APERITIVO

Porto Tónico	Porto branco e tónica	5
Gin Basilícum	Beefeater, açúcar, limão, tabasco, gengibre e manjericão	7
Negroni	Beefeater 24, Martini Riserva Bitter e Martini Riserva Rubino	8
Aperol Spritz	Aperol, soda e espumante	6

ENTRADA

Gressinos da Casa Vegetariano — 1.4

Sopa do Dia Vegetariano — 2.5

Ricota da Casa Vegetariano — 2.5
c/ pão e azeite (de rúcula, de manjericão ou de trufa)

Couvert I Vegetariano — 2.3
c/ pão, azeitonas marinadas e manteiga de alho e ervas

Couvert II Vegetariano Picante — 3.7
c/ pão, azeitonas marinadas, *Pfefferoni Lombardi* e alcaparras

Queijo da Ilha de S. Miguel Vegetariano — 3.5
c/ pão e parmesão

Salmão Marinado — 5
c/ pão e alcaparras

Presunto de Vinhais — 4.5
c/ pão e alcaparras

Burrata Vegetariano — 5
c/ pão, azeite de manjericão e tomate cereja

Tábua de Fumeiro — 6
Salpicão, Presunto e Chouriço c/ pão e alcaparras

CALZONE

Popeye — 10
ricota da casa, mozarela, ovo, espinafres frescos, cogumelos frescos e gorgonzola

Pinóquio — 11
molho de tomate, mozarela, ovo, bacon de Lamego, cogumelos frescos e ricota da casa

Heidi — 11
molho de tomate, mozarela, ovo, chouriço alentejano, cebola fresca e queijo de cabra

MASSA acompanhadas com salada verde

Amalfi — 10
Conchiglie Rigate. Conchas recheadas com vitela picada, bechamel, molho de tomate e mozarela

Burano — 9
Conchiglie Rigate. Conchas recheadas com ricota e espinafres, bechamel, molho de tomate e mozarela

LASANHA acompanhadas com salada verde

Brigitte Bardot — 10.5
curgete com salsa, espinafres com ricota da casa e alho, cogumelos frescos e bechamel de espinafres

Oscar Wilde — 11
frango salteado com tomate seco, alho francês salteado em vinho branco e bechamel de alecrim

Creoula — 12
bacalhau desfiado com salsa, cebolada de vinho branco, camarão salteado com bechamel, queijo parmesão e crocante de pão

Charles Perrault — 12
abóbora assada com noz moscada, cogumelos frescos salteados com azeite trufado e bechamel vegan

PIZZA massa fina caseira

Kids pequena / grande — 6|9
molho de tomate, mozarela e bacon de Lamego

Amália — 11
molho de tomate, mozarela, azeitonas pretas, ricota da casa e Presunto de Vinhais

Salvador Dalí — 9.5
molho de tomate, mozarela, azeitonas pretas, anchovas e alcaparras

Querelle — 9.5
molho de tomate, mozarela, atum, cebola fresca, pimento verde e alcaparras

Andy Warhol — 10
molho de tomate, mozarela, beringela confitada, chouriço alentejano e queijo de cabra

Mastroianni — 13
molho de tomate, mozarela, alho laminado, polvo laminado, batata laminada, queijo parmesão e um fio de azeite

Tàpies — 10
molho de tomate, mozarela, cogumelos frescos, coração de alcachofra, azeitonas pretas e bacon de Lamego

René Magritte — 10.5
ricota da casa, mozarela, maçã, bacon de Lamego e alecrim

Marlon Brando Picante — 11
molho de tomate, mozarela, manjericão fresco, chouriço alentejano e pimentão picante

Carmen Miranda — 9
molho de tomate, mozarela, cogumelos frescos, atum e abacaxi

Arcimboldo — 11
ricota da casa, mozarela, cogumelos frescos, coração de alcachofra e presunto de Vinhais

David Bowie — 12
ricota da casa, mozarela, gorgonzola, bacon de Lamego, ovo e tomate cereja

Ricardo Leone Novo — 10
Ricota da casa, mozarela, salpicão, maçã Royal Gala e rúcula

Björk — 10
ricota da casa, mozarela, salmão marinado, alcaparras e rúcula selvagem

Nan Goldin Picante — 12
molho de tomate, mozarela, bacon de Lamego, cogumelos frescos, cebola confitada e pimentão picante

SALADA em taça de massa fina caseira

Maus Hábitos Vegetariano — 8.5
alface, tomate cereja, beringela confitada, queijo de cabra, azeitonas pretas e verdes — temperada com azeite rúcula e creme de vinagre balsâmico

Coliseu Vegetariano — 8.5
alface, rúcula selvagem, cenoura raspada, cebola confitada, queijo parmesão, azeitonas pretas e verdes — temperada com azeite de rúcula e creme de vinagre balsâmico

Nortada — 8.5
alface, bacon crocante de Lamego, abacaxi com sementes de sésamo negras e mix de pimentos assados — temperada com molho caesar vegan

Rivoli — 8.5
alface, rúcula selvagem, salmão marinado, alcaparras e laranja — temperada com azeite de rúcula

São João Vegetariano — 9.5
alface, rúcula selvagem, curgete assada com manjericão, queijo Feta, azeitonas pretas e verdes e nozes — temperada com molho de mostarda e mel

Batalha — 10
alface, presunto de Vinhais, coração de alcachofra, burrata e limão cristalizado

BRUNCH

Sábado e Domingo 12:00 – 16:00
limonada e Café Americano incluído

Menu Um — 16.5
Creme de legumes, ovos, bacon crocante, quesadillas, salada verde, granola e iogurte, salada de fruta, panquecas e mousse de chocolate

Mini Brunch — 10.5
creme de legumes, ovos, bacon crocante, salada verde e panquecas

Menu Dois — 33
creme de legumes, ovos, bacon crocante, tomate confitado, quesadillas, americana, salada verde, 2x granola e iogurte, 2x salada de fruta, panquecas e 2x mousse de chocolate

Ingredientes Extra Vegetais €1 / Enchidos €1,5 / Queijo Vegan €2

VINHO

VINHO A COPO

Selecção sazonal de vinho a copo
Temos disponíveis Brancos, tintos e rosé de diferentes características e regiões. PERGUNTE QUAIS

BRANCO

	GARRAFA
NATURAIS - BIO	
João Pato aka Duckman — **Bairrada** · Bical	13
Beyra Moscatel — **Beira Interior** · Moscatel Galego	14.5
Beyra Sauvignon Blanc — **Beira Interior** · Sauvignon Blanc	18.5
NOMOS Novo — **Verde** · Trajadura Blend	19.5
Quinta da Pedra Escrita — **Douro** · Alvarinho Verdelho	22
VERBUN Curtimenta - Novo — **Verde** · Trajadura	27
LEVES - AROMÁTICOS	
Torre de Menagem Verde — **Monção & Melgaço** · Alvarinho Trajadura	10
Fafide Colheita — **Douro**· Códega do Larinho Rabigato	10
Barão da Figueira Novo — **Beira Interior** · Siria	11
Pequenos Rebentos Verde — **Monção & Melgaço** · Alvarinho Trajadura	11
Blend.pt — **Douro** · Rabigato Viosinho	13
Casal Cordeiro Colheita — **Trás-os-Montes** · Siria Viosinho	13.5
Poema Verde — **Monção & Melgaço** · Alvarinho	15
Beyra Riesling — **Beira Interior** · Riesling	16.5
Beyra Superior — **Beira Interior** · Fonte Cal	20
FRESCOS - SECOS	
Quinta das Bágeiras — **Bairrada**· Maria Gomes Bical	12
Maçanita Branco — **Douro** · Viosinho Códega do Larinho	13
Parceria — **Douro** · Rabigato Viosinho	13.5
Passa Novo — **Douro** · Rabigato Códega do Larinho	14
Beira Reserva Quartz — **Beira Interior** · Síria Fonte Cal	16.5
Fita Preta – Maçanita — **Alentejo** · Antão Vaz Roupeiro	19.5
Maria Mansa — **Douro** · Malvasia Fina Viosinho	23
Regueiro – Primitivo Verde — **Monção & Melgaço** · Alvarinho	32
Branco de Talha - Maçanita — **Alentejo** · Roupeiro Antão Vaz	32
COMPLEXOS - COM ESTRUTURA	
Quinta de Arcossó — **Tras os Montes** · Fernão pires Moscatel	13.5
Fafide Reserva — **Douro** · Códega do Larinho Rabigato	15
Castelo d'Alba Vinhas Velhas — **Douro** · Códega do Larinho Rabigato	19
Palpite Reserva — **Alentejo** · Arinto Antão Vaz	25
Cedro do Noval — **Douro** · Gouveio Viosinho	27

ROSÉ

	GARRAFA
Fafide Colheita — **Douro** · Touriga Nacional	10
Castelo d'Alba — **Douro** · Touriga Nacional	12.5
O Príncipe e o Bandido SO2 free — **Monção e Melgaço** · Alvarinho Vinhão · Pet Nat	27

TINTO

	GARRAFA
NATURAIS - BIO	
Rui Roboredo Madeira - Natural — **Beira Interior** · Blend	17
João Pato aka Duckman Novo — **Bairrada** · Bical	19
Pequenos Rebentos Atlântico Verde — **Minho** · Alvarelhão Cainho tinto	24.5
Quinta da Pedra Escrita — **Douro** · Touriga Nacional Jaen	25
LEVES - AROMÁTICOS	
Fafide Colheita — **Douro** · Tinta Roriz Touriga Franca	10
Blend.pt — **Douro** · Touriga Nacional Touriga Francesa	13.5
Quinta de Golães Verde — **Monção & Melgaço**	13.5
Quinta de Arcossó — **Trás-os-Montes** · Bastardo	20
ELEGANTES - EQUILIBRADOS	
Quinta das Bágeiras — **Bairrada** · Baga Touriga Nacional	12
Parceria — **Douro** · Touriga Nacional Touriga Nacional	13
Casal Cordeiro Colheita — **Trás-os-Montes** · Tinta Amarela Tinta Roriz	13.5
Conde de Anadia Colheita — **Dão** · Touriga Nacional Jaen	13.5
Maria Mansa — **Douro** · Tinta Roriz Touriga Franca	15.5
COMPLEXOS - COM ESTRUTURA	
Portas da Herdade Reserva Novo — **Alentejo** · Syrah Trincadeira	12
Beyra Reserva — **Beira Interior** · Tinta Roriz Jaen	14
Quinta de Fafide Reserva — **Douro** · Touriga Nacional Tinta Roriz	15
Fita Preta - Maçanita — **Alentejo** · Trincadeira Aragonês	16,5
Pretexto — **Dão** · Jaen Alfrocheiro	18
Rumansil — **Douro** · Touriga Nacional Touriga Francesa	19
Cedro Do Noval — **Douro** · Touriga Nacional Syrah	21.5
Palpite Reserva — **Alentejo** · Aronês Alicante Bouschet	25
O Alfrocheiro tb quer estar nú — **Alentejo** · Alfrocheiro	36
Castelo d'Alba Grande Reserva — **Douro** · Touriga Nacional Touriga Franca	46.5
Maçanita Cima Corgo — **Douro** · Touriga Nacional	50
Preta Cuvée David Booth — **Alentejo** · Aragonez Tempranillo Alicante Bouschet	75

ESPUMANTE

	GARRAFA
João Pato - White the Duck BIO — **Bairrada** · Método tradicional	13
Portal da Calçada Cuvée Prestige — **Amarante** · Arinto Loureiro	14
Quinta das Bágeiras — **Bairrada** · Maria Gomes Bical	15
João Pato - Duck Pet Nat Novo BIO — **Bairrada** · Método ancestral	18
Quinta das Bágeiras Super Reserva — **Bairrada** · Bical Maria Gomes	23

SANGRIA

	GARRAFA
Maus Hábitos Frisante	12
Frutos Vermelhos Espumante	14
Pepino Espumante	14
Sangrini Fiero Novo	14

PIZZA massa fina caseira

VEGETARIANA

Marinara Sugestão de entrada — 5
molho de tomate, alho laminado e azeite de manjericão

Floris Van Dyck — 10
molho de tomate, manjericão fresco e burrata

Eileen Gray — 8
molho de tomate, mozarela, rodelas de tomate, manjericão fresco, flor de sal e fio de azeite manjericão

Van Gogh — 9.5
molho de tomate, mozarela, manjericão fresco, cebola confitada, queijo parmesão, batata laminada e tomate cereja

Louise Bourgeois — 12
ricota da casa, mozarela, pera Rocha, gorgonzola, pimenta preta e rúcula selvagem

Piazzolla — 10.5
ricota da casa, mozarela, beringela confitada, cebola confitada e azeitonas pretas

Turner 5 queijos — 11
ricota da casa, mozarela, gorgonzola, queijo da Ilha de S. Miguel, queijo parmesão e pimenta preta

Truffaut — 12
ricota da casa, mozarela, azeite trufado, cogumelos Porcini, cogumelos frescos e rúcula selvagem

Bernardo Strozzi — 12.5
molho de tomate, mozarela, curgete, parmesão, ovo e paprika fumada

Madonna — 10
molho de tomate, mozarela, espinafres frescos, cebola confitaca, mix de pimentos assados, azeitonas pretas, tomate cereja e rúcula selvagem

PIZZA VEGAN

Marinara sem queijo — 7.5
molho de tomate, alho laminado e azeite de manjericão

Eileen Gray — 10.5
molho de tomate, mozarela vegan, rodelas de tomate, manjericão fresco, flor de sal e fio de azeite de manjericão

Madonna — 12.5
molho de tomate, mozarela vegan, espinafres frescos, cebola confitada, mix de pimentos assados, azeitonas pretas, tomate cereja e rúcula selvagem

Tom Wesselmann sem queijo — 13
molho de tomate, curgete assaca com manjericão, alho laminado e tomate seco

PRATO VEGAN

HAMBÚRGUER
Bulgut, cogumelos salteados, tomate seco e feijão preto

No pão — 6.5
c/ alface, tomate, azeite de manjericão e molho caesar vegan

No prato — 7.5
c/ arroz, salada e molho caesar vegan

FALAFEL
croquete de grão de bico com especiarias e ervas aromáticas

No prato — 7.5
c/ arroz, salada e molho caesar vegan

SANDE

Tomate e Queijo Vegetariano — 2.2
tomate, azeite de rúcula e queijo parmesão

Presunto de Vinhais — 2.7
presunto de Vinhais, ricota da casa e azeite de manjericão

Salmão Marinado — 3
ricota da casa, alcaparras, rúcula selvagem, salmão marinado e azeite de rúcula

Alergénicos Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alergénicos. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Para mais informações, contacte os nossos colaboradores.

SOBREMESAS

Gelados Artesanais 2 bolas — 2.5
criados em parceria com a Gelataria Neveiros, que conta com mais de 65 anos de experiência e tradição no Porto.
Todos os sabores estão disponíveis mediante a época de cada fruto. Para mais informações, contacte os nossos colaboradores.

Rodela de Abacaxi — 1.5
c/ raspas de lima

Mousse Gelada de Chocolate Negro — 2.5

Mousse Gelada de Chocolate Branco — 2.5

Mousse Gelada de Caramelo — 2.5

NY Cheesecake — 3.5
c/ topping caseiro de lemon curd ou de frutos vermelhos

Brownie de Chocolate Negro — 4.1
c/ mousse à escolha

Pizza de Nutella — 4
base de ricota da casa e frutos vermelhos

Tiramisù — 4

Mix de Mousses Geladas — 7.5
chocolate negro, chocolate branco, caramelo e gelado artesanal

CERVEJA

SUPER BOCK

PRESSÃO

Fino 20cl	1.8
Troféu 35cl	3
Pint 50cl	4.2
Stout 20cl	1.85

selecção **1927**

Bavaria Weiss 25cl	2.7
Bengal Amber IPA 25cl	2.7
Edição limitada 25cl	2.7

GARRAFA

Carslberg 25cl	2.2
Super Bock 33cl	3
Super Bock 0,0% 33cl	2.5
Super Bock Sem Glúten 33cl	2.5
Somersby 33cl — maçã · amora · melância	2.8
Coruja Lager American Amber Lager	2.5
Coruja IPA India Pale Ale	2.5

ARTESANAL 33cl

OPO74	Gyroscope India Pale Ale — India Pale Ale	3
	Red Mosquito — American Amber Ale	3
	Common People — Uzban Lager	1.5
Letra	Letra A — Blond Ale	3.2
	Letra F — India Pale Ale	3.5
Colossus	Vasco — Imperial Stout	3.7
Stone	Berliner **USA** — Weisse	3.8
Sierra Nevada	Pale Ale 35.5cl **USA** — Pale Ale	3.7
	Otra Vez **USA** — Gose-style Ale	3.7

Abril 2021 IVA incluído à taxa legal em vigor