

# AS NOSSAS PIZZAS

## OUR PIZZAS

### PIZZAS VEGETARIANAS

#### VEGETARIAN PIZZAS

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

<b>MARGHERITA</b> 	8,00   20,00
Tomate, Mozzarella, Mangericão   Tomato, Mozzarella, Basil	
<b>MARINARA</b> 	6,00   15,00
Tomate, Alho, Azeite   Tomato, Garlic, Olive Oil	
<b>PIADINA</b> 	5,50
Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado   Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese	
<b>DAMA BIANCA</b> 	7,50   19,00
Azeite de Alho, Mozzarella   Garlic Olive Oil, Mozzarella	
<b>FUNGHI</b> 	9,50   24,00
Tomate, Mozzarella, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Mushrooms	
<b>PUGLIESE</b> 	9,00   22,50
Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado   Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 	11,50   29,00
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie   Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie	
<b>BUFALINA</b> 	11,50   29,00
Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cereja   Tomato, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato	
<b>ESTATE</b> 	11,00   27,50
Tomate, Mozzarella, Beringela, Courgette, Pimentos   Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Bell Peppers	
<b>FIorentina</b> 	11,00   27,50
Tomate, Mozzarella, Ricotta, Espinafres, Ovo   Tomato, Mozzarella, Ricotta, Spinach, Egg	
<b>GREGA</b> 	10,00   25,00
Tomate, Feta, Tomate Fresco, Cebola, Azeitonas, Azeite e Oregãos   Tomato, Feta, Fresh Tomato, Onions, Olives, Olive Oil and Oregano	
<b>PRIMAVERA</b> 	10,00   25,00
Tomate, Mozzarella, Milho, Tomate Fresco, Rúcula   Tomato, Mozzarella, Corn, Fresh Tomato, Rocket	
<b>VEGETARIANA</b> 	13,00   32,50
Tomate, Mozzarella, Verduras Mistas   Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables	
<b>VIP</b> 	18,00   45,00
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula   Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Walnuts, Rocket	

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

# 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)
<b>Ervas Aromáticas   Herbs</b>		
Alecrim   Rosemary	0,00	0,00
Oregãos   Oregano	0,00	0,00
Mangericão   Basil	0,70	1,75
Pesto	2,10	5,25
<b>Cogumelos Italianos   Italian Mushrooms</b>		
Cogumelos Mistos   Mixed Mushrooms	4,10	10,50
Creme de Trufas Negras   Black Truffle Cream	3,30	8,30
Porcini	8,40	21,10
<b>Queijos Italianos   Italian Cheeses</b>		
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
<b>Outros Queijos   Other Cheeses</b>		
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
<b>Carnes Italianas   Italian Meat</b>		
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
<b>Outras Carnes   Other Meats</b>		
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
<b>Vegetais   Vegetables</b>		
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)
<b>Peixe   Fish</b>		
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
<b>Fruta   Fruit</b>		
Ananás   Pineapple	1,80	4,50
Nozes   Walnuts	2,00	5,00
Figos Secos   Dried Figs	2,00	5,00
<b>Outros...   Others...</b>		
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.*