Forneria da Chácara

• PIZZA BAR •

outubro de 2023

Um pedacinho da Itália

A Forneria da Chácara está longe de ser um restaurante tradicional. A proposta é combinar, em um ambiente amplo, casual e convidativo, uma gastronomia com qualidade e bons serviços. A casa nasceu em 2018 priorizando as pizzas de estilo napolitano, com bordas aeradas e massa de longa fermentação.

Está localizada no coração do Alto da Boa Vista em um casarão construído em 1954, que foi reformado seguindo a influência das lindas vilas italianas, para que você possa ser transportado diretamente para lá!

O ambiente é um charme! Super aconchegante, à meia luz, com muito verde e ambiente arejado.

Somos Pet-friendly. Temos um espaço especial para você e seu pet.

Sobre Nós

Ricardo Luiz

A casa é comandada pelo *restaurateur*, Ricardo Luiz, proprietário e fundador, formado em Gestão de Marketing & Vendas pela FGV, e um amante da gastronomia, com vários cursos na Itália.

Esta jornada é acompanha pela esposa, sócia proprietária Andréa Oliveira, responsável pelo desenvolvimento de vendas e marketing da empresa, nas horas vagas. Andréa trabalha no mercado de tecnologia há mais de 25 anos, e é formada em Ciências da Computação pela Universidade Mackenzie, com Pós Graduação Internacional em Inovação e Negócios pela Universidade SBE - *School of Business & Economics* de Portugal.

Andréa Oliveira

Massa Ítalo Napolitana

Forneria da Chácara
• PIZZA BAR •

Nossa proposta é resgatar a tradição da pizza napolitana, preparada no forno a lenha, com insumos diferenciados e com muita qualidade. A massa é produzida com fermentação de 72 horas, sem adição de açúcar, com borda alta e aerada. O resultado é uma pizza super leve e crocante. Os ingredientes são harmonizados na medida certa, e utilizamos ingredientes tanto do mercado nacional, com valorização de pequenos produtores, como internacionais, como é o caso do molho pomodoro: 100% italiano. Originado de San Marzano – DOP (Denominação de Origem Protegida). Temos uma ampla variedade de opções, desde as tradicionais Margherita e Marinara, até combinações mais criativas com ingredientes sazonais

Clique aqui e Acesse o nosso Cardápio Completo: Cardápio Salão

Crostini(massa fina, temperada com ervas finas, alecrim e parmesão

Burrata com Molho de Ostra, tomatinhos sweet grape e manjericão

Pizza Oval:
1/3 Margherita, 1/3 Pesto, 1/3 Mussarela, rúcula, parma e figo, com raspas de parmesão

Margherita:
Mussarela, tomatinhos sweet grape e manjericão

Drinks Especiais e Carta de Vinhos

Forneria da Chácara
• PIZZA BAR •

Limoncello Spritz

Forneria Cravo & Canela

Caipirinha Tangerina com Dedo de Moça

Os drinks autorais são preparados com ervas, especiarias e licores artesanais, fabricados na casa. Um exemplo é o drink Forneria Cravo & Canela, com cachaça especial, limão, maracujá, rama de canela, e o Licor Limoncello utilizado no drink Limoncello Spritz.

A carta de vinhos é composta por rótulos de diversas regiões, com atenção especial para a região da Itália.

Espaços / Ambientes

Espaço ideal para : Eventos Corporativos e Sociais, Workshops, Confraternizações, Ativação e Marcas.

Varanda: Ideal para noites tropicais, comporta 14 pessoas sentadas ou 25 a 30 pessoas em coquetéis.
É um espaço pet-friendly.

Área Útil: 36 m²
Pé Direito: área aberta

Sala da Lareira: espaço privativo, acomoda até 30 pessoas para jantar ou 40 pessoas em coquetéis.
Espaço com lareira, música ambiente e ar condicionado.
É permitido projeção de vídeo, fotos e décor extra.
Ideal para workshops, confraternizações corporativas ou sociais.
Área Útil: 49 m² - Pé Direito: 3m

Giardino

Forneria da Chácara
• PIZZA BAR •

Giardino é o salão principal, acomoda até 80 pessoas para o jantar, ou 120 a 150 pessoas em coquetéis. Ambiente aberto e arejado, com música ambiente, vista para área do forno, e preparo das pizzas. Área Útil: 108 m^2 e Pé Direito: 4m

COMO FUNCIONA ?

A OFFICINA NAPOLETANA É uma experiência guiada onde os participantes irão aprender a preparar PIZZAS NAPOLITANAS autênticas. Irão ativar os sentidos através do paladar e aprendizagem de novas habilidades CULINÁRIAS, com muita criatividade e diversão. O objetivo é gerar interações entre as pessoas através do compartilhamento das experiências e dos sabores criados. .

Coquetel de Boas Vindas	Receita Massa Molho & Roda De Sabores	Momento Mão na Massa	Degustação Avaliação dos Jurados	Premiação & Fechamento
30 minutos	30 minutos	1h30 minutos		30 minutos

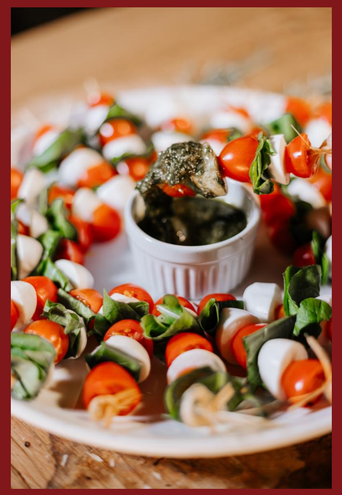
Quando: De Terça à Quinta – Horários diurnos ou noturnos – consultar disponibilidade

Experiência: Mínimo de 20 pessoas

EXPERIÊNCIA
FESTIVAL DELLA PIZZA

O FESTIVAL DELLA PIZZA É uma experiência onde os participantes irão experimentar vários tipos de PIZZAS NAPOLITANAS desde as mais clássicas até as mais inovadoras, que serão servidas a vontade durante o período contratado. Ideal para Happy Hour e Confraternizações.

Os participantes poderão ser recebidos com um COQUETEL DE BOAS VINDAS, onde serão servidos alguns tipos de antipastos napolitanos, e na sequência serão servidas as PIZZAS, que podem ser harmonizadas com vinhos ou cervejas artesanais.



Quando: De Terça à Quinta – Horários diurnos ou noturnos – consultar disponibilidade

Experiência: Mínimo de 20 Pessoas

Nosso Propósito

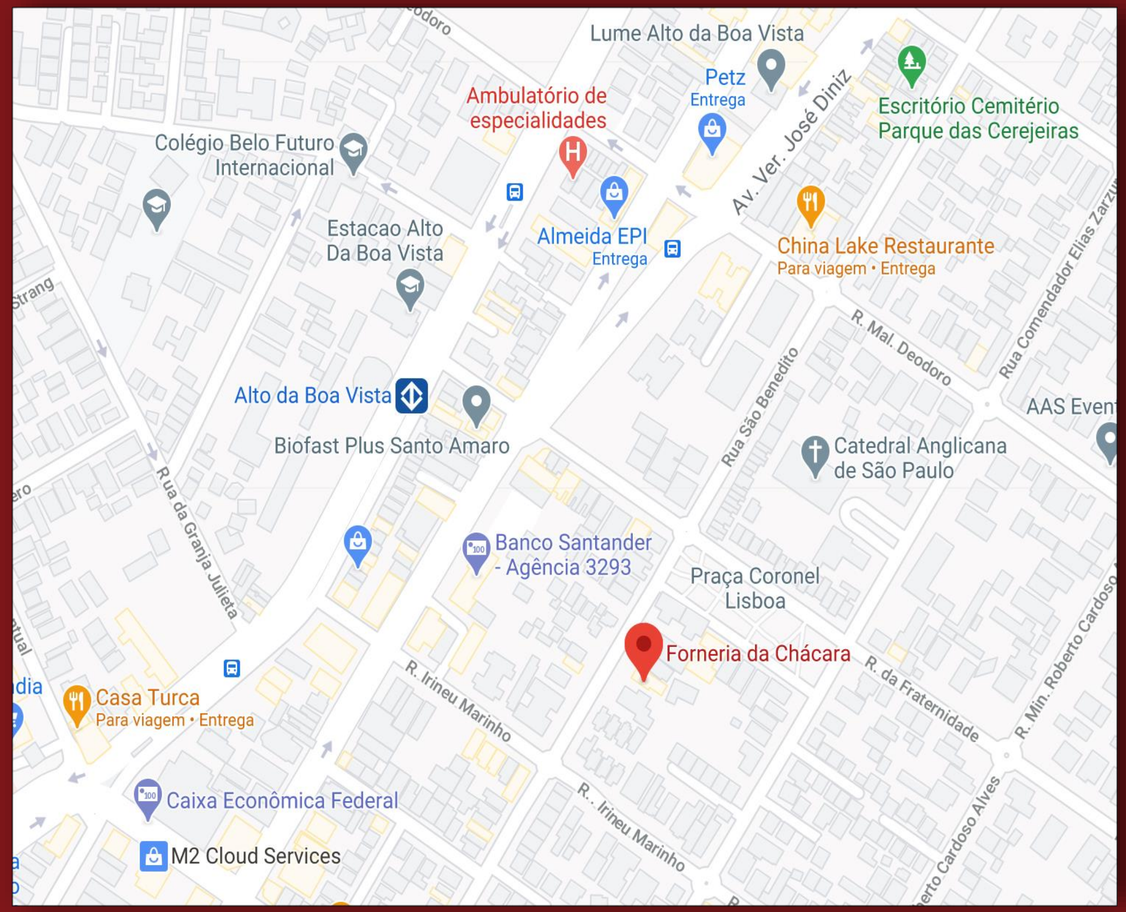
Forneria da Chácara
• PIZZA BAR •

Oferecer Momentos de Alegria e Descontração Através da Boa Gastronomia e Excelência no Atendimento, Promovendo Diversidade Cultural, Inovação e Fomentando a Sustentabilidade.

2022
Travelers' Choice™
Tripadvisor

Somos
★★★★½
Google 4.5

Onde Estamos...



Estamos na Rua São Benedito, 1294 – Alto da Boa Vista – São Paulo-SP.

Ficamos próximos á Av. Adolfo Pinheiro e da Estação Alto da Boa Vista da Linha Lilás do Metro.

Em um raio de 5km temos a Catedral Anglicana, Igreja de Santana, Igreja Nossa Senhora Aparecida, Cartório de Santo Amaro.

Além dos centros comerciais: Expo TransAmérica, WTC Sheraton, Av. Berrini, Shopping Morumbi, Marginal Pinheiros, Aeroporto de Congonhas.

Estamos localizados em uma rua com ampla disponibilidade de vagas para estacionar os carros. Fácil acesso!

Contatos

Forneria da Chácara
• PIZZA BAR •

Ricardo Luiz/Andréa Oliveira

11 99764 1294

11 5599 9128

ricardo@forneriadachacara.com.br
dreoliveiraluiz5@gmail.com

Plataformas Compras Online:

https://forneriadachacara.menudino.com/
Ifood

@forneriadachacara

http://www.forneriadachacara.com.br