

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS CLÁSSICAS ITALIANAS

CLASSIC ITALIAN PIZZAS

-  **MARGHERITA** 6,50
Tomate, Mozzarella, Mangericão |
Tomato, Mozzarella, Basil
-  **MARINARA** 4,50
Tomate, Alho, Azeite |
Tomato, Garlic, Olive Oil
-  **PIADINA** 4,50
Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado |
Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese
-  **DAMA BIANCA** 6,00
Azeite de Alho, Mozzarella |
Garlic Olive Oil, Mozzarella
- NAPOLETANA** 6,00
Tomate, Anchovas, Azeite, Oregãos |
Tomato, Anchovies, Olive Oil, Oregano
- PROSCIUTTO** 8,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre |
Tomato, Mozzarella, Ham
-  **FUNGHI** 8,00
Tomate, Mozzarella, Cogumelos |
Tomato, Mozzarella, Mushrooms
- PROSCIUTTO & FUNGHI** 9,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos |
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms
- CAPRICCIOSA** 10,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras |
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes
- QUATTRO STAGIONI** 8,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras,
Anchovas | Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms,
Artichokes, Anchovies
- DIAVOLA** 8,50
Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante
Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami
-  **PUGLIESE** 7,00
Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado
Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese
- TONNO & CIPOLLA** 8,00
Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola |
Tomato, Mozzarella, Tuna Fish, Onions
-  **QUATTRO FORMAGGI** 10,50
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie |
Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie
- HAWAII** 8,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ananás |
Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple

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.*