

## ANTIPASTI

### Antipasto Misto

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

### Treccia di Bufala

Trança de Bufala 125gr, pesto caseiro e tomate. 12,50€

### Panuzzo

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

### Carpaccio di polipo

Carpacio de polvo 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

### Tronchetto al Tartufo

Massa de pizza recheada com rúcula, mozzarella, creme de trufa branca, parmesão e peito de peru trufado. 14,50€

## PASTA

### Linguine di Semola di Grano Duro al Gambero Tigre

Massa longa de trigo duro com camarão tigre, gambas e piri piri. 29,50€

### Linguine di Semola di Grano Duro alla Carbonara

Massa longa de trigo duro com bochecha de porco curada em pimenta preta, cebola, pecorino, parmesão e gema de ovo. 24,50€

### Paccheri Artigianali alla Sorrentina

Paccheri artigianali alla Sorrentina gratinati al Forno com mozzarella di bufala D.O.P 24,50€

### Paccheri Artigianali alla Amatriciana

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

### Paccheri Artigianali al Baccala

Massa curta artesanal com alcaparras, azeitonas, molho de tomate e lombo de bacalhau. 24,50€

## PIZZA TRADIZIONALE

### Margherita D.O.P

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

\*Não fazemos alterações e crescimos na Pizza Tradizionale.

## 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€

### Padrino

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

### Crudo e Rucola

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, rúcula, presunto culatello e parmesão. 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 peru 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€

1 copo | 2 copos Degustação

Acompanha degustação de Vinho do Porto Dona Antonia Reserva Tawny.

### Mortadella e Pistachio

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

1 copo | 2 copos Degustação

Acompanha degustação de Vinho do Porto Burmester White.

### MENU Bambini Pizza (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.

### MENU Bambini Pasta (Criança até 12 anos) 13,50€

Molho de tomate S. Marzano D.O.P, Parmesão e Majericão. 1 Bebida: água ou refrigerante.

Esta Carta é um convite para explorar a tradição dos sabores italianos com a visão de Antonio Mezzero.

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

Não confeccionamos pizzas | Massas com alterações. Qualquer alteração dos pratos é da inteira responsabilidade do cliente.

## DOLCI

### Tiramisú

Bolo italiano com licor Amaretto e café. 7,50€

### Straccetti alla Nutella

Massa de pizza com nutella. 12,00€

### Affogato al Limoncello

Sorvete de limão com limoncello. 8,50€

### Panna Cotta

Com geleia fresca de frutos vermelhos. 7,50€

### Gelato Artigianale Italiano

2 Bolas de gelato: sabores variados. 7,50€

### Cannolo Siciliano

Bolacha crocante com creme caseiro de pistácio doce e granel de pistácio salgado 7,50€

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

## APERITIVI

Aperol Spritz 9,50€

Limoncello Spritz 9,50€

Porto Tónico 9,50€

## BEVANDE

Acqua Panna (0,50cl sem gás) 4,00€

Acqua San Pellegrino (55cl com gás) 5,00€

Mole Cola/Zero (33,cl) 3,50€

Oran Soda (33cl Laranjada Italiana c/ gás) 3,50€

Lemon Soda (33cl Limonada Italiana c/ gás) 3,50€

Peroni Gran Riserva (Cerveja Italiana, 50cl) 7,50€

Nastro Azzurro (Cerveja Italiana, 33cl) 4,00€

## VINI/ROSSI

Qta. das Lamelas Reserva Douro 27,00€

Pacheca Superior Douro 27,00€

Ladrão das Vinhas Reserva Douro 27,00€

Qta. de Nápoles Biológico Douro 85,00€

Vallado Reserva Douro 40,00€

Vale da Raposa Reserva Douro 27,00€

Sangue di Giuda Lombardia 27,00€

Duas Quintas Reserva Douro 40,00€

Quinta do Vesúvio Douro 85,00€

Manoella Douro 27,00€

Rosso di Montalcino 29,00€

Amarone Della Valpolicella 60,00€

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

## 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€

Flute 5,00€

Ferrari Maximun Brut Doc 45,00€

## SANGRIE

Sangria Tropical com Espumante Jarro 1,2L 39,50€

Prosecco Gold 18K Sensi (Brut) Copo 9,50€

Sangria de Vinho do Porto Rosé Quinta das Lamelas Douro Jarro 1,2L 39,50€

Sangria Tropical com Ferrari Maximun Brut Doc Jarro 1,2L 49,50€

## CAFFETTERIA

Caffé Orgânico 2,00€

Decaffeinato 2,00€



## DIGESTIVI

Limoncello 3,00€

Grappa 5,00€

Cálice Vinho do Porto 4,00€

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