COLISEUM

PANINI ITALIANI

IGUAL A TODOS NA ITÁLIA.





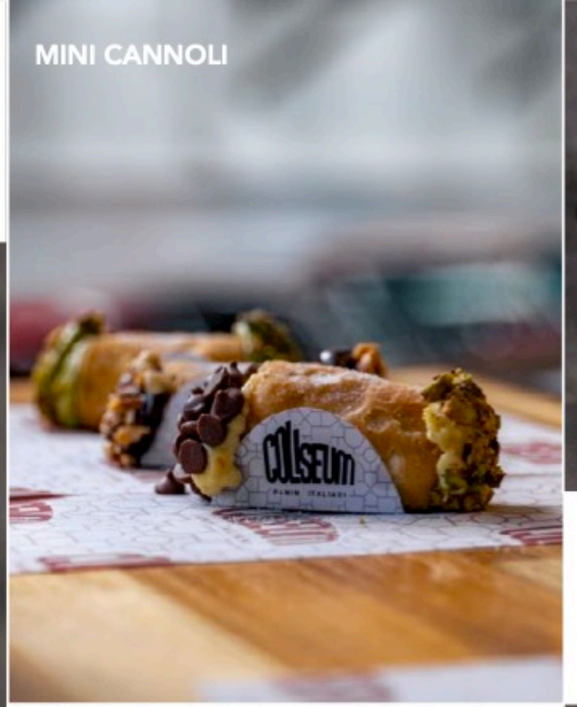




DIFERENTE DE TUDO NO BRASIL.

PÃO SCHIACCIATA. FERMENTAÇÃO NATURAL. ASSADO NA HORA.







UMA LANCHONETE ITALIANA NO BRASIL.

O HAMBURGER, AQUI, É O PANINI - FEITO DE PÃO SCHIACCIATA DE FERMENTAÇÃO NATURAL.

QUER ACOMPANHAMENTO NO SEU LANCHE? SEM PROBLEMA.

BATATA E KETCHUP, NO COLISEUM, VIRAM POLENTA FRITA E MOLHO POMODORO.

JÁ REFRIGERANTE, PRA NÓS, É SODA ITALIANA.

UMA LANCHONETE PENSADA A PARTIR DA MELHOR CULINÁRIA DO MUNDO.

FRIOS IMPORTADOS E FATIADOS NA HORA.



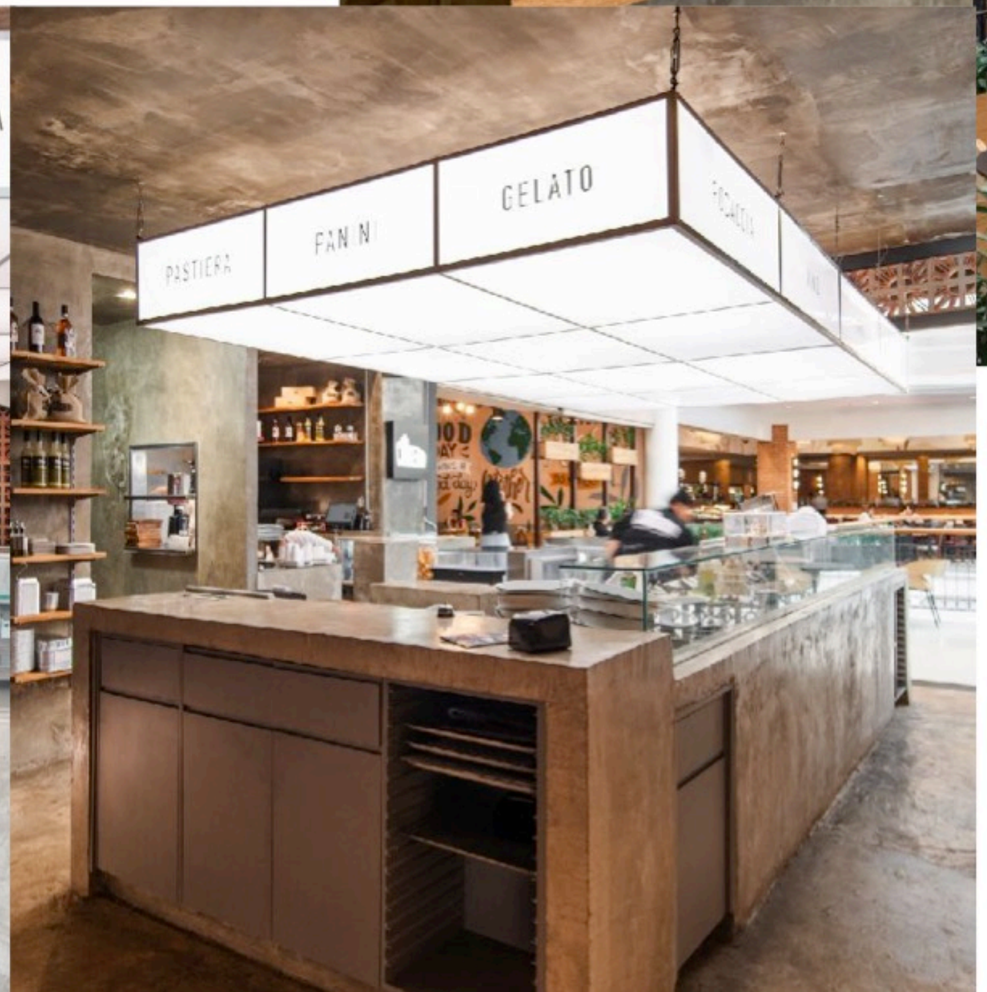


PANINI PARA COMER COM OS OLHOS.









ARQUITETURA RÚSTICA E MINIMALISTA COM FACHADA QUE REMETE AO COLISEU.

FATIADORA CLÁSSICA RESTAURADA E FUNCIONAL.

PRATOS SERVIDOS EM PEÇAS DE ÁGATA BRANCAS.

LUZ DIFUSA SOBRE A BANCADA QUE REMETE AOS CLÁSSICOS LUMINOSOS DE CINEMA EUROPEU.

MESAS E PORTAS EM MADEIRA TECA COMO NAS TÍPICAS LANCHAS RIVA, ITALIANAS.



NA MIDIA

FOLHA DE S.PAULO
guia



Coliseum

Com novo restaurante no Baixo Pinheiros, a casa se destaca por suas receitas italianas versáteis, especialmente paninis.

GOwhere

Vida e Estilo | Beleza | Gastronomia | Turismo | Gente e Cultura | Mobilidade | Business | Go Recomenda | Receitas | Assine

Inaugura na capital paulista casa especializada em lanches típicos da Itália



Veja SãoPaulo | CULTURA | CIDADES | COMER & BEBER | COLUNISTAS | ASSINE

COMER E BEBER

Coliseum inaugura unidade no Shopping Pátio Higienópolis

Nesta segunda casa, o menu traz novos sanduíches, sobremesa e linha de produtos

Por Sabes Ronani
5 nov 2025, 04h00 • Atualizado em 5 nov 2025, 14h01



Panini 'retorno' nova opção no Coliseum (Thiago Hanu/Divulgação)

À LA CARTE
Notícias



Coliseum abre as portas com lanches italianos e recriação do misto quente

CNN BRASIL
Política | Economia | Esportes | Pop | Viagem & Gastro

por: Viagem & Gastronomia

Itália é aqui! Restaurante especializado em panini e focaccia abre na Faria Lima

Aberto sem intervalo, do café da manhã ao jantar, Coliseum é um convite para saborear sanduíches com sotaque italiano em Pinheiros

Tina Bini, do Viagem & Gastronomia
08/08/2024 às 16:21 | Atualizado 08/08/2024 às 16:22



QUINTA-FEIRA, 25 DE JULHO DE 2024
O ESTADO DE S. PAULO

CULTURA & COMPORTAMENTO | D5



Por aí Patrícia Ferraz • patriciaferraz@gmail.com

Ótimos panini no Baixo Pinheiros

São Paulo tem aproximadamente 5 mil hamburguerias, pelas contas da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), mas sempre acho que faltam lugares que servem bons sanduíches de outros tipos. Pois acaba de abrir uma ótima casa especializada em panini, os sandubas de estilo italiano. É o Coliseum, no Baixo Pinheiros. Os panini são deliciosos, com sabores clássicos, feitos na schiacciata, um tipo de focaccia baixinha e com a superfície levemente crocante.

Provei quase todos os itens do cardápio enxuto e nada desapontou. Tudo feito na hora, o presunto cru e a mortadela italiana são fatiados no momento de rechear a schiacciata quentinha. Detalhe, o pão é quente e o recheio frio, como se faz na Itália.

São nove sanduíches, com nomes divertidos. O imperatore (R$ 64) está entre os melhores, com presunto cru, parmesão em lascas, pasta de alcachofras, rúcula e azeite trufado (precisa ser trufado? Um bom azeite extravirgem daria conta...). O brutale é um espetáculo, feito com mortadela italiana, pasta de pistache, stracciatella e pistache tostado (R$ 55). Gladiatore leva pancetta, pasta de pistache, lascas de parmesão, tomate confit e mel (R$ 57). O miracolo é vegetariano, combina stracciatela, abobrinha, tomate confit, rúcula e pistache tostado (R$ 54). E tem um vegano, com berinjela, abobrinha, alcachofra confit, rúcula e geleia de peperoncino (R$ 52). Difícil escolher um favorito – acho que vou ter de voltar e provar tudo de novo!



THIAGO HAN

Seleção de sabores clássicos

Outra atração do cardápio é uma seleção de focaccia, que vale a refeição. Elas chegam quentinhas, em miniassadeiras de alumínio, com a cobertura feita na hora. Além das tradicionais, como alici e tomate (R$ 35), ou a caprese, com tomate, muçarela e manjericão (R$ 35), tem uma de peras com mel e pasta de gorgonzola (R$ 32), que pode parecer enjoativa, mas é suave e deliciosa; e a de pancetta, com muçarela, alcachofra, raspas de limão e tomilho (R$ 28).

Há também três versões de salada, entre elas a panzanella (R$ 45); focaccia de nutella artesanal (R$ 17) e cannoli – considere passar ali durante a tarde, para um cannolo tradicional (R$ 17) e um expresso. Para beber, soda italiana, suco, chá, cerveja e taças de vinho branco (R$ 19), tinto (R$ 21) ou rosé (R$ 16), com ótimo preço. O lugar é um charme, com identidade visual de muito bom gosto, um belo balcão por trás do qual se vê a preparação da comida e uma vitrine. Gostei!!! ●

Coliseum
R. Fernão Dias, 371, 3ª a sáb., 9h às 22h. Dom., até as 20h. Fecha 2ª

JORNALISTA COM PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA, COZINHA E COME A TRABALHO HÁ 35 ANOS.

TER. Patrícia Ferraz, Sergio Martins (quinzenal) • QUA. Roberto DaMatta • QUI. Luciana Garbin (quinzenal), Patrícia Ferraz • SEX. Luiz Silvestre (quinzenal) • Maria Fernanda Rodrigues (quinzenal) • SÁB. Nilce Ferraz, Suzana Barelli • DOM. Leandro Karnal, Inácio de Loyola Brandão (quinzenal)


coliseum
EVENTOS

EXPERIÊNCIA COLISEUM:





- LOCAÇÃO DO ESPAÇO COLISEUM PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS PRIVADOS - CORPORATIVOS OU PESSOAIS.
- CARDÁPIO PERSONALIZADO E SERVIDO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS.
- PANINIS, FOCACCIAS, MINI SALADAS E MINI CANNOLI PRODUZIDOS IN LOCO NA BANCADA E SERVIDOS CONFORME DEMANDA.
- ÁREA EXTERNA INCORPORADA AO EVENTO.
- SISTEMA DE SOM INTERNO E EXTERNO.

SEU EVENTO NO COLISEUM.



BANQUETE COLISEUM:

O COLISEUM NO SEU EVENTO



BANQUETE SERVIDO

- REPRODUÇÃO DA EXPERIÊNCIA COLISEUM COMPLETA NO SEU EVENTO
- CARDÁPIO PERSONALIZADO, PREPARADO IN LOCO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS CONFORME DEMANDA.
- EQUIPE COLISEUM NO LOCAL:
- CORTE DOS FRIOS, MONTAGEM DE PANINI, FOCACCIA E CANNOLI IN LOCO;
- MONTAGEM DE MESA SEGUINDO ESTÉTICA COLISEUM;
- REPOSIÇÃO DOS ITENS CONFORME DEMANDA;
- ESTRUTURA COLISEUM COMPLETA NO LOCAL:
- KIT DE MATERIAL GRÁFICO COLISEUM FEITO SOB DEMANDA PARA IDENTIFICAÇÃO E DECORAÇÃO DO EVENTO.

BANQUETE MONTADO

- ENVIO DE PEDIDO FECHADO PARA SEU EVENTO;
- CARDÁPIO PERSONALIZADO, SERVIDO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS;
- EQUIPE COLISEUM REDUZIDA PRESENTE NO LOCAL:
- MONTAGEM DE MESA SEGUINDO A ESTÉTICA COLISEUM;
- FINALIZAÇÃO DAS FOCACCIAS NO FORNO & MONTAGEM DE CANNOLI IN LOCO;
- REPOSIÇÃO DOS ITENS CONFORME DEMANDA.
- KIT DE MATERIAL GRÁFICO COLISEUM FEITO SOB DEMANDA PARA IDENTIFICAÇÃO E DECORAÇÃO DO EVENTO.

MERENDA COLISEUM

- **MERENDA** É UM CATERING QUE LEVA O **COLISEUM** PARA QUALQUER LUGAR;
- NOSSOS PANINI SÃO ADAPTADOS PARA REUNIÕES E CONFRATERNIZAÇÕES, SERVIDOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS;
- CADA MINI PANINI MEDE 9CM X 5CM;
- ENTREGA EM CAIXA NA ESTÉTICA **COLISEUM**, PENSADA PARA IR DIRETO À MESA. SEM FUNCIONÁRIOS, SEM SUJEIRA;
- É SÓ ABRIR E ***BUON APPETITO!***

TRANSFORMA QUALQUER ARENA EM COLISEUM



MERENDA P

TAMANHO: 36 CM X 28 CM

QUANTIDADE MINI PANINI: 12

SERVE: ATÉ 4 PESSOAS

SABORES DIFERENTES: 3



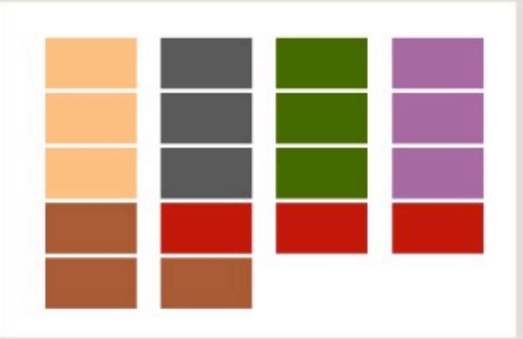
MERENDA G

TAMANHO: 51 CM X 33 CM

QUANTIDADE MINI PANINI: 18

SERVE: ATÉ 6 PESSOAS

SABORES DIFERENTES: ATÉ 6





MENU

PANINI

BARBARO PÃO SCHIACCIATA, PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA, TOMATE CONFIT E RÚCULA.

BRUTALE PÃO SCHIACCIATA, MORTADELLA, PASTA DE PISTACCHIO COLISEUM, STRACCIATELLA E PISTACCHIO TOSTADO.

CAPRESE PÃO SCHIACCIATA, MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE CONFIT, MANJERICÃO E PESTO.

ARTIGIANO PÃO SCHIACCIATA, ROSBIFE, PASTA DE PARMESÃO, TOMATE SECO, AZEITE TRUFADO.

LITTLE ITALY PÃO SCHIACCIATA, PASTRAMI, PASTA DE PARMESÃO PICLES DE ERVA DOCE E RÚCULA.

FATALE PÃO SCHIACCIATA, SALAME ITALIANO, PROVOLONE, GELEIA DE PEPERONCINO, PICLES DE CEBOLA ROXA E RÚCULA.

COLISEUM PÃO SCHIACCIATA, PORCHETTA, PESTO, BERINJELA CONFIT E MOZZARELLA DE BÚFALA.

NETTUNO PÃO SCHIACCIATA, SALMÃO GRAVLAX, PASTA DE RICOTTA COM RASPAS DE LIMÃO, PICLES DE CEBOLA ROXA E RÚCULA

PARADISO PÃO SCHIACCIATA, CARPACCIO, PARMESÃO EM LASCAS, ALCAPARRAS, RÚCULA E MOSTARDA DIJON.

DELÍRIO PÃO SCHIACCIATA, MIX DE COGUMELOS, PASTA DE ABÓBORA, PASTA DE RICOTTA COM LIMÃO E RÚCULA.


FOCACCIA
CASTELÕES

MENU FOCACCIA

CAPRESE FOCACCIA, MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE SECO COLISEUM, AZEITONA PRETA E MANJERICÃO

CASTELÕES FOCACCIA, MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, CEBOLA ROXA, PIMENTA CALABRESA E ALECRIM.

PASTRAMI FOCACCIA, PASTA DE PARMESÃO, ALCACHOFRA CONFIT, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E SALSA.

PARMA FOCACCIA, PRESUNTO PARMA, STRACCIATELLA RÚCULA, ACETO BALSÂMICO

PÊRA FOCACCIA, PASTA DE GORGONZOLA, PÊRA NO MEL NOZES, MEL E SALSA.

MENU CANNOLI

NUTELLA RECHEIO DE CREME DE AVELÃ, FINALIZADO COM AVELÃ TOSTADA.

PISTACCHIO RECHEIO DE CREME DE PISTACCHIO, FINALIZADO COM PISTACCHIO TOSTADO.

RICOTTA RECHEIO DE RICOTTA COM ZESTES DE LARANJA BAHIA, FINALIZADO COM PISTACCHIO TOSTADO E GOTAS DE CHOCOLATE.



CANNOLI
NUTELLA

CONFIRA AQUI
NOSSO ÚLTIMO
BANQUETE.

FAÇA AGORA
O SEU
ORÇAMENTO.



GRAZIE!

