeriço, rodela de tomate e parmesão), Toscana (mussarela, calabresa moída sem gordura, cebola e azeitonas), Atum (atum sólido, cebola, tomate e azeitonas pretas), Quatro Queijos (mussarela, provolone, Catupiry e parmesão), Peperoni (mussarela, peperoni, rodela de tomate,



cebola e manjeriço), Frango (peito de frango desfiado e temperado com Catupiry ou mussarela), Lombinho (lombinho canadense, Catupiry ou mussarela e azeitonas pretas), Aliche (aliche, parmesão e rodela de tomate), Champignon (mussarela e champignon temperado) e Palmito (mussarela e palmito).

Se ao invés de pizza você preferir um calzone, as opções são: Calzone especial (recheado com mussarela, presunto, Catupiry, tomate e cobertura de molho de tomate, salpicado com parmesão); Calzone do Pappa (recheado com mussarela, ricota, escarola, alho e óleo, coberto com molho de tomate, salpicado com parmesão), ou ainda, o Calzone do Cliente, onde você escolhe o recheio.

Para a sobremesa, as pizzas doces vão conquistar o seu paladar! Veja as opções: Chocolate (chocolate branco ou preto, leite condensado, morangos ou cerejas), Banana (mussarela, banana com doce de leite, canela e cereja), Prestígio (chocolate preto, coco ralado, leite condensado e cerejas) e Bella Donna (Catupiry e goiabada cremosa).

Para acompanhar essa saborosa refeição, a Papparella dispõe de uma Carta de vinhos com rótulos nacionais, chilenos, argentinos, portugueses, italianos e espumantes, além de chopp, cervejas, refrigerantes e sucos.

## As unidades

A Papparella Pizzaria possui três unidades no Estado de Santa Catarina: Av. Beira Mar Norte (Centro); Rua Luiz Boiteaux Piazza (Cachoeira do Bom Jesus); e Av. Rui Barbosa (Balneário Camboriú).

Todas seguem o mesmo padrão de qualidade, oferecendo bom atendimento e pizzas deliciosas!



[papparella.com.br](http://papparella.com.br)

