

ANTIPASTI

Antipasto Misto

Tábua de charcutaria Italiana com queijo, focaccia. 21,50€

Burratina

Queijo de vaca cremoso, rúcula, tomate semi-seco e manjeriço. 9,50€

Panuzzo

Massa de pizza com rúcula tomate semi-seco Burrata e mortadella bologna. 14,50€

Focaccia

Massa de pizza com flor de sal, azeite e alecrim. 6,00€

Bruschetta

Tomate fresco semi secco (Alho esfregado) Burrata e pesto caseiro. 7,00€ Unidade

SPECIALE

Pasta al Pesto

Massa artesanal (200g) com molho pesto caseiro, burrata e em massa de pizza. 24,50€

Pasta Puttanesca

Massa artesanal (200g) com molho de tomate, alcaparras, anchovas, piri piri, parmesão, azeitonas, burrata e molho pesto em massa de pizza. 24,50€

Pasta Tigre

Massa artesanal (200g) com camarão tigre, gambas, tomate semi-seco, piri piri e burrata em massa de pizza. 29,50€

Pasta Amatriciana

Massa artesanal (200g) com bochecha de porco curada em pimenta preta, cebola, molho de tomate, pecorino burrata e pesto caseiro em massa de pizza. 24,50€

Pasta Sorrentina

Massa artesanal (200g) com molho de tomate S. Marzano, parmesão e burrata em massa de pizza. 24,50€

Pasta Carbonara

Massa artesanal (200g) com bochecha de porco curada em pimenta preta, cebola, pecorino parmesão, gema de ovo e burrata em massa de pizza. 24,50€

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita S.T.G

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella di bufala D.O.P e manjeriço. P|G 20,00€ | 30,00€

Marinara

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, alho laminado, oregãos e manjeriço. 15,00€ | 25,00€

*Não fazemos alterações e acréscimos nas Pizze Tradizionali.

PIZZE D'AUTORE

Peperoncina

Molho de tomate S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, salame picante, pimento assado, alho, oregãos, parmesão, azeitonas e manjeriço. P|G 26,00€ | 38,00€

Vegetale

Mozzarella fior di latte, tomate semi-seco, pimento assado, alho, azeitonas, cogumelos Paris, manjeriço e pistácio. 26,00€ | 38,00€

Crudo e Rucola

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, rúcula, presunto Culatello e parmesão. 26,00€ | 38,00€

Padrino

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, fiambre, salame picante, cogumelos Paris e parmesão. 26,00€ | 38,00€

Amatriciana

Tomate S. Marzano D.O.P, bochecha de porco curada em pimenta preta, cebola, pecorino, manjeriço e burrata. 27,00€ | 39,00€

Nicolau Nasoni

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, rúcula, manjeriço, tomate semi-seco e burrata. 27,00€ | 39,00€

*Leva ingredientes frios

Tartufina

Creme de trufa branca, mozzarella fior di latte, fiambre de Perú trufado, rúcula e parmesão. P|G 29,50€ | 40,00€

Mirandela

Mozzarella fior di latte, alheira de caça reserva, queijo de cabra curado, rúcula e vinho do Porto reduzido. 29,50€ | 40,00€

Acompanha degustação de Vinho do Porto Dona Antonia Reserva Tawny.

Mortadella e Pistacchio

Mozzarella fior di latte, cogumelos porcini, rúcula, mortadella de Bologna, parmesão e pistácio. 29,50€ | 40,00€

Acompanha degustação de Vinho do Porto Burmester White.

Gorgonzola D.O.P e Noci

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, salame picante, cogumelos Paris, tomate semi-seco, nozes e manjeriço. 27,00€ | 39,00€

MENU Bambini (Criança até 12 anos)

13,50€

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte.
2 Ingrediente à escolha: fiambre, azeitonas ou cogumelos Paris.
1 Bebida: água ou refrigerante.

DOLCI

Tiramisú Bolo italiano com licor Amaretto e café.	7,50€	Panna Cotta Com geleia fresca de frutos vermelhos.	7,00€
Straccetti alla Nutella Massa de pizza com nutella.	12,00€	Gelato Artigianale Italiano 1 Bola de gelato: sabores variados.	6,50€
Affogato Sorvete de limão com limoncello.	8,50€		

Taxa bolo de aniversário, 1,50€ por pessoa.

APERITIVI

Aperol Spritz	9,50€	Porto Tónico	9,50€
Limoncello Spritz	9,50€		

BEVANDE

Acqua Panna (0,50cl sem gás)	3,00€	Lemon Soda (33cl Limonada Italiana c/ gás)	3,50€
Acqua San Pellegrino (55cl com gás)	5,00€	Peroni Gran Riserva (Cerveja Italiana, 50cl)	7,50€
Mole Cola/Zero (33,cl)	3,50€	Nastro Azzurro (Cerveja Italiana, 33cl)	4,00€
Oran Soda (33cl Laranjada Italiana c/ gás)	3,50€		

VINI/ROSSI

Símbolo Douro	80,00€	Casa Burmester Reserva Douro	27,00€
Qta. das Lamelas Reserva Douro	27,00€	Duas Quintas Reserva Douro	40,00€
Pacheca Superior Douro	27,00€	Quinta do Vesúvio Douro	80,00€
Poças Reserva Douro	27,00€	Manoella Douro	27,00€
Qta. de Nápoles Biológico Douro	80,00€	Meandro Douro	27,00€
Vallado Reserva Douro	40,00€	Rosso di Montalcino	29,00€
Vale da Raposa Reserva Douro	27,00€	Amarone Della Valpolicella	80,00€
Sangue di Giuda Lombardia Fresco, Frisante e Doce	27,00€		

VINI/BIANCHI

Pinot Grigio Trento	28,00€	Redoma Douro	28,00€
----------------------------	--------	---------------------	--------

VINI/ROSATI

Quinta das Lamelas Douro	24,00€
---------------------------------	--------

SPUMANTI

Prosecco Gold 18K Sensi (Brut)	35,00€	Ferrari Maximun Brut Doc	45,00€
---------------------------------------	--------	---------------------------------	--------

SANGRIE

Sangria Tropical com Espumante	Jarro 1,2L 39,50€	Sangria de Vinho do Porto Rosé	Jarro 1,2L 39,50€
Prosecco Gold 18K Sensi (Brut)	Copo 9,50€	Quinta das Lamelas Douro	
		Sangria Tropical com Ferrari	Jarro 1,2L 49,50€
		Maximun Brut Doc	

CAFFETTERIA

Caffé Orgânico	1,30€
Decaffeinato	1,30€

DIGESTIVI

Limoncello	3,00€
Grappa	4,00€
Cálice Vinho do Porto	4,00€

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Esta carta pode conter produtos ou substâncias alergénicas.

Copo de Vinho (0,15cl) Tinto ou Branco
escolha da semana 4,50€