



UNA PIZZA CHE CONTIENE UNA STORIA

Aperitivo

APEROL SPRITZ

6,5

LEMON SPRITZ

6,5

PROSECCO BOTTEGA GOLD



7

Menu Executivo

MENU PIZZA DO DIA

14,5

à escolha uma das duas pizzas do dia disponíveis, com acompanhamento de uma bebida (refrigerante, água natural 50cl, cerveja moretti clássica ou um copo de cistus) e um café no final

MENU LASANHA

14,5

à escolha uma das lasanhas disponíveis (Alla Bolognese, Alle Verdure ou Al Mare), com acompanhamento de uma bebida (refrigerante, água natural 50cl, cerveja moretti clássica ou um copo de cistus) e um café no final

MENU INDIVIDUAL destinado a uma pessoa. Quando dividido acresce o valor de 5€ por pessoa | MENU limitado ao stock existente | MENU válido ao almoço, exceto em dias de feriado e fins de semana.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente (conforme decreto-lei 10/2015). No entanto, quando sugerido e não recusado pelo cliente este é cobrado.

Se é alérgico a algum dos produtos que consta na nossa ementa, por favor contacte os nossos colaboradores.

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre risco potencial de contaminação cruzada (regulamento (EU) nº 1169/2011 de 25 de Outubro).

Não são permitidas trocas de produtos, apenas retiramos ingredientes nas pizzas, focaccias, saladas e entradas se o Cliente assim o desejar.

Todos os preços têm aplicada a taxa de iva em vigor.

Antipasti

- SUPREMO**  **6**
pão de pizza com um leve toque de pomodoro san marzano d.o.p., uma pitada de parmigiano enfeitado com um fio dourado de azeite d'alho | também em opção vegan
- SUPREMO D'RUZ** **8,5**
supremo envaidecido com um presunto parma, rúcula e tomate cherry selecionados com uma cobertura de lascas de parmigiano, orégãos e um fio dourado de azeite d'alho
- SUPREMO D'OURO**  **7,5**
supremo enamorado com queijo brie, nuvem de parmigiano, doce de figo biológico, noz caramelizada e um fio dourado de mel
- BRUSCHETTA CAPRESE**  **6,5**
bruschetta com orgulho de mozzarella di búfala, jardim de manjeriço e molho pesto | 4 uni.
- BRUSCHETTA NERA**  **7**
bruschetta pintada de creme de azeitona preta ao alho com tomate cherry e manjeriço | 4 uni.
- TRIOLOGIA DI BRUSCHETTE** **9,5**
bruschetta caprese, freschezza del salmone e bruschetta di parma | 3 uni.
possibilidade de repetir sabores, substituindo bruschettas pelas apresentadas neste item
- FOCACCIA AL ROSMARINO**  **6,5**
pizza salgada com alecrim e um fio dourado de azeite extra virgem
- BURRATA D'RUZ** **15,5**
a nossa sugestão
- BURRATA DI FUNGHI**  **13,5**
cogumelos al pesto em cama de rúcula com almofada de burrata di búfala, parmigiano e rústicos grissinis
- BURRATA AL TARTUFO**  **14,5**
jardim de rúcula fresca e manjeriço, cogumelos salteados em creme de trufa branca, delicados pedaços de bruschetta com burrata di búfala a casar com lascas de parmigiano cortadas no momento
- CAMARÃO AL PESTO** **14**
acolchoado de bruschetta com rúcula e manjeriço, camarão salteado em molho pesto, pinhão, lima e polvilhado de parmigiano
- ANTIPASTI FERNIELA D'RUZ** **29,5**
queijos e fumados italianos selecionados, acompanhados de delícias italianas ao serviço da focaccia al rosmarino

Saladas

CAPRESE

12

salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada, manjeriço, mozzarella di búfala, tomate, sementes de sésamo e um fio dourado de azeite extra virgem, com opção de molho pesto e creme balsâmico

FATTORIA

16

salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada, nozes, tomate, milho, cenoura, azeitonas, mozzarella di búfala, frango salteado em azeite d'alho e sementes de sésamo | opções: molho rosa, molho de iogurte, molho pesto ou vinagrete da casa

TROPICALE

16

salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada, presunto parma, tomate, abacaxi, maçã, mozzarella di búfala e sementes de sésamo | opções: molho rosa, molho de iogurte, molho pesto ou vinagrete da casa

SPIAGGIA

16,5

salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada, tomate, cebola, atum, delícias do mar, abacaxi, mozzarella di búfala, camarão salteado em azeite d'alho e sementes de sésamo | opções: molho rosa, molho de iogurte, molho pesto ou vinagrete da casa

BURRATA DI SALMONE

18

salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada, tomate, tomate cherry, salmão fumado, camarão salteado com um fio dourado de azeite extra virgem, sementes de sésamo e burrata di búfala enriquecida com o nosso delicioso vinagrete da casa

IL MIO GUSTO

9,5

base de salada bistrô harmonizada com amêndoa laminada torrada e sementes de sésamo, escolha até 2 molhos e acrescente os ingredientes que quiser por 2,50€ cada

Lasanhas

LASAGNE AL MARE

18,5

lasanha de delícias do mar, atum e camarão

LASAGNE ALLE VERDURE

17

lasanha de legumes (cogumelos, alho francês, pimento vermelho, courgete e beringela)

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

17

lasanha de carne à bolonhesa

Focaccia Nostra

TRUFATA

18

cogumelos salteados com creme de trufa branca, rúcula, mozzarella di búfala e lascas de parmigiano

VEGANA

16

rúcula, mozzarella vegan, tomate cherry com cogumelos frescos e cebola roxa salteados

SALMONE DELICATO

19,5

salada bistrô, tomate cherry, salmão fumado, burrata di búfala temperada com o negro sal dos himalaia e iluminada com um fio dourado de azeite extra virgem e creme balsâmico

POLLO PARMIGIANO

17,5

salada bistrô, frango salteado em azeite d'alho, lascas de parmigiano, tomate cherry e molho pesto

CIPOLLE INNAFFIATO

17

rúcula, presunto parma, mozzarella di búfala, cebola balsâmica, tomate cherry, manjeriço, molho pesto e creme balsâmico

MORTADELA DI BOLOGNA

18,5

mortadela di bolonha, pomodoraccio, molho pesto de pistacchio, mozzarella di búfala, folhas de manjeriço e pistacchio ao natural

Per Bambini

PIZZA BAMBINI

10,5

molho de tomate, mozzarella e fiambre
(exclusivo para crianças até aos 12 anos de idade)

SPECIALE PER BAMBINI

12

espaguete à bolonhesa polvilhada com queijo parmigiano
(exclusivo para crianças até aos 12 anos de idade)

Pizzas Premium Gold

FERNIELA D'OURO



29

1º lugar português e 9º mundial no campeonato mondiale NÁPOLES 2015

scamorza affumicata, mozzarella di búfala, pomodoraccio, agrião d'água, tomate cherry, burrata d'ouro e molho pesto

TARTUFO PREGIATO



32

mozzarella di búfala, scamorza affumicata, cogumelos shimeji branco e castanho salteados em creme de trufa branca, lascas de parmigiano e burrata d'ouro coroada de delicadas pétalas de trufa preta

SALMONE AFFUMICATO

33

mozzarella di búfala, rúcula, salmão fumado, delicadas fatias de lima, camarão salteado, ricotta di búfala, pérolas de lima/limão, pinhão e burrata d'ouro

LA SERENATA

32

campeonato mondiale PARMA 2023

mozzarella di búfala, cogumelos frescos, creme de trufa preta, mortadela di bolonha, pequenas folhas de manjeriço, trufa lascada com gentileza a par da burrata d'ouro que, metaforicamente, é a “cereja no topo do bolo”

SCHIZZI NELLA BURRATA

31

pomodoro san marzano d.o.p., mozzarella, presunto parma, manjeriço, burrata d'ouro e pistacchio ao natural regado com um fio luminoso de azeite extra virgem e pesto de pistacchio

DUE CASTELLI

34

1º lugar português PIZZA IN DUE campeonato mondiale PARMA 2023

mozzarella di búfala, scamorza affumicata, cogumelos selvagens salteados com creme de trufa preta, filé mignon, pomodoraccio, muralhas de manjeriço, lascas de parmigiano e creme balsâmico a finalizar na torre da burrata d'ouro

MR. MIMOS

28

onde tudo começou 2012

pomodoro san marzano d.o.p., mozzarella, mozzarella, presunto parma, rúcula, tomate cherry, lascas de parmigiano, um fio dourado de azeite extra virgem e orégãos

ITÁLIA

25

campionato mondiale PARMA 2023

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, salame picante pepperoni, manjeriço, mozzarella di búfala, tomate cherry, fili di peperoncino, burrata di búfala e um fio dourado de azeite extra virgem

DELFINO

27,5

campionato mondiale PARMA 2018

tomato datterino amarelo, mozzarella di búfala, presunto parma, scamorza fumada, doce de figo biológico, manjeriço e crocância de amareti

IARA

28

mozzarella, ricotta di búfala, tomato datterino amarelo, salame picante pepperoni, manjeriço, camarão salteado em azeite d'alho, mozzarella di búfala e fili di peperoncino

RISATA MIA

26,5

mozzarella di búfala, gorgonzola, maçã verde, presunto parma, miolo de noz, manjeriço baby aconchegado em nuvem de parmigiano e um longo dourado fio de mel

VENEZA

26

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, cogumelos frescos, creme de trufa, bresaola, rúcula, lascas de parmigiano e um fio de azeite extra virgem

DOM FRANCISCO

25,5

campionato mondiale PARMA 2018

mortadela di bolonha, scamorza fumada, pomodoro, pesto de pistacchio, mozzarella di búfala, manjeriço e pistacchio ao natural

PERLA NERA

19

creme de azeitona preta ao alho, mozzarella vegan, peperoncino, tomate cherry, manjeriço e um delicado fio de azeite peperoncino

POESIA

23

pesto de rúcula, mozzarella di búfala, bresaola, pinhão, nuvem de parmigiano, burrata di búfala, pimenta preta e um fio dourado de mel

ARDENTE

24

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, camarão salteado em azeite d'alho, abacaxi, salame picante pepperoni e bruciando salsa doce

DIABOLO GIALLO

21

tomato datterino amarelo, mozzarella di búfala, pimento padrón, salame picante pepperoni, azeitona preta desidratada, agrião d'água e um delicado fio de azeite peperoncino

Pizzas Perfezione

4 FORMAGGI

19,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, mozzarella di búfala, gorgonzola, parmesan and oregano

MAMMA MIA

19,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, fresh mushrooms, spicy salami pepperoni, radicchio, cherry tomato, a drizzle of extra virgin olive oil and oregano

SAPORE DI MARE

22

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, anchovy, red onion, pineapple, seared shrimp in olive oil and oregano

CIPOLLA COLORATA

19

tomato san marzano d.o.p., vegan mozzarella, red onion, fresh mushrooms, radicchio, cherry tomato, pineapple, a drizzle of extra virgin olive oil and oregano

NERO DI FUNGHI

24,5

black olive oil, mushrooms shimeji, white and chestnut sautéed in cream, truffle, pomodoro, ricotta di búfala, parmesan shavings, aglio e oregano water, sautéed in black olive oil

MARGARITA DOP

14,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella di búfala, manjericão, a drizzle of extra virgin olive oil and oregano

SMOLTO SPEZIATO

21

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, pimiento padrón, spicy salami pepperoni, peperoncino and bruciando salsa dolce

PEPPERONI

16,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, spicy salami pepperoni

CALZONE

18,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg yolk and a drizzle of extra virgin olive oil

PROSCIUTTO

15,5

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, ham and oregano

LA MIA VITA

19

tomato san marzano d.o.p., mozzarella, spicy salami pepperoni, parmesan shavings, mozzarella di búfala, pomodoro and balsamic cream

IL MIO GUSTO

18,5

pizza to taste with tomato san marzano d.o.p., mozzarella, one ingredient to choose and oregano
| option of extra ingredient with a cost of three euros each

Cervejas Italianas e Sidras

MORETTI CLÁSSICA 33CL	3,5
MORETTI LA ROSSA 33CL	4
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA DI SARDEGNA 33CL	4
BIRRA ARTIGIANALE NERA MONKEY STYLE 33CL	5,5
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	3,8
PERONI GRAND RISERVA 50CL	6,5
SOMERSBY SIDRA DE MAÇÃ 33CL	3,5

Sangrias

SANGRIA FERNIELA BOTTEGA GOLD	40
SANGRIA LEMON SPINA DA CALABRIA	25
SANGRIA VERDE DE MAÇÃ	23
SANGRIA ESPUMANTE DE MARACUJÁ	23
SANGRIA ROSÉ FRUTOS VERMELHOS	 7 23
SANGRIA EXÓTICA S/ ÁLCOOL	 6

Refrigerantes e Águas

ACQUA PANNA NATURAL	50CL 2,8 75CL 3,8
ACQUA FRIZZANTE S. PELLEGRINO	25CL 2,2 75CL 4
LIMONADA DA CALABRIA COPO	3,2
COMPAL 20CL	2,2
COCA-COLA COCA-COLA ZERO 33CL	2,6
FANTA LARANJA 7UP LIPTON ICE TEA 33CL	2,6

Champanhes e Espumantes

RUINART	110
MOET & CHANDON	80
BILLECART SALMON BRUT	75
PIPER	60
COLINAS BRUT NATURE	35
PROSECCO BOTTEGA GOLD	 7 35
PROSECCO PINOT NOIR ROSATO	22
PROSECCO BEDIN EXTRA DRY BIANCO	17
LAMBRUSCO PUIANELLO BIANCO ROSSO ROSATO	14

Vinho Italiano

BRUNELLO DI MONTALCINO	45
BAROLO DOC	38
CHIANTI CLASSICO RISERVA	28
BARBERA	24
NOBILE DI MONTEPULCIANO	19
MORELLINO DI SCANSANO	17
PRIMITIVO DI PUGLIA	16
NERO D'AVOLA	 4,5 14
VERNACCIAN DI SAN GIMIGNANO BIANCO	18
CHARDONNAY DI TOSCANA BIANCO	15

Vinho Tinto Douro

QUINTA DO VALE MEÃO	210
CHRYSEIA	130
DUAS QUINTAS RESERVA	60
QUINTA DO VALLADO TOURIGA NACIONAL	35
VERTENTE	25
POST SCRIPTUM	26
PORMENOR	26
BAFARELLA GRANDE RESERVA	24
DIÁLOGO	18
CISTUS	 4,5 14

Vinho Tinto Alentejo

PÊRA MANCA	520
MOUCHÃO TONEL	320
CARTUXA RESERVA	70
TAPADA DE CHAVES RESERVA	46
PONTE MOUCHÃO	34
FORAL DE ÉVORA	22
QUINTA DA FONTE SOUTO	25
MONTE DA PECEGUINA	18

Vinho Branco Douro

PORMENOR RESERVA	46
REDOMA	29
DIÁLOGO	18
QUINTA DA SEQUEIRA	17
VALLADO	15
CISTUS	 4,5 14

Vinho Branco Alentejo

CARTUXA	26
MONTE DA PECEGUINA	18

Vinho Verde

CONTACTO ALVARINHO ANSELMO MENDES	20
ANTHEA ALVARINHO	19

Sobremesas

MOUSSE DE CHOCOLATE	5
BABA DE CAMELO	5
PANNA COTTA DE MORANGO E FRUTOS SILVESTRES	5
CHEESECAKE DI VARI GUSTI	6
DOCE DA CASA	6
TIRAMISSÙ CASEIRO	6,5
DOCE CASEIRO DE PISTACCHIO	7,5
IL SECRETO DI MARIA EMÍLIA 	7,5
BABADO DE CÔCO 	7

Per Finire

CAFÉ / DESCAFEINADO ARTESANAL ITALIANO ILLY	1,8
CARIOCA DE CAFÉ / LIMÃO	1,2
LICORES	6
COPO GRAPA / LIMONCELLO	2
WHISKY CARDHU 12 ANOS	11
GIN D'RUZ	10

U N A P I Z Z A C H E C O N T I E N E U N A S T O R I A