



BIANCO DELIZIOSO

ARROSTICINI E PINSA

ENTRADAS

Burrata Rossa € 8.50

queijo burrata numa cama de creme de tomate, crouton, molho de manjeriçã, tomates cereja confitados, azeite extra-virgem, pimenta (vegetariano)

Burrata del Campo € 8.50

queijo burrata numa cama de endivia salteada com anchovas, crouton, azeite extra-virgem, pimenta rosa, funcho, pinhões torrados (vegetariano)

Parmigiana € 8.50

beringelas, molho de tomate, manjeriçã, queijo parmesão, queijo mozzarella, azeite extra-virgem (vegetariano)

Tortino di Patate € 8.50

batata, salsicha, espinafre, creme aveludado com parmesão, azeite extra-virgem

Pallotte Cacio e Ovo € 7.00 (2 unid) | € 14.00 para partilhar (5 unid)

bolinhas de queijo, ovos, pão, molho de tomate, manjeriçã, azeite extra-virgem (vegetariano)

Mini Tartare di Manzo € 9.50

ovo, azeite extra-virgem, pimenta, molho de soja, limão, iogurte, doce de morango, crumble de pão

SALADAS GOURMET

La Rossa € 7.50

couve roxa grelhada, beterraba, rabanete, riccia, molho de queijo burrata, azeite extra-virgem (vegetariano)

La Bianca € 7.50

erva-doce, cebola roxa, laranja, azeite extra-virgem, mel, nozes, balsâmico (vegetariano)

La Verde € 7.50

alface romana, rúcula, canónigos, maçã verde, bagas de goji, azeite extra-virgem, vinagre (vegetariano - vegan)

Mista Chef € 9.00

alface romana, riccia, tomate, milho, cenoura, azeitonas, ovo cozido, atum, abacate, azeite extra-virgem

TÁBUA DE ENCHIDOS ITALIANOS

PARA 2 PESSOAS € 19.00

presunto, mortadela fatiada, mortadela na brasa, presunto, queijo burrata, salame picante, queijo parmesão, queijo pecorino romano

Servido com bruschette (pão em azeite com alho) com azeite extra-virgem e alecrim

LE PASTE DI BIANCO DELIZIOSO

- A MASSA DE TRIGO DURO -

ESPARGUETE

Aglío Olio e Peperoncino € 7.00
alho, óleo, pimenta doce, salso (vegetariano - vegan)

Pomodoro e Basilico € 8.50
molho de tomate, manjeriça, azeite extra-virgem (vegetariano - vegan)

Amatriciana € 10.50
molho de tomate, guanciale (bacon não-defumado), pecorino, pimenta

Carbonara € 11.00
guanciale (bacon não-defumado), ovo, pecorino, pimenta

MEZZE MANICHE

Cacio e Pepe € 8.50
pecorino romano, pimenta (vegetariano)

Campo € 9.50
pesta de manjeriça, batatas, feijão verde (vegetariano)

Burrata e Pistacchio € 10.50
creme de tomate, burrata, pistache (vegetariano)

Contadina € 11.00
creme de berinjela, tomates cereja confitados, salso e pecorino

- A MASSA ARTESANAL FEITA POR NÓS "DA CASA" -

TAGLIATELLE

Pesto € 10.50
manjeriça, alho, pinhões, azeite extra-virgem, parmesão (vegetariano)

Bolognese € 11.00
molho de tomate, ragu de carne à bolonhesa, alho, cenoura, cebola, pimenta, queijo parmesão

Bianco Delizioso € 11.50
ragu branco, creme de espargos, guanciale (bacon não-defumado), biscoito de parmesão, pimenta

Funghi Porcini € 12.00
cogumelos porcini, alho, azeite extra-virgem (vegetariano)

GNOCCHI

Ragú € 11.00
molho de tomate, ragu de carne "Bolognese", manjeriça

Ortolano € 11.50
creme de abóbora, presunto, fondue de queijo asiago

Delizioso € 11.50
abobrinha, guanciale (bacon não-defumado), requeijão fresco

4 Formaggi € 12.00
gorgonzola, burrata, parmesão, asiago (vegetariano)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Chitarra Classica € 11.00
molho de tomate, almôndegas pequenas

Gamberi € 12.00
creme de ervilha, tomate cereja, camarão

Chef € 12.00
alho-porro, tomate cereja, fondue de asiago, guanciale (bacon não-defumado) crocante

Scoglio € 15.00
amêijoas, mexilhões, camarão, lula, tomate cereja

MASSA NO FORNO

Cannelloni Bianchi € 10.50
crepes, ragu de carne branca, guanciale (bacon não-defumado), cogumelos porcini, trufa

Cannelloni Rossi € 10.50
crepes, ragu à bolonhesa, molho de tomate, mozzarella, parmesão, espinafre

Lasagna Bolognese Rossa € 11.50
ragu à bolonhesa, molho de tomate, mozzarella, parmesão, bechamel

Lasagne Bianche Teramane con Crepes € 13.00
crepes, espinafre, ervilhas, molho de carne branca, ovos, mozzarella, parmesão

OS PRATOS PRINCIPAIS

A CARNE GRELHADA

Salsichas com Torta de Batata e Espinafre € 13.50

Costela de novilho 400g € 14.50
com acompanhamento de batatas e/ou legumes sazonais

Lombos de novilho 300gr € 16.00
com acompanhamento de batatas e/ou legumes sazonais

Lombos com Torta Parmigiana € 19.00

LO CHEF IN PADELLA

LOMBOS DE CARNE (300 gr.)

Com Pimenta Verde € 18.00

Com Gorgonzola € 18.50

Com Vinho Branco, Presunto e Cogumelos Porcini € 19.50

BIFE LAMINADO (350 gr.)

Com Rúcula, Tomate Cereja e Parmesão € 17.50

Com Couve Roxa Grelhada, Tomate Cereja Confitado, Pecorino € 17.50

Com Cogumelos Porcini e Parmesão € 18.50

TÁRTARO

Maxi Tártaro de Carne € 14.00

ovo, azeite extra-virgem, pimenta, molho de soja, limão, iogurte, doce de morango, crumble de pão

COSTELETA

Costeleta de Carne Milanese com Tomates Cereja Confitados e Batata no Forno € 14.50

Bife de Frango com Batata no Forno com Alecrim € 10.50

ARROSTICINI

o arrostitino é uma espetada succulenta de carne grelhada em brasas de carvão vegetal segundo uma receita antiga e típica da região de Abruzzo: é o mais clássico petisco italiano

pedido mínimo de 5 unidades

Borrego	€ 1.50 cada	Menu 10 unidades € 12.00	20 unidades € 21.00	30 unidades € 30.00
Frango	€ 1.50 cada	Menu 10 unidades € 12.00	20 unidades € 21.00	30 unidades € 30.00
Angus	€ 2.00 cada	Menu 10 unidades € 18.00	20 unidades € 36.00	
Fígado	€ 2.00 cada			

Todos os pratos são servidos com bruschetta (pão em azeite com alho) com azeite extra-virgem

ACOMPANHAMENTO

Batatas assadas em papel de alumínio, salteadas com aroma de alecrim € 4.00

Batatas no forno € 4.00
(vegetariano - vegan)

Legumes sazonais grelhados vegan € 4.50
(vegetariano - vegan)

Legumes no wok vegan € 4.00
(vegetariano - vegan)

A NOSSA PIZZA... "LA PINSA ROMANA"

O Pinsa romano é um prato leve: é confeccionado utilizando uma receita antiga e é composto por uma massa de uma mistura de farinha de trigo, arroz e soja, de alta hidratação e levedada por 72 horas.

Os Pinse são elegantemente recheados com ingredientes frescos e servidos à mesa numa tábua de madeira. Para partilhar ou degustar individualmente.

O Pinsa também pode ser preparado com 2 sabores do menu numa única tábua.

ROSSE (com tomate)

Tomate € 8.00

tomate, alcaparras, orégãos, alho (vegetariano - vegan)

Regina € 9.50

tomate, straciatella, azeite, manjeriço, orégãos (vegetariano - vegan)

Alice € 11.50

tomate, anchovas, straciatella, pistache

Indiavolata € 13.50

tomate, queijo de búfala, salame picante, pimenta, salsa

Amatriciana € 14.00

tomate, guanciale (bacon não-defumado), queijo pecorino romano

Valtellina € 16.50

tomate, presunto, cogumelos porcinos, rúcula, cebola roxa, creme de gorgonzola

BIANCHE (sem tomate)

Focaccia € 6.50

azeite extra-virgem, sal, alecrim (vegetariano - vegan)

Olive € 8.50

azeite extra-virgem, azeitonas taggiascas, sal, alecrim, limão
(vegetariano - vegan)

Mortazza € 13.00

creme de queijo ricota, mortadela, pistache, pimenta rosa

Teramana € 15.00

salsicha, repolho, pimenta doce

Fiko € 15.00

presunto, figos e gorgonzola

Patatona € 16.50

mozzarella, batatas, presunto, trufa

Bosco € 17.00

mozzarella, salsicha, queijo ricota (straciatella), trufas, cogumelos porcinos

Fresco Mare € 17.00

espargos, salmão fumado, iogurte, abacate, pimenta rosa

PIZZA GOURMET

Parmigiana € 13.50

beringelas, straciatella, tomates cereja confitados, manjeriço, queijo parmesão (vegetariano)

Vegan € 13.50

abóbora, brócolos, tomates gratinados, creme de soja, nozes (vegetariano - vegan)

Carbonara € 14.00

queijo pecorino romano, mozzarella, guanciale (bacon não-defumado), ovo, pimenta

Baccala € 15.00

mozzarella, pesto de manjeriço, bacalhau, pinhões, nabo vermelha, azeite extra-virgem, pimenta rosa

Cantabrico € 17.00

abóbora ou flores de abóbora, queijo de búfala, anchovas do Cantábrio, pimenta, endro, queijo ricota

Infiorata € 18.00

straciatella, ovos de salmão, flores comestíveis, limão, pimenta

SOBREMESAS

L'ORIGINALE MINI PIZZA

Ciocolato D'Arance € 8.00 (para partilhar)
laranja, molho de chocolate, chocolate branco, canela, pimenta doce (menta)

Nutella € 6.00 (para partilhar)
nutella, pistache (avelã)

Cheesecake € 9.00 (para partilhar)
creme de queijo mascarpone, morangos, chocolate, menta

CRIADOS PELO CHEFE

Crostata Della Nonna € 6.00
creme de pasteleiro, requeijão, rum, canela

Flan Al Ciocolato € 6.00
chocolate, creme, morangos

Tiramisú Scomposto Al Bicchiere € 6.00
pão de ló, queijo mascarpone, ovos, café, cacau

Mousse € 6.00
peras, requeijão, licor amaretto, chocolate, crumble de amaretto

BEBIDAS

Água mineral Vitalis 0.375	€ 2.00
Água mineral Vitalis 0.75	€ 3.00
Água Pellegrino	€ 3.50
Água das Pedras 0.33	€ 2.50
Água das Pedras 0.75	€ 3.50

IceTea 0.33	€ 2.00
Coca-Cola	€ 2.50
SOMERSBY Cidra	
de maçã 0,33	€ 3.50

Birra Alla Spina	
Super Bock 0.20	€ 2.00
Super Bock 0.40	€ 4.00
Super Bock 0.50	€ 5.00

Vinho de Jarra - Vinho da Casa

Branco 1/2 lt	€ 5.50	1 lt	€ 11.00	Copo	€ 2.50
Rosé 1/2 lt	€ 6.00	1 lt	€ 12.00	Copo	€ 3.00
Tinto 1/2 lt	€ 6.50	1 lt	€ 13.00	Copo	€ 3.00

Vinho de garrafa 0.75 L - Branco	Copo	Garrafa
PELADI trebbiano d'Abruzzo	€ 3.00	€ 15.00
ABRUZZO passerina superiore	€ 3.50	€ 16.00
COLLI APRUTINI pecorino	€ 3.50	€ 16.00

Vinho Verde (Portugal)	Copo	Garrafa
Campo do Porral	€ 3.00	€ 15.00

Vinho de garrafa 0.75 L - Rosé	Copo	Garrafa
PELADI montepulciano d'Abruzzo	€ 3.50	€ 16.00
PRIMAMADRE montepulciano d'Abruzzo		€ 17.00

Prosecco	Copo	Garrafa
BRANCO EXTRA SECO	€ 3.50	€ 16.00
ROSÉ MONROSE	€ 4.00	€ 18.00

Caffé Espresso	€ 1.00
Cappuccino	€ 2.00

Licores Italianos

Genziana	€ 3.50	Shot (Vodka, Gin)	€ 3.50
Liquirizia	€ 3.50	Limoncello	€ 4.00
Ratafia	€ 3.50	Grappa	€ 4.00
Sambuca	€ 3.50	Whisky	€ 6.00
Amargos Italianos	€ 3.00		

COCKTAIL

ITALIAN SPRITZ € 6.00

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Seltz)

Campari Spritz (Campari, Prosecco, Seltz)

Sambuca Spritz (Sambuca, Prosecco Rosé, Seltz)

Americano (Campari, Vermute vermelho, Angostura, Seltz)

GIN TONIC WORD € 10.00

Canela (Gin, Água Tônica, Canela)

Dark Rum Tonic (Gin, Rum Picante, Água Tônica)

Pink Lady Pepper (Gin, Água Tônica, Pimenta Rosa, Alecrim, Anis Estrelado)

ENTRADAS - SERVIÇO € 2.50

Por cliente (inclui o pão feito por nós e azeite extra virgem)

OS CLÁSSICOS € 9.00

Negroni (Gin, Campari, Vermute Vermelho)

Caipiroska (Vodka, Lima, Açúcar de Cana)

Cuba Libre (Rum, Coca-cola, Sumo de Lima)

Manhattan (Whisky, Vermute Vermelho, Angostura)

Mojito (Rum, Sumo de Lima, Açúcar de Cana, Seltz, Menta)

Old Fashioned (Bourbon, Angostura, Açúcar, Soda)

Bellini (Prosecco, Polpa de Pêssego)

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Sumo de Lima, Sumo de Arandós)

Cafée & Baileys on Shaker (Café, Baileys, Cacau)

Classic (Gin, Água Tônica)