

CARDÁPIO

A trajetória do Bar do Alemão começa em 1902, em Itu, com a iniciativa de Adolf Steiner e seu filho Max. Comida e bebida de qualidade transformaram a padaria, a confeitaria e o restaurante em um sucesso até os dias atuais.

Aqui você encontra gastronomia de qualidade onde todos os nossos ingredientes são produzidos na casa.

122 ANOS DE TRADIÇÃO!



Desde 1902

Bar do Alemão - Piracicaba
PARMEGIANA DE ITU

Almoço Executivo R\$ 46,90

Todos os pratos acompanham buffet de salada à vontade e uma sobremesa (mousse de chocolate, pudim de leite condensado ou sorvete).

CARDÁPIO VÁLIDO DE TERÇA A SEXTA, DAS 11H30 ÀS 15H.



CONTRA FILET À CAVALO ACEBOLADO

CÓD-111 CONTRA FILET À CAVALO ACEBOLADO

Arroz, feijão, farofa, fritas, com dois ovos.

CÓD-112 BISTECÃO ACEBOLADO

Arroz, feijão, farofa e fritas.

CÓD-113 BISTEQUINHA DE PORCO NA CHAPA

Arroz, feijão, farofa e fritas.

CÓD-114 TILÁPIA EMPANADA

Arroz, fritas e mix de legumes.

CÓD-115 FRANGO RECHEADO

Frango empanado recheado de presunto e queijo, fritas, arroz à grega e creme de milho.

Drinks Sugestivos

CÓD-427 DELTA ST REMY

Suco de laranja, St remy e água com gás.

R\$ 17

CÓD-428 CAFEZAL

Gelo, café, Amarula e chantilly.

R\$ 23

CÓD-429 LAGOA AZUL

Gelo, vodka, Curaçau blue, suco de limão e refrigerante de soda.

R\$ 23

CÓD-430 CAIPIRINHA DE CACHAÇA COM LIMÃO

R\$ 12



CAIPIRINHA DE CACHAÇA COM LIMÃO

Almoço Executivo

CÓD-76
MIGNON À PARMEGIANA R\$ 63
Arroz, batata gomo ou chips.

CÓD-505
PARMEGIANA DE FRANGO R\$ 54
Arroz, batata gomo ou chips.

CÓD-87
FILET NA MANTEIGA R\$ 58
Arroz, batata gomo ou chips.

CÓD-81
FILET À PIZZAIOLO R\$ 62
Filé mignon ao molho de tomates frescos com azeitonas.
Acompanha talharim na manteiga



MIGNON À PARMEGIANA

Vegetarianos

CÓD-504
PARMEGIANA DE BERINJELA R\$ 49
Arroz, batata gomo ou chips.

CÓD-503
PARMEGIANA DE ABOBRINHA R\$ 49
Arroz, batata gomo ou chips.

Pratos típicos Alemães

CÓD-88
KASSLER R\$ 58
Carré suíno, purê de ervilhas, batatas cozidas, chucrute e linguiça branca de vitela.

CÓD-84
HACKEPETER R\$ 62
Filé mignon, salsichão grelhado, batatas cozidas no vapor e arroz.

CÓD-86
SCHNITZEL R\$ 62
Filé mignon suíno à milanesa, salada de batatas e arroz de espinafre.

Peixes

CÓD-83
PEIXE À MODA R\$ 66
Peixe à dorê, molho de tomates com camarão e arroz à grega.

CÓD-77
PEIXE À BELLE MEUNIÈRE R\$ 67
Filé de peixe grelhado, molho com alcaparras, salsa, camarões, champignons e batatas salté.

CÓD-78
PEIXE À VILLA RICA R\$ 64
Filé de peixe grelhado, brócolis no azeite, arroz de espinafre e molho tártaro.

CÓD-85
FILE DE PEIXE R\$ 54
Filé de peixe grelhado, arroz à grega e batata à portuguesa.

CARDÁPIO VÁLIDO DE TERÇA A SEXTA, DAS 11H30 ÀS 15H.

ENTRADAS E SALADAS

2 **Carpaccio** 2 pessoas **R\$42**

Carpaccio, alcaparras, azeitonas verdes, molho de mostarda, parmesão, azeite e pães.

3 **Carpaccio com salada Caesar e Croutons** 2 pessoas **R\$48**

Carpaccio, parmesão, alcaparras, azeitonas verdes, alface, croutons, molho caesar e bacon.

4 **Salada de palmito** 2 pessoas **R\$57**

Palmitos selecionados decorados com salsinha ao azeite.

6 **Salada de Batatas** 2-3 pessoas **R\$39**

Batatas ao molho de maionese.

7 **Salada Alemã** 2-3 pessoas **R\$59**

Batatas com molho de maionese e mostarda, presunto, copa, salame, pepino em conserva, salsicha Frank, tomate e azeitonas pretas.

1 **Burrata** 2 pessoas **R\$59**

Rúcula, tomate cereja, azeitonas pretas e pães.

5 **Salada Ituana** 2-3 pessoas **R\$63**

Alface, tomate, cebola, azeitonas, pepino, ovos cozidos, cenoura, vagem, ervilhas, palmito, queijo prato, presunto, pães e azeite.



Salada Ituana

PRATOS TÍPICOS ALEMÃES



Eisbein à pururuca

11 **Eisbein à pururuca** 2-3 pessoas

Joelho de porco assado, purê de ervilhas, batatas cozidas 4 unidades, cebola tirolesa, chucrute, raiz forte e linguiça branca de vitela.

R\$188

13-14 **Kassler** Individual 2 pessoas
R\$67 **R\$134**

Carré suíno, purê de ervilhas, batatas cozidas, chucrute e linguiça branca de vitela.

12-15 **Salsichão à Frankfurt** Individual 2 pessoas
R\$59 **R\$121**

Salsichão aberto e grelhado, coberto com queijo prato e bacon, salada de batatas e chucrutes.

239-240 **Hackepeter** Individual 2 pessoas
R\$65 **R\$140**

Filé mignon, salsichão grelhado, batatas cozidas no vapor e mix de legumes.

242-243 **Schnitzel** Individual 2 pessoas
R\$62 **R\$120**

Filé mignon suíno à milanesa, mix de legumes, acompanha arroz de espinafre.

PARMEGIANAS



Filet mignon à parmegiana

22-23-24	Filet mignon à parmegiana Acompanha arroz e batatas tipo chips ou gomo.	Individual R\$72	2-3 pessoas R\$167	4 pessoas R\$207
22-23-24	Parmegiana de Frango Acompanha arroz e batatas tipo chips ou gomo.	Individual R\$62	2-3 pessoas R\$134	4 pessoas R\$163
16-17	Parmegiana de berinjela  Acompanha arroz e batatas tipo chips ou gomo.	Individual R\$64	2-3 pessoas R\$118	
16-17	Parmegiana de abobrinha  Acompanha arroz e batatas tipo chips ou gomo.	Individual R\$64	2-3 pessoas R\$118	

CARNES

36	Filé La Bohème Filé mignon à milanesa ao molho branco de espinafre, catupiry, queijo prato, coberto com parmesão e gratinado no forno. Acompanha arroz e batatas.	2-3 pessoas R\$182	4 pessoas R\$222	30-31	Filet na manteiga Acompanha arroz e batatas gomo.	Individual R\$75	2 pessoas R\$139
25	Filet Calabrês Grelhado, recheado com provolone, cebola batida e calabresa. Acompanha arroz ao molho Roti e batatas com bacon e ervas.	2-3 pessoas R\$198	4 pessoas R\$235	47	Talharim ao funghi Talharim ao molho funghi porcini com medalhão de mignon.	Individual R\$79	2 pessoas R\$155
26-27	Filet a Chateaubriand Ao molho madeira, champignon e mix de legumes, acompanha arroz branco.	Individual R\$85	2 pessoas R\$175	32-33	Filet a pizzaolo Filé mignon ao molho de tomates frescos ao azeite com azeitonas. Acompanha talharim na manteiga	Individual R\$87	2 pessoas R\$175
28-29	Filet a Poavre Vert Medalhões de filé mignon ao molho Roti com pimenta do reino verde, arroz com passas e batatas à portuguesa.	Individual R\$87	2 pessoas R\$175	34-35	Filet a Moraes Filé mignon na chapa com alhos laminados, acompanhados de arroz, brócolis ao alho e batatas gomo.	Individual R\$85	2 pessoas R\$165

PEIXES E CAMARÕES

41-42 Peixe à moda

Peixe à dorê, molho de tomate com cebolas gratinadas e camarão. Acompanha arroz à grega.

Individual

R\$82

2 pessoas

R\$159

43-44 Peixe à Belle Meunière

Filé de peixe grelhado, molho com alcaparras, champignons salsa, camarões, e batatas salté.

Individual

R\$82

2 pessoas

R\$165

43-44 Peixe à Villa Rica

Filé de peixe grelhado, brócolis no azeite, arroz de espinafre e molho tártaro.

Individual

R\$82

2 pessoas

R\$165



Peixe à Belle Meunière

MENU KIDS

244 Filé Mignon

Acompanha arroz branco e batata chips ou gomo.

R\$37

246 Talharim ao sugo

Coberto com parmesão.

R\$31

245 Filé de Frango

Acompanha arroz branco e batata chips ou gomo.

R\$33

244 Omelete com queijo prato

R\$22

GUARNIÇÕES

51 Arroz branco

R\$19

1650 Feijão (200gr)

R\$12

52 Arroz verde

R\$23

53 Arroz à grega

R\$23

59 Brócolis no azeite

R\$29

539 Cesto de pães

R\$7

56 Purê de ervilhas

R\$29

72 Mix de legumes

R\$25

57 Chucrutes

R\$29

1117 Parmesão ralado

R\$8

1840 Ovo frito

R\$3

1615 Molho ao sugo da casa (200ml)

R\$15



Brócolis no azeite

PORÇÕES

61	Queijinho mussarela Serra da Canastra assado (12 un)	R\$42
54-55	Batatas fritas (gomo ou chips)	R\$29
62	Provolone à milanesa	R\$49
65	Filet mignon acebolado, aperitivo na chapa e pães	R\$84
71	Mix de linguiça branca e salsichão na chapa	R\$71
70	Calabresa acebolada	R\$39
48	Filet mignon ao creme de gorgonzola	R\$85
58	Bolinho de carne alemã (10 un)	R\$57
67	Bolinho de bacalhau (10 un)	R\$58
69	Iscas de peixes com molho tártaro	R\$61
538	Frango à passarinho	R\$58
415	Kibe (10 un)	R\$42
417	Torresmo pururuca	R\$52
418	Pastel de camarão (10 un)	R\$68
420	Pastel de palmito (10 un)	R\$62



Bolinho de bacalhau



Apfelstrudel com sorvete

SOBREMESAS

91	Apfelstrudel Massa folhada alemã, maçã verde, passas e amêndoas laminadas.	R\$25
98	Mousse de chocolate	R\$23
95	Creme de mamão papaia com cassis	R\$23
97	Petit Gateau com sorvete de creme	R\$27
99	Pudim de leite condensado	R\$19
92-93-94	Sorvete Morango, Creme ou Chocolate.	R\$17
248	Apfelstrudel com sorvete Morango, Creme ou Chocolate.	R\$33
900	Torta Holandesa	R\$21
90	Churros doce de leite	R\$27

CAIPIRINHAS E CAIPIROSKAS

Sabores: Kiwi, Abacaxi, Limão, Lima da Pérsia, Morango, Maracujá, Frutas Vermelhas e Limão Siciliano

- | | | |
|-----|--|-------|
| 326 | Caipirinha de cachaça | R\$19 |
| 330 | Caipirinha de Sagatiba | R\$21 |
| 327 | Caipiríssima Avenida Brasil
Maracujá, morango, pimenta dedo de moça fatiada, manjeriço e vodka. | R\$33 |
| 331 | Caipiroska de Smirnoff | R\$27 |
| 332 | Caipiroska de Absolut | R\$35 |



Caipiríssima Avenida Brasil

COQUETÉIS E DRINKS



Aperol Spritz

- | | | |
|-----|---|-------|
| 333 | Atenas <small>PREMIADO 1º LUGAR NA REVISTA ARRASO</small> | R\$37 |
| | Gin Dry Tanqueray, licor de pêssego, cramberry, Underberg, hortelã e gelo. | |
| 334 | Margarita | R\$28 |
| | Tequila, Cointreau, suco de limão, curaçau blue e sal na borda. | |
| 335 | Campari Orange | R\$29 |
| | Campari, suco de laranja, gelo e folhas de hortelã. | |
| 336 | Piña Colada | R\$29 |
| | Rum, leite de coco, suco de abacaxi, leite condensado e sorvete de creme. | |
| 337 | Do Alemão | R\$37 |
| | Sorvete de creme, Amarula, vodka, leite condensado, ovomaltine decorado com chantilly e cereja. | |
| 338 | Aperol Spritz | R\$33 |
| | Aperol, água com gás, espumante e rodela de laranja. | |
| 339 | Gin tônica | R\$33 |
| | Gin, tônica, gelo e rodela de limão. | |
| 340 | Negroni | R\$37 |
| | Gin, Campari e Vermouth tinto. | |
| 342 | Mojito | R\$29 |
| | Rum, hortelã, açúcar, água com gás e gelo. | |
| 343 | Sex on the beach | R\$29 |
| | Vodka, licor de pêssego, suco de laranja, groselha e gelo. | |
| 344 | Coquetel de frutas SEM ÁLCOOL | R\$29 |
| | Morango, abacaxi, suco de laranja, leite condensado e sorvete de creme. | |
| 384 | Moscow Mule | R\$33 |
| | Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, gelo, raspas de limão. | |
| 425 | Limuncello Spritz | R\$33 |
| | Limuncello, água com gás, espumante e rodela de limão siciliano. | |

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS



Chopp Brahma claro

CHOPPS

299-301 Chopp Brahma claro

300 ML

600 ML

R\$11,90 R\$19

303-304 Chopp do Alemão
Ipa/Splitz

300 ML

600 ML

R\$13,90 R\$19,50

380-381 Chopp do Alemão
Weiss

300 ML

600 ML

R\$13,90 R\$19,50

CERVEJAS

306 Heineken (330 ML)	R\$13,90
307 Heineken Zero (330 ML)	R\$13,90
315 Stella Artois (330 ML)	R\$12
316 Budweiser (330 ML)	R\$12
315 Brahma Malzebier	R\$12

CERVEJAS ALEMÃS

319 Paulaner	R\$37,90
320 Erdinger	R\$37,90

CERVEJAS ARTESANAIS



Pilsen

Cerveja maltada com suaves notas de lúpulo.

ABV 4,8 %

Amargor: ●

R\$24,00

Garrafa 600 ML



Ipa

Cerveja cítrica, frutada e notas maltadas.

ABV 6,5%

Amargor: ●●●●

R\$26,00

Garrafa 600 ML



Weiss

Cerveja de trigo com sensação frisante.

ABV 5%

Amargor: ●

R\$24,00

Garrafa 600 ML



Stout

Cerveja escura com notas de torrefação e chocolate.

ABV 6%

Amargor: ●●●●

R\$26,00

Garrafa 600 ML



Hop Lager

Cerveja refrescante com sabor trufado e cítrico.

ABV 4,5%

Amargor: ●●

R\$24,00

Garrafa 600 ML

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS

LICORES E DOSES

355	Jagmaster	R\$25
356	Curacau Blue	R\$16
357	Cointreau	R\$20
358	Amarula	R\$25
359	Drambuie	R\$25
360	Frangelico	R\$25
361	Licor 43	R\$20
345	Rum Bacardi	R\$13
346	Martini	R\$15
545	Smirnoff	R\$18
348	Conhaque	R\$25
349	Saquê	R\$15
350	Tequila El Jimador	R\$20
351	Absolut	R\$20
352	Gin	R\$20
353	Steinhaeger Schlichte (Alemã)	R\$22
354	Underberg	R\$15
347	Campari	R\$19

WHISKIES

362-400	Red Label	Dose	Garrafa
		R\$25	R\$160
362-401	Black Label	Dose	Garrafa
		R\$29	R\$230
368-402	Old Parr	Dose	Garrafa
		R\$29	R\$220
365-366	Jack Daniel's Black e Honey	Dose	Garrafa
		R\$29	R\$250

CACHAÇAS

321	Avenida Brasil	R\$7
	A primeira dose é por nossa conta!	
322	Sabatiga	R\$7
325	Seleta	R\$9



PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS



CAFÉS

- | | | |
|-----|------------|-------|
| 249 | Expresso | R\$7 |
| 250 | Cappuccino | R\$10 |

ÁGUA

- | | | |
|-----|------------------------|------|
| 370 | Água sem gás | R\$6 |
| 371 | Água com gás | R\$7 |
| 372 | H2OH Limão
(500 ML) | R\$9 |
| 431 | Limoneto | R\$9 |

SUCOS

- | | | |
|---|----------------------------|-------|
| 373 | Suco de Laranja | R\$12 |
| 374 | Sucos Naturais e
poupas | R\$14 |
| Laranja com morango,
abacaxi, abacaxi com
hortelã, frutas vermelhas,
limão, maracujá, limonada
suiça e morango. | | |
| 374 | Suco de Uva
Integral | R\$17 |

REFRIGERANTES

- | | | |
|---|----------------|----------|
| 375 | Coca-cola lata | R\$8 |
| 1183 | Coca-cola zero | R\$8 |
| 376 | Guaraná lata | R\$8 |
| 1184 | Guaraná zero | R\$8 |
| 377 | Soda lata | R\$7 |
| 378 | Tônica lata | R\$7 |
| 382 | Tônica zero | R\$8 |
| 379 | Schweppes lata | R\$7 |
| 328 | Soda Italiana | R\$24,90 |
| Maracujá, morango, limão
siciliano, pêssego,
cranberry, maçã verde. | | |



VINHOS & ESPUMANTES



Brasil | Espumantes e Vinhos 750ml

- | | | |
|------|--|-------|
| 547 | Bossa N°4 Moscatel
Uva Moscato Bianco, Moscato Gialo e Malsavia | R\$69 |
| 548 | Bossa N°5 Prosecco Brut
Uva 100% Prosecco | R\$69 |
| 1332 | Casa Perini Moscatel
Uva 100% Moscatel | R\$70 |
| 1395 | Casa Perini Brut Rosé
Uva Pinot Noir, Chardonnay e Gamay I | R\$67 |
| 1333 | Casa Perini Aquarela Rosé com Moscato de Hamburgo
Uva 100% Moscatel Rosé | R\$68 |
| 902 | Vinho Tinto Casa Perini Cabernet Sauvignon
Uva 100% Cabernet Sauvignon | R\$67 |
| 903 | Vinho Tinto Casa Perini Merlot
Uva 100% Merlot | R\$65 |



Espanha | Espumantes e Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|--|--------|
| 549 | Ophicus Brut
Uva 80% Airén, 15% Verdejo e 5% Sauvignon Blanc | R\$69 |
| 550 | Ophicus Brut Cuveé Rosé
Uva 80% Tempranillo e 20% Bobal | R\$69 |
| 577 | Vinho Tinto Artero Tempranillo
Uva 100% Tempranillo | R\$109 |
| 578 | Vinho Tinto La Planta
Uva 100% Tempranillo | R\$235 |



Argentina | Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|---|--------|
| 551 | Vinho Branco Las Moras Chardonnay
Uva 100% Chardonnay | R\$75 |
| 552 | Vinho Branco Colomé Torrontés
Uva Moscato Bianco, Moscato Gialo e Malsavia | R\$125 |
| 555 | Vinho Rosé Finca Las Moras Shiraz
Uva 100% Shiraz | R\$75 |
| 557 | Vinho Tinto Intis Malbec
Uva 100% Malbec | R\$65 |
| 558 | Vinho Tinto Las Moras Reserva Barrel- Syrah
Uva 50% Cabernet Sauvignon e 50% Syrah | R\$105 |
| 559 | Vinho Tinto Saurus Pinot Noir
Uva 100% Pinot Noir | R\$119 |
| 560 | Vinho Tinto Amalaya Malbec
Uva 85% Malbec, 10% Tannat e 5% Petit Verdot | R\$125 |
| 561 | Vinho Tinto La Linda Smart Blend
Uva 50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah e 15% Tannat | R\$150 |
| 562 | Vinho Tinto Los Intocables Black Malbec
Uva 100% Malbec | R\$193 |



Chile | Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|---|--------|
| 553 | Vinho Branco Terranoble Sauvignon
Uva 100% Sauvignon Blanc | R\$89 |
| 563 | Vinho Tinto Terranoble Carmenere
Uva 100% Carmenere | R\$89 |
| 564 | Vinho Tinto Terranoble Sauvignon
Uva 100% Sauvignon | R\$89 |
| 565 | Vinho Tinto Terranoble Reserva Carmenere
Uva 100% Carmenere | R\$123 |
| 566 | Vinho Tinto El Principal Calicanto
Uva 49% Cabernet Sauvignon, 38% Carmenere, 7% Syrah, 3% Cabernet Franc e 3% Malbec | R\$238 |



França | Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|---|--------|
| 554 | Vinho Branco Claude Val Blanc
Uva 35% Grenache Blanc, 25% Vermentino, 15% Chasan, 10% Mausac, 10% Sauvignon Blanc | R\$105 |
| 556 | Vinho Rosé Claude Val
Uva 50% Grenache Noir, 30% Cinsault, 20% Syrah | R\$105 |
| 569 | Vinho Tinto Arrogant Frog Tutti Frutti
Uva 28% Grenache Noir, 25% Merlot, 24% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Mouvedre e 7% Cabernet Franc | R\$119 |
| 571 | Vinho Tinto Château Tour de Luchey
Uva 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc | R\$156 |



Itália | Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|---|--------|
| 567 | Vinho Tinto Love Sangiovese
Uva 100% Sangiovese | R\$99 |
| 568 | Vinho Tinto Podere Montepulciano d'Abruzzo
Uva 100% Montepulciano | R\$119 |



Portugal | Vinhos 750ml

- | | | |
|-----|---|--------|
| 572 | Vinho Tinto Marquês Montemor
Uva 50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Touriga Nacional | R\$118 |
| 573 | Vinho Tinto Ripanço
Uva 30% Aragonez, 29% Trincadeira, 23% Syrah, 12% Alicante Bouschet | R\$152 |
| 574 | Vinho Tinto Conde de Vimioso Sommelier Edition
Uva Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah | R\$160 |
| 575 | Vinho Tinto Vale da Raposa Reserva Douro
Uva Touriga Nacional, Tinto cão, Touriga Franca | R\$196 |