

A HISTÓRIA DA NOSSA PIZZA THE HISTORY OF OUR PIZZA



A **Pizzeria D'Aldeia®** foi criada em 2019 pelo casal Luís e Catarina, após o seu regresso a Portugal, depois de uma década repartida entre Finlândia e África do Sul, onde viram crescer a sua família. Foi aqui, na Costa Vicentina, que conheceram o Mestre Vítor Almeida, que ao longo de quase 20 anos se dedicou à arte de bem fazer pizza, no Norte de Itália, na região do Veneto. E hoje, é na Costa Vicentina, entre Lagos e Aljezur, que se encontram as raízes da marca **Pizzeria D'Aldeia®**, com fabrico próprio artesanal, a *Scuola di Pizzaioli* e as nossas lojas de referência situadas em Budens, Rogil e Lagos, onde pode apreciar os melhores produtos italianos e as nossas massas maturadas, crocantes e facilmente digeríveis, na companhia dos seus amigos e familiares. Cada **Pizzeria D'Aldeia®** representa um local de encontro para locais e famílias em trânsito, num espaço criado para se sentir descontraído e bem-vindo. Leve esta memória consigo!

Pizzeria D'Aldeia® was created in 2019 by Portuguese couple Luís and Caty, when returning to Portugal after a decade living in Finland and South Africa while raising their family. In the Algarve West Coast, also known as Vicentina Coast, they met master Vítor Almeida, who learned and developed the true art of making pizzas, in respect of the best local traditions in the Northern Italy, region of Veneto, throughout almost 20 years. In this region of the Algarve, between Lagos and Aljezur, you will find the roots of our brand **Pizzeria D'Aldeia®**, with our own production of traditional doughs, our *Scuola di Pizzaioli* and our reference stores located in Budens, Rogil and Lagos, where you can savor traditional pizzas, made with genuine Italian ingredients and special pizza doughs developed exclusively with the best Italian flours. Our dough is matured, crunchy, savory and easily digestible. Each **Pizzeria D'Aldeia®** represents a meeting point for locals and families in transit, where you can enjoy the best Italian flavours in a relaxed and well-coming atmosphere. Take this memory with you!

SIGA-NOS
FOLLOW US



O NOSSO PEQUENO-ALMOÇO OUR BREAKFAST

CROISSANTS

SIMPLES SIMPLE	1,60
COM MANTEIGA WITH BUTTER	1,90
FIAMBRE OU QUEIJO HAM OR CHEESE	2,40
MISTO MIXED	2,90
COM DOCE WITH JAM	2,40
SPECIALE	4,00

SANDWICHES

COM MANTEIGA WITH BUTTER	2,00
FIAMBRE OU QUEIJO HAM OR CHEESE	2,50
MISTO MIXED	3,00
COM DOCE WITH JAM	2,50
SPECIALE	5,00

TOSTAS | TOASTS

COM MANTEIGA WITH BUTTER	1,50
FIAMBRE OU QUEIJO HAM OR CHEESE	2,50
MISTO MIXED	3,00
SPECIALE	5,00

E AINDA... | AND...

IOGURTE C/ GRANOLA CASEIRA YOGURT W/ HOMEMADE GRANOLA	3,50
FOCACCIA FARCITA	5,00
CALZONCINO CLASSICO	5,50
CALZONCINO SPECIALE	7,50

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST

AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

SUMOS NATURAIS | NATURAL JUICES

400 ML

Sumos do Dia | Fresh juices of the Day

Laranja Orange	3,50
Framboesa Raspberry	3,50
Ananás Pineapple	3,50
Limonada Lemonade	3,50
Romã com Laranja Pomegranate with Orange	3,50

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023



LIMONADA

ROMÃ

ANANÁS

LARANJA

FRAMBOESA

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

330 ML

Compal Maça	1,60
7Up	1,60
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	1,70
Sumol Laranja/Ananás Sumol Orange/Pineapple	1,60
Ice-Tea Limão/Manga/Pêssego Lemon/Mango/Peach Ice-Tea	1,60
Guaraná Antartica	1,60
Ginger Ale Schweppes 25cl	1,70
Água Tônica Schweppes	1,60

BEBIDAS | DRINKS

AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

ÁGUA | WATER

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

Luso 50cl	1,00
Fastio 1L	1,80
Luso 1,5L	2,00
Água Castello 25cl	1,30
Água Pedras	1,70

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

Espresso	0,80
Descafeinado Decaffeinated	0,80
Meia de Leite / Galão	2,00
Copo de Leite	1,00
Abatanado	1,10
Café Americano American Coffee	1,50
Cappuccino	2,50
Affogato	3,50
Ice Coffee	3,00
Chá Tetley Tetley Tea	1,50



AFFOGATO



ICE COFFEE

AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

VINHOS | WINES

VINHO DA CASA | HOUSE WINE

Branco/Tinto/Rosé | White/Red/Rosé

Copo/Garrafa | Glass Bottle

2,50 / 9,50

VINHO VERDE | GREEN WINE

Gleba | Gleba

Copo/Garrafa | Glass Bottle

2,50 / 9,50

Azal

11,00

VINHO BRANCO | WHITE WINE 750ml

E.A. Branco | White E.A. - Alentejo

11,00

Catarina Branco | White Catarina - Pen. de Setúbal

12,50

Dona Niza, Crato - Algarve

14,50

Pinot Grigio - Itália

16,00

VINHO TINTO | RED WINE 750ml

E.A. Tinto | Red E.A. - Alentejo

11,00

Catarina Tinto | Red Catarina - Pen. de Setúbal

12,50

Quinta do Mourão - Douro Colheita

18,00

Inamorato - Alentejo

13,50

Bardolino - Itália

16,00

Chianti Roccialta - Itália

20,00

Valpolicella Corte Crosara - Itália

21,00

Montepulciano Itália

12,00

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE 750ml

E.A. Rosé | Rosé E.A.

12,00

ESPUMANTES | SPARKLING WINE 750ml

Lambrusco

9,00

Prosecco

Preço sob consulta

CERVEJAS | BEER

Imperial Sagres | Draught Beer

25cl/50cl

1,60/3,00

Sidra Bandida do Pomar | Cider

33cl

2,30

Sagres Lata | Sagres Can

33cl

1,80

Sagres Preta | Sagres Black

33cl

1,70

Sagres Zero

33cl

1,70

Sagres Radler

33cl

1,70

Bohemia Original

33cl

1,80

Heineken

25cl

1,30

Franziskaner

50cl

5,10

Musa Blondie Ale - Artesanal

33cl

2,80

Musa IPA - Artesanal

33cl

4,50

EN VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

BEBIDAS | DRINKS

AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

BAR

5 CL

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

Martini Bianco / Rosso / Dry 7,5cl	2,20
Aguardente Bagaceira	2,30
Aguardente Vínica Velha	3,30
Brandy	2,00
Medronho 3cl	3,70
Melosa 3cl	2,60
Moscatel Setúbal	1,10
Licor Beirão	2,20
Porto Corrente	1,00
Porto Reserva	2,50
Whisky 12 Anos	6,00
Irish Whisky	3,00
Bailey's	3,00
Limoncello	3,00
Grappa	4,50
Amaretto Disaronno	3,50
Marsala Cremovo	1,50
Sambuca	3,50
Jagermeister	3,50
Fernet Branca	3,50

Gin & Tonic Ginsul	10,00
Gin & Tonic Bombay	6,00



SIGA-NOS
FOLLOW US



BEBIDAS | DRINKS

AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

COCKTAILS

EM VIGORIA PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

Caipirinha	6,00
Cuba Libre	5,00
Mojito	6,00
Campari Spritz	5,00
Aperol Spritz	5,00
Limoncello Spritz	5,00
Malibu	5,00
Sangria 1,5l	
Branca / Tinta / Rosé White / Red / Rosé	17,50



SIGA-NOS
FOLLOW US



BEBIDAS | DRINKS

AS NOSSAS ENTRADAS, SALADAS & SOBREMESAS

OUR STARTERS, SALADS & DESSERTS

ENTRADAS | STARTERS

SOPA SOUP 	2,50
Legumes variados, Azeite e Sal Vegetables, Olive Oil and Salt	
FOCACCIA 	3,00
FOCACCIA ESPECIAL FOCACCIA SPECIAL	5,00
BRUSCHETTA DE TOMATE OU COGUMELOS 	3,50
TOMATO OR MUSHROOM BRUSCHETTA	
BRUSCHETTA ESPECIAL SPECIAL BRUSCHETTA	4,50
TÁBUA DE GRISSINI E AZEITONAS 	6,50
GRISSINI & OLIVES BOARD	
TÁBUA DE GRISSINI, AZEITONAS E ENCHIDOS ITALIANOS GRISSINI, OLIVES & ITALIAN HAMS BOARD	9,00
PIADINA 	6,50
Pão D'alho Garlic Bread	
PIZZA AL TAGLIO 	
Fatia Margherita Slice Margherita 	4,00
Fatia Speciale Slice Speciale	5,00

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. DL. 10/2015 DE 16-1 | NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF IT IS NOT REQUESTED OR USED BY THE CUSTOMER. DL. 10/2015 DE 16-1




TÁBUA DE GRISSINI, AZEITONAS E ENCHIDOS



BRUSCHETTA DE TOMATE

BRUSCHETTA DE COGUMELOS

SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Framboesa Raspberry Cheesecake	3,50
Bolo Caseiro (Fatia) 	3,50
Homemade Cake (Slice)	
Brownie de Chocolate Chocolate Brownie	3,50
Brownie de Chocolate com 1 bola de gelado Chocolate Brownie with 1 scoop of ice cream	5,00
Tiramisú	5,00
Panna Cotta	3,50



CHEESECAKE DE FRAMBOESA



BROWNIE



TIRAMISÚ

ENTRADAS, SALADAS & SOBREMESAS
STARTERS, SALADS & DESSERTS

AS NOSSAS ENTRADAS, SALADAS & SOBREMESAS

OUR STARTERS, SALADS & DESSERTS

SOBREMESAS | DESSERTS

GELADOS ARTESANAIS | ARTISANAL ICE CREAM

Opções à base de leite, ovo ou fruta (Vegan) | **NOVO | NEW**
Milk, egg or fruit (Vegan) based option

Pequeno (1 bola) Small (1 scoop)	2,20
Clássico (2 bolas) Classic (2 scoops)	3,50
Grande (3 bolas) Big (3 scoops)	5,50

SALADAS | SALADS

SALADA D'ALDEIA | D'ALDEIA SALAD 8,00

Base: Salada Verde, Salada Roxa, Rúcula, Tomate Cherry, Azeitonas, Cebola Roxa. **Acabamento:** Feta, Frango ou Atum
Base: Green Salad, Purple Salad, Rocket, Cherry Tomatoes, Olives, Red Onion. **Finishing:** Feta Cheese, Chicken or Tuna

SALADA CAPRESE | CAPRESE SALAD **NOVO | NEW** 8,00

Mozarella de Bufala, Tomate Rama, Manjeriçã
Buffalo's Mozzarella, Fresh Tomato, Basil

SALADA QUINOA & BETERRABA | **NOVO | NEW** 9,50

QUINOA & BEETROOT SALAD
Quinoa, Beterraba, Rúcula, Queijo Feta, Nozes, Molho Hortelã
Quinoa, Beetroot, Rocket, Feta Cheese, Walnuts, Mint Sauce

SALADA CÉSAR | CAESAR SALAD 9,50

Alface, Frango, Bacon, Queijo Parmesão, Croutons, Molho Anchovas | Lettuce, Chicken, Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Anchovies Sauce

SALADA BRESAOLA | BRESAOLA SALAD 9,50

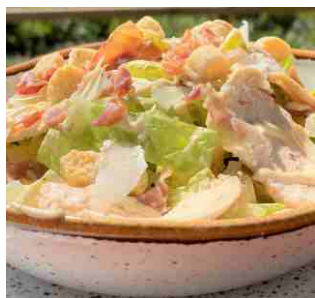
Rúcula, Bresaola, Grana Padano, Limão | Rocket, Bresaola, Grana Padano, Lemon



SALADA D'ALDEIA



SALADA QUINOA & BETERRABA



SALADA CÉSAR



SALADA BRESAOLA

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO | NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED
 SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE POR INUTILIZADO. DL. 1072019 DE 16-1 | IF IT IS NOT REQUESTED OR USED BY THE CUSTOMER, DL. 1072019 DE 16-1

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS CLÁSSICAS ITALIANAS

CLASSIC ITALIAN PIZZAS

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
MARGHERITA 	8,00	20,00
Tomate, Mozzarella, Mangericão Tomato, Mozzarella, Basil		
MARINARA 	6,00	15,00
Tomate, Alho, Azeite Tomato, Garlic, Olive Oil		
PIADINA 	5,50	
Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese		
DAMA BIANCA 	7,50	19,00
Azeite de Alho, Mozzarella Garlic Olive Oil, Mozzarella		
NAPOLETANA SPECIALE	9,00	22,50
Tomate, Anchovas, Alho Laminado, Alcaparras, Azeite e Oregãos Tomato, Anchovies, Sliced Garlic, Capers, Olive Oil and Oregano		
PROSCIUTTO	9,50	24,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre Tomato, Mozzarella, Ham		
FUNGHI 	9,50	24,00
Tomate, Mozzarella, Cogumelos Tomato, Mozzarella, Mushrooms		
PROSCIUTTO & FUNGHI	10,50	26,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms		
CAPRICCIOSA	12,50	31,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes		
QUATTRO STAGIONI	11,00	27,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Anchovas Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Anchovies		
DIAVOLA 	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante "Pepperoni" Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami		
PUGLIESE 	9,00	22,50
Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese		
TONNO & CIPOLLA	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola, Azeitonas Tomato, Mozzarella, Tuna Fish, Onions, Olives		
QUATTRO FORMAGGI 	11,50	29,00
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie		
HAWAII	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ananás Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple		

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS ESPECIAIS

SPECIAL PIZZAS

Normal | MAXI
(30cm) | (45cm)

BACONION	12,00 30,00
Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Cebola Roxa, Bacon Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Red Onion, Bacon	
BISMARK	10,00 25,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ovo Tomato, Mozzarella, Ham, Egg	
BRESUCOLA	16,50 41,50
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rúcula, Grana Padano Tomato, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Padano	
BUFALINA 🌱	11,50 29,00
Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cereja Tomato, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato	
ESTATE 🌱	11,00 27,50
Tomate, Mozzarella, Beringela, Courgette, Pimentos Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Bell Peppers	
FIORENTINA 🌱	11,00 27,50
Tomate, Mozzarella, Ricotta, Espinafres, Ovo Tomato, Mozzarella, Ricotta, Spinach, Egg	
GAMBERETTI	16,00 40,00
Tomate, Mozzarella, Camarões, Alho Tomato, Mozzarella, Shrimps, Garlic	
GREGA 🌱	10,00 25,00
Tomate, Feta, Tomate Fresco, Cebola, Azeitonas, Azeite e Oregãos Tomato, Feta, Fresh Tomato, Onions, Olives, Olive Oil and Oregano	
LUCIFER 🍄	10,50 26,50
Tomate, Mozzarella, Salame Picante "Ventricina" Tomato, Mozzarella, Spicy Salami "Ventricina"	
NORVEGIA	17,00 42,50
Tomate, Mozzarella, Brie, Salmão Fumado Tomato, Mozzarella, Brie, Smoked Salmon	
PARMA	12,00 30,00
Tomate, Mozzarella, Presunto de Parma Tomato, Mozzarella, Parma Ham	
POLLO	12,00 30,00
Tomate, Mozzarella, Frango, Milho, Cogumelos Tomato, Mozzarella, Chicken, Corn, Mushrooms	
PRIMAVERA 🌱	10,00 25,00
Tomate, Mozzarella, Milho, Tomate Fresco, Rúcula Tomato, Mozzarella, Corn, Fresh Tomato, Rocket	
ROMANA	10,00 25,00
Tomate, Mozzarella, Anchovas, Alcaparras Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers	
VEGETARIANA 🌱	13,00 32,50
Tomate, Mozzarella, Verduras Mistas Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables	
ZINGARA 🍄	13,00 32,50
Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante "Pepperoni", Cogumelos, Pimentos, Cebola, Azeitonas Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami, Mushrooms, Bell Peppers, Onion, Olives	

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS VIP

VIP PIZZAS

Normal | MAXI
(30cm) | (45cm)

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

ALGARVE	15,00 37,50
Tomate, Mozzarella, Nozes, Figos Secos, Queijo Cabra Tomate, Mozzarella, Walnuts, Dried Figs, Goat Cheese	
BOMBA 🍷🍷🍷	15,00 37,50
Tomate, Creme Picante, Mozzarella, Espinafres, Pancetta Arrotolata Tomato, Spicy Cream, Mozzarella, Spinach, Panchetta Arrotolata	
BOSCAIOLA	18,00 46,50
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Speck, Rúcula Black Truffle Cream, Mozzarella, Mixed Mushrooms, Speck, Rocket	
CAPRINA	14,50 36,50
Tomate, Mozzarella, Queijo Cabra, Nozes, Speck Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Walnuts, Speck	
CARBONARA	12,50 31,50
Mozzarella, Guanciale, Pecorino, Ovo, Pimenta Preta Mozzarella, Pork Cheek, Pecorino Cheese, Egg, Black Pepper	
GENOVESE	16,00 40,00
Mozzarella de Búfala, Alcachofras, Tomate Seco, Pesto, Azeitonas Buffalo Mozzarella, Artichokes, Dry Tomato, Pesto, Olives	
GORGOSPECK	12,50 31,50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Speck	
MAMMA MIA	18,50 46,50
Tomate, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck Tomato, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck	
MONTANARA	17,50 44,00
Tomate, Mozzarella, Pimentos, Porcini, Salsicha Fresca Tomato, Mozzarella, Bell Peppers, Porcini, Fresh Sausage	
PROVENZALE	16,00 40,00
Tomate, Alecrim, Mozzarella, Queijo Cabra, Cogumelos, Tomate Seco, Rúcula Tomato, Rosemary, Mozzarella, Goat Cheese, Mushrooms, Dried Tomato, Rocket	
RUSTICA SPECIALE	14,00 35,00
Tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsicha Fresca, Bacon e Ovo Tomato, Mozzarella, Scamorza, Fresh Sausage, Bacon and Egg	
TIROLESE	12,00 30,00
Tomate, Mozzarella, Speck Tomato, Mozzarella, Speck	
VIP 🍷	18,00 45,00
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Walnuts, Rocket	

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
Ervas Aromáticas Herbs		
Alecrim Rosemary	0,00	0,00
Oregãos Oregano	0,00	0,00
Mangericão Basil	0,70	1,75
Pesto	2,10	5,25
Cogumelos Italianos Italian Mushrooms		
Cogumelos Mistos Mixed Mushrooms	4,10	10,50
Creme de Trufas Negras Black Truffle Cream	3,30	8,30
Porcini	8,40	21,10
Queijos Italianos Italian Cheeses		
Gorgonzola	2,20	5,50
Grana Padano	2,50	6,25
Mozzarella	2,40	6,00
Mozzarella Búfala Buffalo Mozzarella	5,80	14,50
Ricotta	1,50	4,00
Scamorza	3,00	7,50
Taleggio	2,40	6,00
Outros Queijos Other Cheeses		
Brie	2,20	5,50
Feta	3,00	7,80
Queijo de Cabra Goat Cheese	3,50	8,75
Queijo Vegan Vegan Cheese	4,00	10,00
Carnes Italianas Italian Meat		
Bresaola	5,60	14,00
Chouriço Picante "Pepperoni" "Pepperoni" Salami 🌶️	2,50	6,50
Guanciale	2,80	7,10
Pancetta Arrotolata	3,00	7,50
Prosciutto di Parma	4,00	10,00
Salame Picante "Ventricina" Spicy Salami "Ventricina" 🌶️	3,00	7,50
Salami Napoli (não picante / not spicy)	2,50	6,25
Speck	4,00	10,00
Outras Carnes Other Meats		
Bacon	2,20	5,50
Fiambre Ham	2,20	5,50
Frango Chicken	2,50	6,25
Salsicha Fresca Fresh Sausage	2,70	6,75
Vegetais Vegetables		
Alcaparras Capers	0,80	2,00
Alcachofras Artichokes	2,50	6,25
Azeitonas Olives	0,80	2,00
Beringela Aubergine	2,00	5,00
Cebola Roxa Red Onion	0,80	2,00
Cogumelos Mushrooms	2,20	5,50
Courgette Zucchini	2,00	5,00
Espinafres Spinach	2,00	5,00
Molho Tomate Tomato Sauce	0,80	2,00
Pimentos Bell Peppers	2,00	5,00
Rúcula Rocket	1,50	3,75
Tomate Cereja Cherry Tomato	1,80	4,50
Tomate Fresco Fresh Tomato	1,50	3,75
Tomate Seco Dried Tomato	2,50	6,25
Creme Picante Spicy Cream 🌶️🌶️	2,80	7,00

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

EM VIGOR A PARTIR DE 1 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST MAY 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
Peixe Fish		
Anchovas Anchovies	2,20	5,50
Atum Tuna Fish	2,20	5,50
Camarões Shrimps	9,50	23,75
Salmão Fumado Smoked Salmon	10,00	25,00
Fruta Fruit		
Ananás Pineapple	1,80	4,50
Nozes Walnuts	2,00	5,00
Figos Secos Dried Figs	2,00	5,00
Outros... Others...		
Milho Corn	0,80	2,00
Ovo Egg	0,80	2,40

MASSAS | DOUGHS

(Apenas pizzas 30cm /only 30cm pizzas)

Especiais com Baixo Teor de Glúten Special Low Gluten Doughs

1€ Extra

Disponemos de uma selecção variada de massas com baixo teor de glúten à base de Milho, Girassol, Alfarroba, Centeio, Espelta e Sementes variadas. Estas massas são abertas à mão e requerem 15 minutos de preparação. Consulte-nos para saber o que temos hoje disponível para si.

We have a varied selection of doughs with low gluten content based on Corn, Sunflower, Carob, Rye, Spelt and different Seeds. These doughs are open by hand and require 15 minutes of preparation. Consult us to find out what we have available for you today.

SIGA-NOS
FOLLOW US



IVA incluído à taxa em vigor | Existe Livro de Reclamações
ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS > Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa. Regulamento nº 1169/2011

VAT included at the legal rate | We have complaint book
ALLERGIES AND INTOLERANCE > If you are allergic to any food, please contact our team. Regulation nº 1169/2011

PIZZAS

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

INGREDIENTES ITALIANOS ITALIAN INGREDIENTS

Bresaola - Carne bovina seca ao ar livre originária da região de Lombardia no norte de Itália. É totalmente isenta de gordura e temperada com sal grosso, bagas de zimbro, canela e noz moscada, seguindo-se por um período de secagem entre 1 a 3 meses. | *Air-dried salted beef aged for 3 months until it becomes hard, no fat, and turns a dark red, almost purple colour. It is lean and tender, with a sweet, musty smell. Originated in Lombardy region, north of Italy.*

Gorgonzola D.O.P. - Variedade de queijo azul fabricado com leite de vaca, originário da região de Milão. | *Variety of blue cheese produced with cow milk originated from the region of Milan.*

Grana Padano D.O.P. - Queijo produzido com leite de vaca e cura de 12 meses. | *P.D.O. cheese produced with cow milk, cooked and ripened slowly for 12 months.*

Guanciale - Bacon não-defumado italiano, preparado com as bochechas do porco, de onde deriva seu nome. A carne da bochecha é esfregada com sal, pimenta-do-reino, e curada durante três semanas. | *Italian cured meat product prepared from pork cheeks. This meat is prepared with salt, black pepper, and cured for 3 weeks.*

Mozzarella Búfala D.O.P. | Buffalo Mozzarella P.D.O. - Queijo tradicional italiano produzido com leite de búfala. | *Traditional Italian cheese produced with buffalo milk.*

Pancetta Arrotolata - Tipo de carne suína curada não defumada e seca, tipicamente produzida na Itália, que consiste em barriga de porco curada no sal previamente salgada e temperada (com noz-moscada, pimenta, funcho, e alho, entre outros), seca durante 3 meses. | *Pork meat cured with no smoke typically used in Italy consisting of the belly of the pork cured in salt with nutmeg, pepper, fennel and garlic) and dried for 3 months.*

Pecorino - Queijo italiano feito do leite de ovelha, duro, compacto e salgado, com sabor acentuado e maturação entre 8 a 10 semanas. | *Italian cheese made from sheep's milk, hard, compact, and salty, with a strong flavour and maturation between 8 to 10 weeks*

Porcini - Cogumelo selvagem comestível, pode ser encontrado em bosques de carvalhos e castanheiras, faias e abetos. Muito apreciado e utilizado na cozinha fina italiana e um pouco por todo o mundo. | *It is an edible wild mushroom that can be found in oak forests, and chestnuts, beeches and trees. Highly appreciated and used in fine Italian cuisine and around the world.*

Prosciutto di Parma D.O.P. - Perna de Porco curada com sal durante 12 meses, originário de Parma, Itália. | *P.D.O. product made from pork's thigh cured with salt for 12 months, originated from Parma, Italy.*

Ricotta - Queijo fresco macio produzido com leite de vaca pasteurizado e sal, originário de Itália. | *Fresh and soft cheese produced with pasteurized cow milk, originated in Italy.*

Salami Napoli - Variedade de salame doce curado que consiste em carne de porco fermentada e seca ao ar, de paladar salgado. | *Variety of cured salami made from pork meat, fermented and dried at air temperature, salty taste.*

Salami Pepperoni - Variedade de salame picante curado que consiste em carne de porco fermentada e seca ao ar, de paladar salgado e picante. | *Variety of cured salami made from pork meat, fermented and dried at air temperature, salty and spicy taste.*

Scamorza - Queijo de vaca pasteurizado e fumado, típico do sul de Itália e utilizado na cozinha Napolitana. | *Pasteurized smoked cow cheese typical from the south of Italy used in the Neapolitan cuisine.*

Sopressa - Salame italiano envelhecido, produzido com carne de porco, banha, sal, pimenta, especiarias e alho. É um produto típico de Veneto, norte de Itália. | *Italian aged salami produced with pork meat, lard, salt, pepper, spices and garlic typical from Veneto, north of Italy.*

Speck - Presunto cru, levemente fumado, típico da região do Tirol, no norte de Itália. | *Raw prosciutto, slightly smoked, typical from the region of Tirol, north of Italy.*

Taleggio D.O.P. - Queijo italiano semi-macio de casca lavada amadurecido por esfregaço com o nome do Vale Taleggio. Tem casca fina e aroma intenso mas sabor suave e frutado. | *Semisoft, washed-rind, smear-ripened Italian cheese that is named after Val Taleggio. The cheese has a thin crust and a strong aroma, but its flavour is comparatively mild with an unusual fruity tang.*

Trufa Negra | Black Truffle - Um dos cogumelos comestíveis mais caros do mundo que pode ser encontrado no sul da Europa, também chamado de Pérola Negra, pela sua raridade. Muito apreciado por Pizzaiolos e Chefs de cozinha. | *One of the most expensive edible mushrooms in the world, can be found in southern Europe, also called Black Pearl for its rarity. Highly appreciated by Pizzaiolos and Chefs.*

Ventricina - Salame picante de porco que pode ser encontrado em Abruzzo, centro de Itália. | *Spicy pork salami found in Abruzzo, central Italy.*