

MENU

📍 @rionepizzeria

R. Casa dos Poveiros 96

Póvoa de Varzim, Portugal

W
Z
O
I
R

P
I
Z
Z
E
R
I
A

ENTRATE

Entradas

RIONE

INSALATA ALLA RIONE

4.5€

Mix de folhas, molho da casa, pancetta crocante, crostini de pizza, queijo pecorino DOP

BURRATA CAPRESE

6,5€

Burrata italiana (queijo com interior cremoso e fresco)
tomate cereja semi seco, rúcula, azeite, crema de
balsâmico IGP, queijo pecorino DOP, crostini de pizza

ANTIPASTO AL FORNO

3.5€

Tiras de massa de pizza com molho de tomate, toque leve
de alho, queijo pecorino DOP, salsinha fresca, orégãos da
Calábria e azeite extra virgem

BRUSCHETTA 3un

4.2€

Pão artesanal de massa mãe, tomate fresco temperado
com orégãos, manjerição, azeite e crema de balsâmico IGP

FIORE DI ZUCCHINI

8.0€

Flores de abóbora, recheadas com mozzarella e anchova,
empanadas e fritas - típico de Roma

servido com molho da casa - 3un de 60g aprox.

FOCACCIA ROMANA

Sandes Italiana

RIONE

Massa fina, macia por dentro e crocante por fora!

A nossa versão romana da focaccia. Recheada com os melhores produtos italianos

CAPRESE

8.5€

Tomate fresco, stracciatella (creme da burrata), pesto genovese, rúcula, azeite extra virgem, pecorino DOP

MORTADELLA & PISTACCHIO

11.0€

Mortadella italiana IGP, fiambre italiano, creme de pistache salgado, stracciatella (creme da burrata) e pistache granulado

ARICCIA

13,5€

Porchetta di arricia IGP (barriga e lombo assados com ervas), rúcula, cebola caramelizada, mozzarella fumada, molho da casa

PARIOLINA

12.5€

Presunto cru de parma italiano, stracciatella (creme da burrata) rúcula, pecorino romano DOP, azeite extra virgem

PIZZA ROMANA

RIONE

Nossa massa é aerada, macia por dentro e crocante por fora!
Preparada com até 72 horas de fermentação servida em
fomato retangular 20x30cm ideal para uma pessoa

MARGHERITA

8.0€

Mozzarella fior di latte, molho de tomate italiano,
manjericão, azeite e queijo pecorino DOP

(Adicional de fiambre 1.5€)

DIAVOLA

9.5€

Spianata (salame picante italiano), mozzarella fior di
latte, molho de tomate italiano, manjericão, pecorino DOP

COTTO & FUNGHI

11.0€

Fiambre italiano, mix de cogumelos com cogumelo porcini
salteados, azeitonas pretas, mozzarella fior di latte, molho
de tomate italiano, manjericão, queijo pecorino DOP

AMATRICIANA

9,8€

Pancetta (bacon italiano) cebola roxa, mozzarella fior di
latte, molho de tomate italiano, queijo pecorino DOP

PROSCIUTTO & RUCOLA

12.5€

Presunto cru de parma italiano, rúcula, crema de aceto
balsamico IGP, mozzarella fior di latte, molho de tomate
italiano, pecorino DOP, azeite extra virgem

PIZZA ROMANA

RIONE

Nossa massa é aerada, macia por dentro e crocante por fora!
Preparada com até 72 horas de fermentação servida em
fomato retangular 20x30cm ideal para uma pessoa



MONTI

11.9€

Stracciatella (creme da burrata), tomatinho semissecos,
pesto genovese, pó de azeitonas pretas, mozzarella fior di
latte, molho de tomate italiano, manjerição, pecorino DOP



TESTACCIO

12,8€

Spianata (salame picante), mozzarella defumada
stracciatella (creme da burrata), mel, mozzarella fior di
latte, molho de tomate italiano, manjerição, pecorino DOP



REGOLA

11,8€

Anchovas, tomate semissecos, pó de azeitonas, salsinha
fresca, stracciatella (creme da burrata), orégãos da
Calábria, molho de tomate italiano, azeite ±



CAMPO MARZIO

11.0€

'Nduja (enchido picante da calábria), mozzarella
defumada, cebola caramelizada, salsinha fresca,
mozzarella fior di latte, molho de tomate italiano,
pecorino DOP

DOLCI

Sobremesas

RIONE

CROCCANTE AL PISTACCHIO

4.9€

recheada com creme de pistache siciliano e pistache granulado, massa fina e crocante, chantilly

CROCCANTE ALLA NUTELLA

4.5€

recheada com creme de avelã e chocolate e nozes trituradas, massa fina e crocante, chantilly

CANNOLI SICILIANO

3.5€

massa frita, recheado com ricota de ovelha cremosa adocicada, finalizado com pistache granulado e chocolate negro

TORTA AL CIOCCOLATO

5.5€

Torta morna, feita com farinha de amêndoas, chocolate meio amargo e amêndoas granuladas. Servida com uma bola de gelado de nata e toque de açúcar de confeiteiro.

GELATO ITALIANO

3.5€

Autêntico gelato italiano, mono porção.

CHOCOLATE | TIRAMISU | LIMÃO | STRACIATELLA

CAFÉ

Normal e descafeinado

1.0€

BEBIDAS

REFRIGERANTES

garrafa vidro

COCA COLA | COCA COLA 0 | SPRITE | FANTA LARANJA | ICED TEA

RIONE

2.5€

CERVEJA

50cl 4.0€

25cl 2.0€

SIDRA

maçã / frutos vermelhos 35cl

3.2€

ÁGUA

50cl

1.5€

ÁGUA COM GÁS

25cl

1.5€

ÁGUA SAN PELLEGRINO

75cl

3.8€

ÁGUA DAS PEDRAS LIMÃO

25cl

2.0€

Vinhos

Sugestão sazonal do nosso sommelier italiano

TINTO ITALIANO IGT | BRANCO ITALIANO IGT



3,5€

14€

CERVEJAS ITALIANAS

PERONI NASTRO AZZURO

33cl

4.0€

Fresca, com aromas cítricos e lúpulo bem integrado, proporcionando um final seco, ideal para pizzas clássicas como margherita.

Tipo: Premium Pilsner / Cor: Dourada brilhante / Amargor: Suave

Origem: Roma, Itália, 1846

MENABREA AMBRATA

33cl

4.8€

Notas tostadas e acarameladas, com final lupulado, oferecendo um paladar rico e equilibrado, perfeito para pizzas com embutidos.

Tipo: Amber Lager / Cor: Âmbar / Amargor: Moderado

Origem: Piemonte, Itália, 1846

MESSINA CRISTALLI DI SALE ^{33cl} 5.0€

Suave e equilibrada, com toque salino dos cristais de sal sicilianos, notas florais e frutadas. Não filtrada, textura aveludada. Ideal para acompanhar pizzas leves.

Tipo: Lager não filtrada / Cor: Dourada clara / Amargor: Baixo
Origem: Sicília, Itália, 1923

PERONI GRAN RISERVA ROSSA ^{50cl} 7.5€

Corpo robusto, notas de caramelo e malte tostado, entregando um sabor encorpado e levemente doce, harmonizando com pizzas de sabores intensos.

Tipo: Vienna Lager / Cor: Vermelho-âmbar / Amargor: Moderado
Origem: Roma, Itália, 1846

DRINKS

APEROL SPRITZ 6.5€

COCKTAIL / COR: LARANJA VIBRANTE / SABOR: ADOCICADO E CÍTRICO / ORIGEM: ITÁLIA
APEROL, ESPUMANTE SECO, ÁGUA COM GÁS, GELO

CAMPARI SPRITZ 6.5€

TIPO: COCKTAIL / COR: VERMELHO INTENSO / SABOR: AMARGO E AROMÁTICO / ORIGEM: ITÁLIA
CAMPARI, ESPUMANTE SECO, ÁGUA COM GÁS, GELO

LIMONCELLO SPRITZ 6.5€

TIPO: COCKTAIL / COR: AMARELO CLARO / SABOR: CÍTRICO E ADOCICADO / ORIGEM: ITÁLIA
LIMONCELLO, ESPUMANTE SECO, ÁGUA COM GÁS, GELO

BLUE SPRITZ 6.5€

TIPO: COCKTAIL / COR: AZUL VIBRANTE / SABOR: CÍTRICO SUAVE / ORIGEM: ITÁLIA
BLUE CURAÇAO, ESPUMANTE SECO, ÁGUA COM GÁS, GELO

NEGRONI 7.0€

TIPO: COCKTAIL CLÁSSICO / COR: VERMELHO PROFUNDO / SABOR: AMARGO E EQUILIBRADO
DRY GIN, CAMPARI, VERMUTE ROSSO, GELO

DOSE LIMONCELLO / MELONCELLO 3.0€