



Essa história começa com uma família brasileira de raízes portuguesas e italianas, que morava na segunda maior cidade que mais consome pizza no mundo. E adivinha qual é? Se você falou São Paulo (Brasil), acertou!

Ao chegarem a Portugal, a família acostumada a comer essas delícias italianas, sentiu falta daquela pizza com massa crocante e assada em forno a lenha.

Afinal, lembrava os bons momentos semanais onde comiam pizza, juntos em casa, o que já era uma tradição. A paixão por essa iguaria fez com que o filho mais velho se tornasse pizzaiolo, porém faltava uma coisa, o forno a lenha.

E foi assim que decidiram abrir a pizzaria Famiglia Lamana, sempre unidos, idealizaram o restaurante, dividiram as tarefas e colocaram literalmente a mão na massa. E não é que deu certo? Eles uniram a experiência do filho mais velho como pizzaiolo, o perfeccionismo da mãe arquiteta, o olhar minucioso do pai engenheiro e a simpatia e o gosto do filho mais novo no atendimento aos clientes, tudo isso com doses extras de amor e dedicação.

Num ambiente acolhedor e que faz lembrar a própria casa, convidam seus amigos e clientes a mergulhar nessa experiência única e a participar da história dessa família tão simpática e cheia de sonhos.



ANTIPASTI

COUVERT.....	4,00 €
SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS.....	15,00 €
🌿 PANE ALL ' AGLIO.....	4,40 €
🌿 PANE ALL ' AGLIO CON FORMAGGIO.....	5,50 €
PANE AL CHORIZO.....	5,50 €
🌿 BURRATA COM PESTO, TOMATE CHERRY E TOSTAS	9,50 €
🌿 BRUSCHETTA AL POMODORO.....	6,50 €
Tomate Picado, Azeitonas e Oregão	
🌿 CAPRESE.....	8,50 €
Mozzarella de Búfala, Tomate, Pesto e Manjerição	

INSALATAS

🌿 LAMANA.....	11,00 €
Rúcula, Tomate Cherry, Mozzarella Mini, Manjerição e Abacate	
CAESAR COM FRANGO.....	12,50 €
Alface Iceberg, Frango, Parmesão, Molho Caesar e Croutons	
SALMÃO FUMADO.....	15,00 €
Rúcula Selvagem, Tomate Cherry, Mozzarella Mini, Salmão Fumado e Molho Rosé	

RISOTTOS

🌿 RISOTTO FUNGHI.....	16,50 €
Arroz Arbóreo, Parmesão, Seleção de Cogumelos Secos e Frescos	
RISOTTO GAMBERETTI.....	19,80 €
Arroz Arbóreo, Camarão e Parmesão	

PASTAS

LASANHA DELLA NONNA.....	18,50 €
Massa de Lasanha, Molho Bolonhesa, Fiambre, Mozzarella, Molho Bechamel e Parmesão	
🌿 LASANHA VEGETARIANA.....	15,50 €
Massa de Lasanha, Molho Bechamel, Brócolos, Cogumelos, Mozzarella e Parmesão	
🌿 PENNE POMODORO BASILICO.....	14,50 €
Penne, Molho de Tomates, Manjerição, Mozzarella Mini e Tomate Cherry	
🌿 PENNE QUATTRO FORMAGGIO GRATINADO.....	16,50 €
Penne, Gorgonzola, Mozzarella, Brie, Parmesão, Natas e Gratinado ao Forno	
SPAGHETTI BOLOGNESE.....	14,50 €
Spaguetti, Molho Bolonhesa, Parmesão e Salsa	
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA.....	15,50 €
Tagliatelle, Bacon, Parmesão, Gema de Ovo, Natas e Salsa	
TAGLIATELLE SALMÃO FUMADO.....	18,00 €
Tagliatelle, Molho Pomodoro, Toque de Natas, Alho Francês, Salmão Fumado e Alcaparras	
SPAGUETTI BOLOGNESE KIDS.....	10,50 €
Spaguetti, Molho Bolonhesa. (*até 12 anos)	

ANTIPASTI. INSALATAS. PASTAS. RISOTTOS

BEBIDAS

Refrigerante.....	2, 40 €
(Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Içetea)	
Água sem gás 0,5 Lts.....	2, 10 €
Água das pedras.....	2, 20 €
Sumo natural laranja.....	4, 20 €
Sumo natural de lima.....	3, 80 €
Sangria jarra 1 Lt - vinho tinto ou branco.....	14, 00 €
Sangria jarra 2 Lt - vinho tinto ou branco.....	21, 50 €
Sangria de frutos vermelhos c/ espumante jarra 2 Lt.....	24, 00 €
Somersby.....	3, 30 €
Fino.....	2, 60 €
Príncipe.....	3, 10 €
Super Bock Free 0,33 Lts.....	2, 30 €
Super Bock 0,33 Lts.....	2, 30 €
Super Bock Stout 0,33 Lts.....	2, 30 €
Tango.....	2, 70 €
Panache.....	2, 70 €
Limoncello (copo).....	4, 00 €

DOLCE

Tiramissu	5,90 €
Biscoito , creme a base de mascarpone, café e vinho do Porto	
Panacota.....	5,40 €
Creme de baunilha com calda de frutos vermelhos	
Tarte de lima.....	5,90 €
Massa de tarte, creme de lima e merengue	
Tarte Caprese.....	6,90 €
Bolo de chocolate com farinha de avelãs e amêndoas, gelado de baunilha e ganache de chocolate	
Pizza de banana.....	9,00 €
Banana, açúcar e canela	
Pizza de Nutella.....	11,50 €
Nutella com fruta da época	
Bola de gelado com ganache de chocolate	5,00 €
Consulte os sabores disponíveis	
Frutas da época.....	4,00 €
Consulte as opções disponíveis	

CAFETERIA

Café.....	1, 20 €
Café duplo.....	2, 30 €
Café descafeinado.....	1, 60 €
Café carioca.....	1, 20 €
Meia de leite.....	1, 90 €
Pingo.....	1, 60 €
Chá.....	1, 90 €

BEBIDAS . DOLCES . CAFETERIA



PIZZA



1. MARGHERITA DELLA MAMMA.....12,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Manjerição e Oregãos
2. ZIO FUNGHI.....13,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Azeitonas e Oregãos
3. ANCHOVA DEL PAPA.....17,30 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Anchovas, Azeitonas e Oregãos
4. QUATTRO FORMAGGI DELLA NONNA.....17,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Parmesão, Gorgonzola, Brie e Oregãos
5. SORELLA PEPPERONI.....17,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pimentos e Oregãos
6. PROSCIUTTO DEL NONNO.....18,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto, Burrata, Rúcula Selvagem e Oregãos
7. AMICI TROPICALE.....13,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Ananás, Fiambre e Oregãos
8. POLLO FRATELLO16,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Frango, Queijo Creme Artesanal e Oregãos
9. VEGETARIANO DELL AMICO15,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Courgette, Brie, Alho Francês, Cebola Frita e Oregãos
10. COGNATO NAPOLETANO.....17,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry, Manjerição e Oregãos
11. ZIA GAMBERETTI..... 19,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Camarão ao Alho e Azeite, Rúcula Selvagem, Creme Balsâmico e Oregãos

12. TONNO SUOCERA.....15,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola Roxa, Azeitonas Pretas e Oregãos
13. CAPRICIOSA LAMANA.....17,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre, Alcachofra, Cogumelos, Ovos de Codorniz, Azeitonas Pretas e Oregãos
14. PESTO DEL BISNONNO.....15,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Pesto, Tomate Cherry e Oregãos
15. NIPOTE BACON17,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Bacon, Ovos de Codorniz, Cebola Frita e Oregãos
16. AL GUSTO DEL NONNO PORTOGHESE.....16,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Chourizo, Frango, Azeitonas Pretas e Oregãos
17. BOLOGNESE DI CUGINA.....16,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Molho Bolonhesa, Parmesão e Oregãos
18. SALMONE DEL PAPA.....18,50 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Salmão Fumado, Rúcula Selvagem e Oregãos
19. CALZONE.....14,90 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre, Azeitonas Pretas e Oregãos
20. PIZZA BROCCOLI DELLA MAMMA.....15,00 €
Molho de Tomate, Mozzarella, Brócolos, Cogumelos, Queijo Creme Artesanal e Oregãos

Extras:

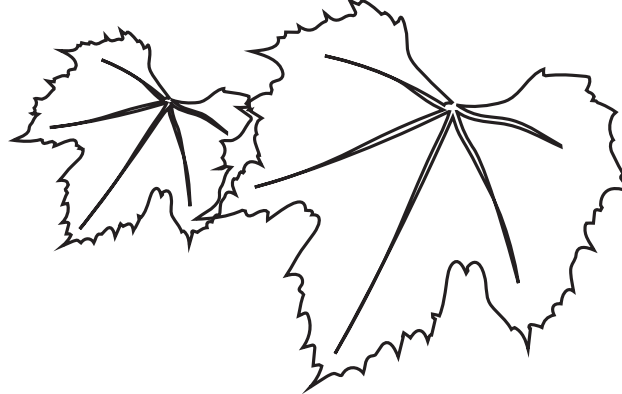
Burrata5,50 € (cada)

Presunto, Pepperoni, Camarão, Salmão fumado, Mozzarella de Búfala.....3,20 € (cada)

Outros ingredientes disponíveis.....2,20 € (cada)

*Obs: não trocamos ingredientes

PIZZAS



VINHOS

BRANCOS ITALIANO

PICCINI MEMORO "BIANCO" N/V VINO D'ITÁLIA18,30 €

Saborosa invenção da família Piccini (famoso produtor da Toscana), este vinho traz um corte de uvas de quatro regiões da Itália: 40% de Viognier da Sicília, 30% de Chardonnay do Trentino, 20% de Vermentino da Maremma e 10% de Pecorino do Marche. O resultado é um vinho cheio de fruta e com um toque elegante de madeira.

TINTOS ITALIANO

PICCINI MEMORO "ROSSO" N/V VINO D'ITÁLIA18,30 €

Deliciosa criação da família Piccini (famoso produtor da Toscana), este vinho combina uvas de quatro regiões da Itália. Elaborado para comemorar os 150 anos da unificação italiana, apresenta um corte de 40% de uvas Primitivo parcialmente pacificadas, 30% de Montepulciano de Abruzzo, 20% de Nero D'Avola da Sicília e 10% de Merlot do Veneto. O vinho é macio e cheio de fruta, com um estilo exuberante e fácil de gostar.

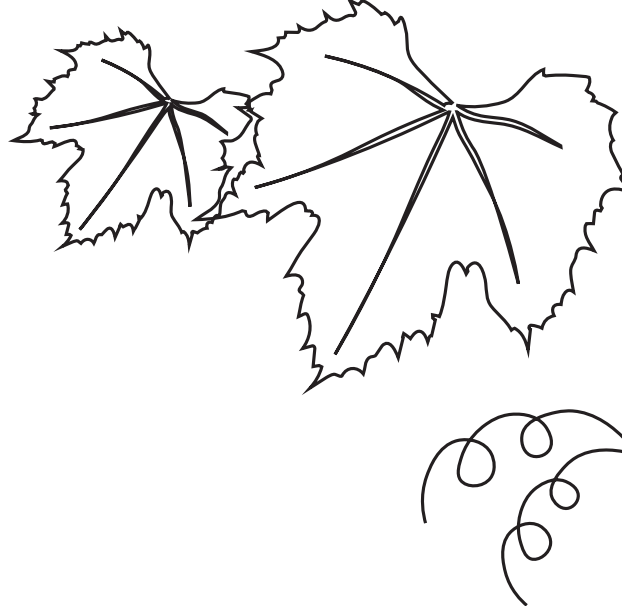
BARBERA D'ASTI DOCG "ROSSO FUOCO" BIOLÓGICO PIEMONTE21,00 €

Agricultura orgânica. Vinho jovem, com aromas frutados de cranberry e morango. Na boca, notas de alcaçuz e amora. Sem madeira. Estágio de 3 meses em tanques de aço inox, sobre as lias, seguido de mais 3 meses em garrafa, contribui para a sensação de fruta fresca e um bom corpo.

PICCINI CHIANTI RISERVA DOCG COLLEZIONE ORO TOSCANA22,00 €

Numa das áreas mais prestigiosas da Toscana, entre as montanhas de Florença e Siena, nasce o vinho ícone da culinária italiana. Elaborado com 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon, fermentadas separadamente e com longa maceração. O envelhecimento ocorre em barrica (30%) e em grandes tonéis de carvalho (70%) por 9 meses. Intenso em frutos vermelhos, com um toque de baunilha. Rico em estrutura, quente, aveludado e com taninos suaves.

VINHOS ITALIANOS



ESPUMANTE ITALIANO

PICCINI PROSECCO VENETIAN DRESS EXTRA DRY N/V ITÁLIA23,90 €

Método de Tanque (Charmat), que resulta num estilo frutado, fresco e fácil de beber. Aroma/sabor com predomínio de maçã verde. Casta Glera. Extra Dry = 12 – 17g/L de açúcar residual

ROSÉ PORTUGUÊS

ATLANTIS ROSÉ | DOP MADEIRENSE ILHA DA MADEIRA | PORTUGAL..... 18,00 €

Vinho celebrado por Tamlyn Currin no site jancisrobinson.com! Toda a energia do solo vulcânico e das brisas marinhas da inigualável Ilha da Madeira, numa garrafa de Rosé como nenhuma outra! Elaborado com a casta Tinta Negra (100%), apresenta deliciosos aromas e sabores de goiaba, tamarillo, morango, complementados por toques de mel e creme de tártaro. A acidez crocante, em perfeito equilíbrio com um açúcar residual de 7,5g/ l, conferem frescura, sabor elegante e aptidão gastronómica, com uma sensação de vinho seco.

ROSÉ FRANCÊS

L'OSTAL CAZES ROSÉ | PAYS D'OC SUL DA FRANÇA.....18,50 €

Castas: 50% Grenache e 50% Syrah. Um vinho de cor rosa pálido, com nariz altamente complexo e delicado oferece uma combinação subtil de pétalas de rosa e romã. Destaque para a acidez refrescante e a diversidade

ESPUMANTE PORTUGUÊS

SÍLICA “BLANC DE NOIR” SUPER RESERVA BAIRRADA N/V RAUL RIBA D’AVE PORTUGAL.....21,50 €

Método Tradicional, com segunda fermentação em garrafa. Elaborado com 100% Baga de solo argilo-calcário da Região da Bairrada. Estágio na garrafa, antes do dégorgement, por um período de até 48 meses. No nariz é pedregoso e contido, com notas cítricas. Na boca é muito vivo e seco, com uma acidez finíssima e deliciosamente refrescante. A bolha é fina, integrada e persistente. Extra-Bruto = 0 – 6g/L de açúcar residual.



VINHOS

BRANCOS PORTUGUESES

COPO

GARRAFA

SÍLICA UNOAKED | RAUL RIBA D'AVE | DOURO.....4,90 €.....15,90 €

Vinhas com idade mínima de 23 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em cotas altas e solo granítico. Blend de castas típicas da Região do Douro, com 30% de Gouveio a dar estrutura, 30% de Viosinho a dar frescura e 40% de Moscatel a contribuir com a sua fruta exuberante. Fermentado e estagiado em cubas de aço inox, onde permaneceu sobre as borras finas durante 2 meses, para aumentar a amplitude de boca. Sem madeira. Aromas florais, maracujá, limão, toranja e ligeira erva cortada.

CA&RA - DÃO CLÁSSICO BRANCO.....18,50 €

Vinhas com idade mínima de 23 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em cotas altas e solo granítico. Blend de castas típicas da Região do Douro, com 30% de Gouveio a dar estrutura, 30% de Viosinho a dar frescura e 40% de Moscatel a contribuir com a sua fruta exuberante. Fermentado e estagiado em cubas de aço inox, onde permaneceu sobre as borras finas durante 2 meses, para aumentar a amplitude de boca. Sem madeira. Aromas florais, maracujá, limão, toranja e ligeira erva cortada.

MORGADO DE BUCELAS VEGANO | LISBOA - DOC BUCELAS18,90 €

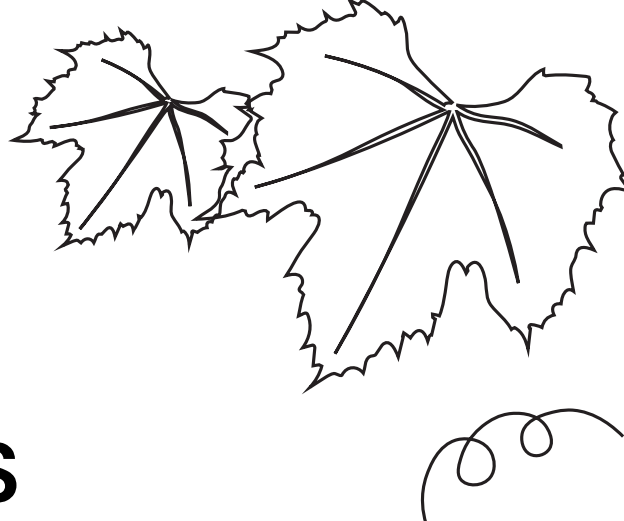
Elaborado com 100% Arinto, de solo calcário e clima Mediterrâneo. Primorosa enologia de Nuno Cancela de Abreu, com contacto pelicular para melhor extração de aromas e sabores, seguido de fermentação e estágio em cuba durante 3 meses, com bâtonnage para conferir fabuloso corpo. Destaque para a frescura e mineralidade, com notas de lima e maçã verde. Acidez crocante.

RUBRICA BRANCO | ALENTEJO.....20,00 €

Vinho do festejado enólogo Luís Duarte, proveniente de agricultura sustentável. Elaborado com 48% Antão Vaz, 32% Verdelho e 20% Viognier. Uma parte do mosto fermentou em barricas novas de carvalho francês e outra parte em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas. Estágio de 6 meses nas mesmas cubas e barricas, com bâtonnage quinzenal. Aromas de pêssego e de ananás, com suaves toques de baunilha provenientes da madeira. Seco, corpo médio a muito corpo, de acidez moderada, com fruta tropical sumarenta ao que se aliam notas de flores brancas. Textura cremosa, com notas de tosta combinadas com um subtil amanteigado. Final longo.

CANCELA ABREU & RIBA D'AVE ENCRUZADO RESERVA VEGANO | Dão..... 26,00 €

Elaborado com 100% Encruzado, a casta branca rainha do Dão, numa vinificação sublime, que em nada perde para os melhores Chassagne-Montrachet da Borgonha. Pronunciados aromas e sabores de limão, maçã verde, pera, pêssego, apricot, iogurte, brioche, baunilha, amêndoa com deliciosa mineralidade. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês e contacto com as borras finas. A intensidade dos sabores é perfeitamente equilibrada pela alta acidez. Muito corpo e final prolongado.



VINHOS

TINTOS PORTUGUESES

COPO

GARRAFA

SÍLICA UNOAKED | RAUL RIBA D'AVE | DOURO4,90 €.....15,90 €

Vinhas com idade entre 15 – 33 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em solo xistoso. Blend clássico da Região do Douro, onde a Touriga Nacional e a Touriga Franca contribuem para a parte aromática com frutos pretos silvestres e flor de violeta e a Tinta Roriz confere estrutura, dando persistência no final de boca. Corpo médio, acidez crocante e taninos sedosos. Estágio em cubas de aço inox; sem madeira.

CA&RA – DÃO CLÁSSICO TINTO | DÃO.....18,50 €

Elaborado com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, este vinho celebra a amizade e o encontro enológico de Nuno Cancela de Abreu e Raul Riba D'Ave. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês Allier. Frutos vermelhos maduros, cereja e ameixa, acompanhados de um leve toque de chocolate. Uma das expressões de melhor custo benefício do Dão, com corpo médio, taninos suaves e acidez vibrante.

ARTEFACTO COLHEITA SELECIONADA ALICANTE BOUSCHET | ALENTEJO19,70 €

De origem francesa, foi em Portugal que a casta Alicante Bouschet encontrou o terroir perfeito para a sua melhor expressão! Como casta tintureira resultante do cruzamento de Petit Bouschet e Grenache, produz vinhos de cor profunda, com ótimo aporte de acidez e taninos e sabores de frutos vermelhos e pretos. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novo e de segundo ano complementam o conjunto, em vinificação primorosa de Luís Duarte.

RUBRICA TINTO | ALENTEJO.....23,50 €

Vinho do festejado enólogo Luís Duarte, proveniente de agricultura sustentável. Elaborado com as castas Alicante Bouschet, Touriga nacional, Petit Verdot, Aragonez, Syrah e tinta miúda. Cor Granada viva profunda. No aroma, Frutos silvestres pretos, muito frescos, complementado por aromas mais complexos de especiarias e menta. O Sabor rico em fruta preta concentrada. Estrutura firme, com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Um vinho como se esperava, sério, complexo e tremendamente sedutor. Estágio 9 Meses em barricas de carvalho francês.

CANCELA ABREU & RIBA D'AVE RESERVA | Dão.....26,00 €

Elegância e equilíbrio definem este tinto do Dão, uma perfeita combinação das castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen orquestradas divinamente pelas hábeis mãos de Nuno Cancela de Abreu & Raul Riba D'Ave. Cor vermelho-rubi profundo, ameixa e cereja preta com um toque de violeta, anis estrelado, canela, cedro e muita mineralidade. Etéreo e sofisticado, com acidez, taninos, corpo e final médio (+). Maturação de 9 meses em barricas de carvalho francês.