



Algumas histórias não precisam ser inventadas.
Elas já existem, esperando apenas ser contadas
com a mesma essência de quando começaram.

E aqui na Real é assim...

Passado e presente se encontram logo ali, na esquina.
Desde 1937, um lugar onde o tempo se mistura ao aroma do café
e às conversas cotidianas.

Um pedaço da vida paulistana.

Décadas se passaram, e o balcão que viu gerações crescerem, famílias se
formarem e artistas virarem lenda permanece aqui, em pé, generoso, vivo
e acolhedor.

Entre um sanduíche e outro, a história da cidade se misturou à do lugar.

A **Real** virou referência, virou memória, virou patrimônio.
A **Real** é o coração do Sumaré. É um ritual de bairro.
É o dia todo, todos os dias, onde cada instante tem seu sabor.

A **Real** é dia e é noite.
É azul claro e azul escuro, com um entardecer no meio.
É **Real** de Realeza, porque tem história e tradição.
É **Real** de Realidade, porque é de verdade.

Aqui, o clássico encontra o contemporâneo com naturalidade.
A coroa divide espaço com a camiseta.
A pizza com o sanduíche.
O chopp com o café.

Porque a **Real** é isso.
Um lugar onde o tempo não separa, apenas mistura.
E enquanto o bairro muda, a **Real** continua reinando.
Não por nostalgia, mas por relevância.
Porque o que é autêntico, permanece.

REAL. ORGULHOSAMENTE DE ESQUINA.

ENTRADAS

STARTERS

BOLINHO DE BACALHAU [8 UNIDADES] <i>Codfish fritters. [8 pieces]</i>	51
ASINHAS DE FRANGO PICANTE [MOLHO BLUE CHEESE] <i>Spicy chicken wings served with blue cheese and celery sauce.</i>	51
FRANGO A PASSARINHO <i>Fried Chicken Bites.</i>	65
MINI COXINHAS [8 UNIDADES] <i>Mini chicken croquettes. [8 pieces]</i>	49
PASTÉIS DE CARNE E QUEIJO [8 UNIDADES] <i>Meat and cheese pastries. [8 pieces]</i>	32
CALABRESA ACEBOLADA <i>Sautéed calabrese sausage with onions.</i>	65
BATATA FRITA <i>French Fries.</i>	48
BATATA FRITA COM CHEDDAR E BACON <i>French fries with cheddar and bacon.</i>	60
MANDIOCA FRITA <i>Fried cassava</i>	49
DADINHO DE TAPIOCA COM GOIABADA PICANTE <i>Tapioca Bites served with spicy guava sauce.</i>	51
FILÉ MIGNON GRATINADO COM CATUPIRY <i>Gratinated filet mignon with catupiry.</i>	95

ANTIPASTO ITALIANO

ANTIPASTO FOR SHARING

SARDELA, BERINJELA E ABOBRINHA EM CONSERVA, AZEITONAS E CROSTINIS <i>Sardella, marinated eggplant and zucchini, olives, and crostini.</i>	55
---	-----------

PIZZAS TIRA-GOSTO

APPETIZER PIZZAS

MARINARA Massa fina com molho de tomate e filés de aliche. <i>Thin crust with tomato sauce and anchovy fillets.</i>	56
NAPOLE Massa fina com molho de tomate da casa e alho frito. <i>Thin crust with homemade tomato sauce and fried garlic.</i>	45
OLIVE Massa fina com azeite, alecrim e sal rosa do Himalaia. <i>Thin crust with olive oil, rosemary and Himalayan pink salt.</i>	45

AS ESPECIAIS

SPECIAL ONE

DOM CUNHA FAM. **138** IND. **98**

Molho de tomate, presunto de Parma, rúcula fresca e burrata italiana.
Tomato sauce, Parma ham, fresh arugula and italian burrata.

ABOBRINHA DO CHEF FAM. **109** IND. **76**

Abobrinha assada com toque de alho, catupiry, parmesão e tomate confit.
Roasted zucchini with a hint of garlic, Catupiry, parmesan, and confit tomatoes.

ASPRINO FAM. **109** IND. **76**

Muçarela, calabresa e cebola.
Mozzarella, calabrese sausage and onion.

BELLA FAM. **128** IND. **90**

Calabresa, mel trufado, cebola-roxa e muçarela.
Calabrese sausage, truffle honey, red onion and mozzarella.

BELLA PAULISTA FAM. **110** IND. **77**

Molho de tomate, atum, cream cheese e alho poró.
Tomato sauce, tuna, cream cheese and leek.

CAPRICCIOSA ORIGINALE FAM. **128** IND. **90**

Molho de tomate, presunto Royale, alcachofra, cogumelos, muçarela, azeitonas pretas e manjeriço.
Tomato sauce, Royale ham, artichoke, mushrooms, mozzarella, black olives, and basil.

DI SAVOIA FAM. **128** IND. **90**

Muçarela de búfala, tomate-caqui, manjeriço e tapenade de azeitona.
Buffalo mozzarella, tomato, basil and olive tapenade.

FIORENTINA TRADICIONAL FAM. **119** IND. **84**

Muçarela, catupiry e pepperoni.
Mozzarella, Catupiry and pepperoni.

GILDA FAM. **109** IND. **76**

Muçarela coberta com molho de tomate e manjeriço.
Mozzarella topped with tomato sauce and basil.

GARDEN FAM. **135** IND. **98**

Fundo de alcachofra, tomate confit, abobrinha marinada, muçarela e azeitonas pretas.
Artichoke hearts with confit tomatoes, marinated zucchini, mozzarella, and black olives.

IMPERIALE FAM. **142** IND. **106**

Presunto tipo Parma, muçarela de búfala e rúcula.
Parma ham, buffalo mozzarella and arugula.

LISBOETA FAM. **133** IND. **95**

Muçarela, queijo brie e damasco refogado em mel.
Mozzarella, brie and apricots sautéed in honey.

METIDIERI

FAM. 125 IND. 89

Brócolis, muçarela, lascas de gorgonzola e alho frito.
Broccoli, mozzarella, gorgonzola flakes and fried garlic.

QUATRO FORMAGGIO

FAM. 128 IND. 90

Muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão.
Mozzarella, gorgonzola, Catupiry and parmesan.

SR. JAMÓN

FAM. 135 IND. 95

Presunto de Parma, rúcula e parmesão.
Parma ham, arugula and parmesan.

TUTTO FUNGHI

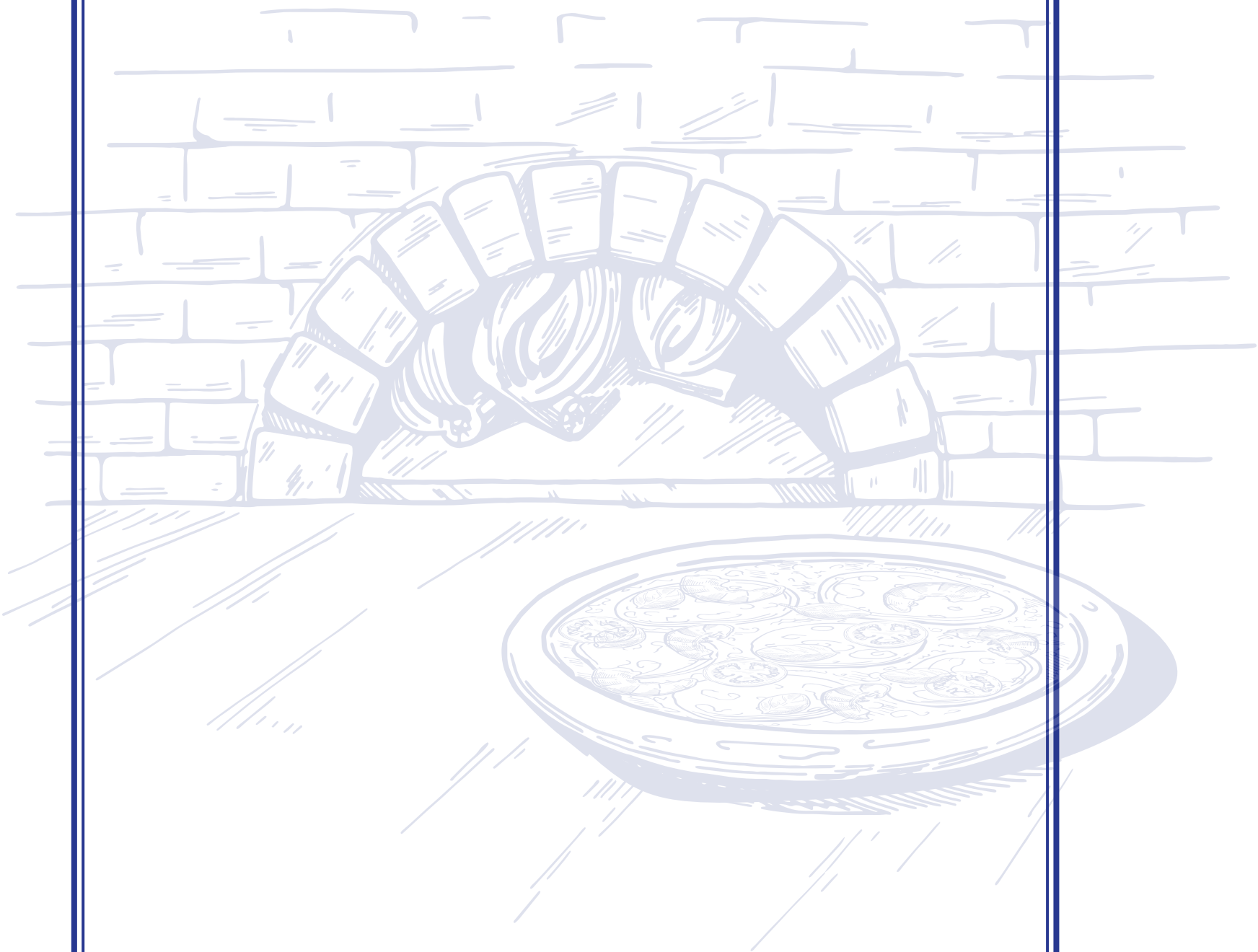
FAM. 135 IND. 95

Porcini, shiitake, shimeji e champignon italianos sobre muçarela de búfala.
Porcini, shiitake, shimeji and Italian champignon mushrooms over buffalo mozzarella.

ZUCCHINI

FAM. 115 IND. 84

Fatias de abobrinha refogadas em azeite e alho sobre muçarela, parmesão e tapenade de azeitona.
Zucchini sautéed in olive oil and garlic over mozzarella, parmesan and olive tapenade.



PRATA DA CASA

SIGNATURE

ALHO FAM. **99** IND. **73**

Alho frito picado e parmesão.
Chopped fried garlic and parmesan.

ALICHE FAM. **126** IND. **89**

Molho de tomate e filés de aliche.
Tomato sauce and anchovy fillets.

ARI FAM. **128** IND. **92**

Muçarela, gorgonzola e bacon.
Mozzarella, gorgonzola and bacon.

BIANCA [NÃO LEVA MOLHO DE TOMATE] FAM. **115** IND. **85**

Presunto Royale, champignon, ervilha fresca, catupiry e parmesão.
Royale ham, mushrooms, fresh peas, Catupiry, and Parmesan.

CALIFÓRNIA FAM. **105** IND. **69**

Presunto, muçarela e figo.
Ham, mozzarella and fig.

CAPRESE FAM. **115** IND. **81**

Muçarela, tomate-caqui, tapenade de azeitona e folhas de manjeriço.
Mozzarella, tomato, olive tapenade and fresh basil leaves.

FRANGO REAL FAM. **118** IND. **84**

Frango desfiado, champignon refogado e muçarela.
Shredded chicken, sautéed mushrooms and mozzarella.

JARDINEIRA FAM. **120** IND. **85**

Presunto desfiado, palmito, ervilhas, cebola e muçarela.
Shredded ham, heart of palm, peas, onion and mozzarella.

PAULISTA FAM. **120** IND. **85**

Calabresa fatiada, ovos, ervilhas frescas, cebola e muçarela.
Sliced calabrese sausage, eggs, fresh peas, onion and mozzarella.

PEPERONI FAM. **130** IND. **91**

Muçarela e pepperoni.
Mozzarella and pepperoni.

QUATRO QUEIJOS FAM. **125** IND. **88**

Muçarela, provolone, parmesão e catupiry.
Mozzarella, provolone, parmesan and Catupiry.



FAM. **115** IND. **81**

Presunto, azeitonas verdes sem caroço e muçarela.
Ham, green olives and mozzarella.

ROMANA

FAM. **125** IND. **90**

Muçarela, filés de aliche e fatias de tomate.
Mozzarella, anchovy fillets and tomato slices.

SARDINHA

FAM. **135** IND. **92**

Sardinha portuguesa, pickles de cebola roxa e muçarela.
Portuguese sardines, pickled red onion, and mozzarella.

SICILIANA

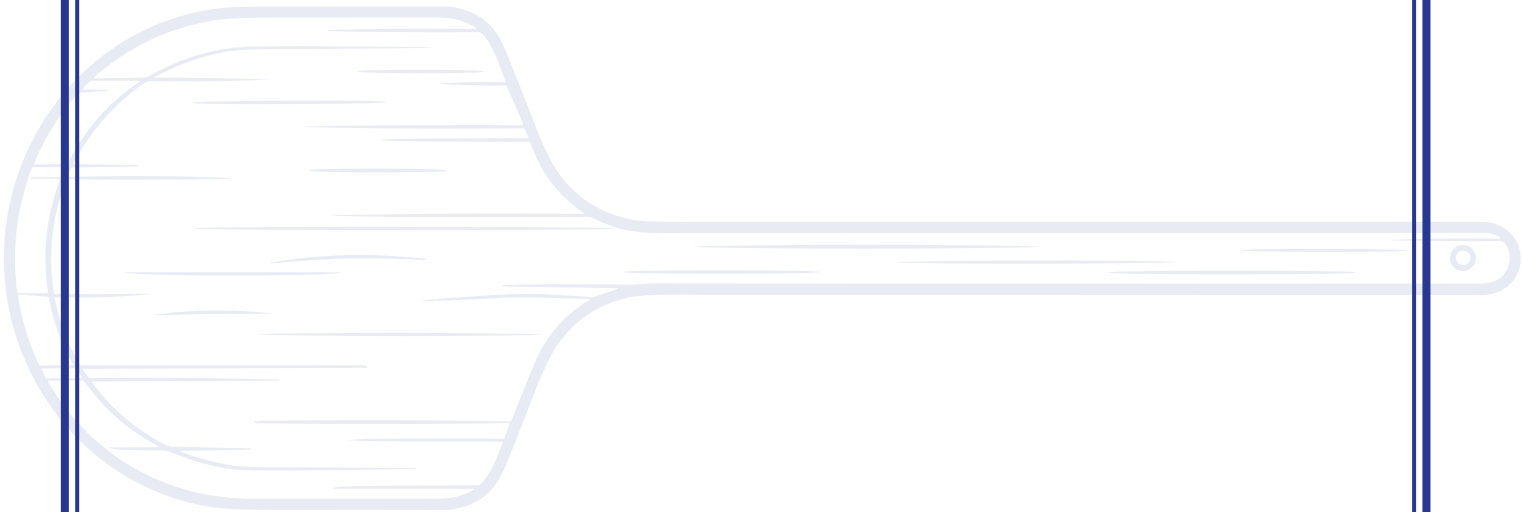
FAM. **121** IND. **81**

Muçarela, champignon e bacon.
Mozzarella, mushrooms and bacon.

TOMATE SECO

FAM. **137** IND. **95**

Muçarela de búfala, tomate seco e rúcula.
Buffalo mozzarella, sun-dried tomato and arugula.



CALZONES
CALZONES

BRÓCOLIS

FAM. **120** IND. **84**

Brócolis, catupiry, alho, abobrinha e muçarela.
Broccoli, Catupiry, garlic, zucchini, and mozzarella.

CALABRESA

FAM. **120** IND. **84**

Calabresa, muçarela e cebola.
Calabrese sausage, mozzarella, and onions.

MARGHERITA

FAM. **120** IND. **84**

Tomate, muçarela e manjeriço.
Tomato, mozzarella, and basil.



FAM. **125** IND. **88**

Presunto, catupiry e muçarela.
Ham, Catupiry and mozzarella.

TRADICIONAIS

CLASSICS

ATUM	FAM. 109	IND. 71
Atum e cebola. <i>Tuna and onion.</i>		
BACON	FAM. 108	IND. 77
Muçarela com fatias de bacon e ovo cozido. <i>Mozzarella with sliced bacon and boiled egg.</i>		
BAIANA	FAM. 109	IND. 76
Calabresa moída e ovo cozido. <i>Ground calabrese sausage and boiled egg.</i>		
BRÓCOLIS	FAM. 119	IND. 85
Brócolis, bacon e muçarela. <i>Broccoli, bacon and mozzarella.</i>		
CAIPIRA	FAM. 120	IND. 88
Frango desfiado, milho e catupiry. <i>Shredded chicken, corn and Catupiry.</i>		
CALABRESA	FAM. 98	IND. 70
Calabresa em fatias e cebola. <i>Sliced calabrese sausage and onion.</i>		
CATUPIRY	FAM. 110	IND. 74
Catupiry e fatias de tomate. <i>Catupiry and tomato slices.</i>		
DOIS QUEIJOS	FAM. 115	IND. 80
Muçarela e catupiry. <i>Mozzarella and Catupiry.</i>		
FRANGO COM CATUPIRY	FAM. 118	IND. 85
Frango desfiado com catupiry. <i>Shredded chicken with Catupiry.</i>		
LOMBINHO	FAM. 121	IND. 91
Lombinho canadense em fatias, catupiry e cebola. <i>Sliced Canadian bacon, Catupiry and onion.</i>		
MARGHERITA	FAM. 98	IND. 68
Muçarela, fatias de tomate e manjerição. <i>Mozzarella, tomato slices and basil.</i>		
MUÇARELA	FAM. 94	IND. 65
Molho de tomate e muçarela. <i>Tomato sauce and mozzarella.</i>		

NAPOLITANA

FAM. 100 IND. 80

Tomate em fatias sobre muçarela e parmesão.
Tomato slices over mozzarella and parmesan.

PALMITO

FAM. 120 IND. 85

Palmito com cebola coberto com muçarela.
Heart of palm with onion topped with mozzarella.

PERU

FAM. 120 IND. 85

Peito de peru defumado, catupiry e cebola.
Smoked turkey breast, Catupiry and onion.

PORTUGUESA

FAM. 117 IND. 82

Presunto, ovo cozido, cebola e muçarela.
Ham, boiled egg, onion and mozzarella.

TOSCANA

FAM. 117 IND. 82

Calabresa moída e muçarela.
Ground calabrese sausage and mozzarella.

VERONA

FAM. 135 IND. 98

Palmito, catupiry, muçarela e bacon.
Heart of palm, Catupiry, mozzarella and bacon.

FORNERIA
FROM THE OVEN

ABOBRINHA

54

Abobrinha grelhada no forno com azeite, molho pomodoro, alho frito e muçarela de búfala.
Oven-grilled zucchini with olive oil, pomodoro sauce, fried garlic and buffalo mozzarella.

COGUMELO

65

Porcini, shiitake, shimeji e champignon italianos com muçarela de búfala.
Porcini, shiitake, shimeji and Italian champignon mushrooms with buffalo mozzarella.

DI SAVOIA

54

Muçarela, tomate, manjeriçã e tapenade de azeitona
Mozzarella, tomato, basil and olive tapenade.

FORMAGGI

65

Tomate, muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão.
Tomato, mozzarella, gorgonzola, Catupiry, and Parmesan.

FRANGO COM CATUPIRY

62

Frango com catupiry e milho.
Chicken with Catupiry and corn.

MIGNON

65

Filé mignon, vinagrete e cheddar.
Filet mignon, vinaigrette and cheddar.

BEBIDAS
BEVERAGES

ÁGUA 11
Still water.

REFRIGERANTES 13
Soft drinks.

SUCO DE FRUTA 18
Melancia, manga, melão, abacaxi, tangerina, maracujá, limão e mamão.
Fruit juice. Watermelon, mango, melon, pineapple, tangerine, passion fruit, leme and papaya.

SUCO DE POLPA 18
Caju, goiaba, maracujá, manga, acerola, cupuaçu e tangerina.
Juice made from frozen fruit pulp. Cashew, guava, passion fruit, mango, acerola, cupuaçu and tangerine.

PINK LEMONADE 23
Pink lemonade.

SODA ITALIANA 23
Limão siciliano, maçã verde, melancia, morango, maracujá, blueberry e framboesa.
Lemon, green apple, watermelon, strawberry, passion fruit, blueberry and raspberry.

MATE DA CASA 18
Mate, limão siciliano, capim santo e mel.
Mate, lemon, lemongrass and honey.

CERVEJAS
BEERS

LONG NECK 16
HEINEKEN, STELLA ARTOIS E BUDWEISER.

GARRAFA 600ML. 23
ORIGINAL, SERRAMALTE, STELLA ARTOIS, HEINEKEN, SPATEN E BECKS.

GARRAFA 1L. 44
NORTEÑA.

CHOPP BRAHMA 19
CHOPP BLACK 21

CAIPIRINHAS
CAIPIRINHAS

CACHAÇA 34
CACHAÇA PREMIUM 43
VODKA SMIRNOFF 37
VODKA ABSOLUT 46
SAQUÊ 34

BATIDAS
BATIDAS

Batidas disponíveis nos sabores: coco, maracujá, morango e pudim.
Batidas available in the following flavors: coconut, passion fruit, strawberry, and pudim.

COPO AMERICANO 12
GARRAFA 1L. 55

CLÁSSICOS

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ	37
FITZGERALD	39
GIN TÔNICA	39
BOULEVARDIER	39
NEGRONI ENVELHECIDO NO BARRIL	39
MOJITO	39

VINHOS EM TAÇA

WINE BY THE GLASS

Curadoria especial da casa.
Um tinto, um branco e um rosé, escolhidos da nossa adega
e servidos em taça.
House Curated Selection.
*One red, one white, and one rosé, carefully selected from our cellar
and served by the glass.*

TINTO	20
BRANCO	20
ROSÉ	20

DOSES

SHOTS

CACHAÇA BOAZINHA	19
CACHAÇA SELETA	19
CACHAÇA ESPÍRITO DE MINAS	22
DOMECQ	18
FUNDADOR	28
WHISKY JOHNNIE WALKER [RED LABEL]	35
WHISKY JOHNNIE WALKER [BLACK LABEL]	45
WHISKY JACK DANIEL'S	40
WHISKY CHIVAS [12 ANOS]	45
WHISKY OLD PARR [12 ANOS]	45
CYNAR	14
CAMPARI	19
STEINHAEGER	18
GIN GORDON'S	35
VODKA SMIRNOFF	22
VODKA ABSOLUT	35
CARPANO PUNT E MES	32
AMARETTO	30
COINTREAU	30
AMARULA	30
LICOR 43	30

Venda de bebidas alcoólicas proibida para menores de 18 anos.
Se beber, não dirija. Conforme Lei Estadual nº 15.428/14.
Alcoholic beverage sales are prohibited to persons under 18 years old.
Don't drink and drive. According to State Law No. 15.428/14.

PIZZAS DOCES

DESSERT PIZZAS

BANANA	FAM. 100	IND. 70
Banana, açúcar mascavo e canela. <i>Banana, brown sugar and cinnamon.</i>		
BANOFFEE	FAM. 105	IND. 75
Banana, calda toffee, chantilly e raspas de chocolate. <i>Banana, toffee sauce, whipped cream and chocolate shavings.</i>		
CHOCOLATE	FAM. 100	IND. 70
Chocolate, chocolate granulado e cereja em calda. <i>Chocolate, chocolate sprinkles and maraschino cherry.</i>		
NINHO	FAM. 105	IND. 75
Compota de frutas vermelhas, cobertura de leite Ninho e morangos. <i>Red berry compote, Ninho milk cream and strawberries.</i>		
NUT E M&M’S	FAM. 120	IND. 90
Creme de avelã e cacau com M&M’s. <i>Hazelnut and cocoa cream spread with M&M’s.</i>		
NUT E MORANGO	FAM. 120	IND. 90
Creme de avelã e cacau com morango. <i>Hazelnut and cocoa cream spread with strawberry.</i>		

SOBREMESAS

DESSERTS

PETIT GÂTEAU [COM GELATO]	40
<i>Lava cake with vanilla, coconut, chocolate, stracciatella, or strawberry gelato.</i>	
BROWNIE [COM GELATO DE BAUNILHA]	49
<i>Brownie with vanilla gelato.</i>	
CHEESECAKE [C/ CALDA DE GOIABA OU FRUTAS VERMELHAS]	38
<i>Cheesecake with guava sauce or red berries sauce.</i>	
TORTA DE GANACHE DE CHOCOLATE	35
<i>Chocolate ganache tart.</i>	
CREME DE PAPAYA	41
<i>Papaya cream.</i>	
SALADA DE FRUTAS [COM GELATO OU CHANTILLY]	32
<i>Fruit salad with vanilla gelato or whipped cream.</i>	
TORTA BANOFFEE	35
<i>Banoffee tart.</i>	
MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	35
<i>Dark chocolate mousse.</i>	
APPLE PIE COM CALDA TOFFEE	40
<i>Apple pie with toffee sauce.</i>	
PANQUECA DE DOCE DE LEITE MAÇARICADA	40
<i>Torched dulce de leche pancake with vanilla ice cream.</i>	
EMPANADA ROMEU E JULIETA	18
<i>Romeo and Juliet empanada.</i>	
STRUDEL DE MAÇÃ [COM GELATO OU CHANTILLY]	35
<i>Apple strudel served with vanilla gelato or whipped cream.</i>	



PUDIM REAL

ROYAL PUDDING

Nosso famoso pudim assado no forno a lenha.
Our famous pudding baked in a wood-fired oven.

PUDIM CLÁSSICO

Classic caramel pudding.

21

PUDIM COM CHANTILLY

Caramel pudding whith whipped cream.

26

SORVETES

ICE CREAMS

Gelatos disponíveis nos sabores: flocos, chocolate, coco, morango, baunilha e pistache. Escolha o seu favorito.

Gelatos available in the following flavors: stracciatella, chocolate, coconut, strawberry, vanilla, and pistachio. Choose your favorite.

BANANA SPLIT ORIGINAL

Classic banana split.

55

MILK SHAKE

Milkshake.

50

TAÇA SIMPLES

Simple sundae.

28

COLEGIAL DE NUTELLA

Uma bola de sorvete de chocolate, nutella, chantilly e canudo.

Single scoop of chocolate ice cream with Nutella, whipped cream, and wafer roll.

35

COLEGIAL DE PISTACHE

Uma bola de sorvete de pistache, calda toffee, chantilly e canudo.

Single scoop of pistachio ice cream with toffee sauce, whipped cream, and wafer roll.

40

TAÇA DE COCO

Uma bola de sorvete de coco, caramelo de gengibre, abacaxi em cubos, chantilly e canudo.

One scoop of coconut ice cream, ginger caramel, diced pineapple, whipped cream, and a wafer roll.

40

COLEGIAL DE MORANGO COM LEITE NINHO

Uma bola de sorvete de morango, cobertura de leite ninho, morango, chantilly e canudo.

One scoop of strawberry ice cream, Ninho milk topping, strawberry, whipped cream, and a wafer roll.

35

