

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS VIP

VIP PIZZAS

BOSCAIOLA 17,00
Creme Cogumelos, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Speck, Rúcula | Mushroom Cream, Mozzarella, Mixed Mushrooms, Speck, Rocket

CAPRINA 13,50
Tomate, Mozzarella, Queijo Cabra, Nozes, Speck | Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Nuts, Speck

DEL MARE 15,00
Tomate, Camarões, Lulas, Mexilhões, Azeite | Tomato, Shrimps, Squid, Mussels, Olive Oil

GORGOSPECK 11,00
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck | Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Speck

MAMMA MIA 15,00
Tomate, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck | Tomato, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck

MONTANARA 12,50
Tomate, Mozzarella, Pimentos, Porcini, Salsicha Fresca | Tomato, Mozzarella, Bell Peppers, Porcini, Fresh Sausage

RUSTICA 9,50
Tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsicha Fresca | Tomato, Mozzarella, Scamorza, Fresh Sausage

TIROLESE 9,50
Tomate, Mozzarella, Speck | Tomato, Mozzarella, Speck

TREVIGIANA 13,50
Tomate, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Porchetta | Tomato, Mozzarella, Mixed Mushrooms, Porchetta

 **VIP** 17,50
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula | Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Nuts, Rocket

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

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 zimbão, 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 the 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 - tipo de bacon não-defumado italiano, preparado com as bochechas do porco com sal, pimenta-do-reino, e curada por três semanas. | *Italian cured meat product prepared from pork cheeks with salt, 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 Arrotondata - 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.*

Porchetta - assado de leitão desossado, gorduroso, saboroso e húmido, da tradição culinária italiana. Recheado com fígado e erva-doce selvagem, torrado tradicionalmente sobre madeira por mais de oito horas. | *Roasted boneless suckling pig meat, fat and full of taste, part of the Italian culinary tradition. Stuffed with liver and wild fennel, carefully roasted on wood for more than 8 hours.*

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 fir 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.*

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.*

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 flavor 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.*