

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

PIZZAS VEGETARIANAS VEGETARIAN PIZZAS

	MARGHERITA Tomate, Mozzarella, Mangericão Tomato, Mozzarella, Basil	6,50
	MARINARA Tomate, Alho, Azeite Tomato, Garlic, Olive Oil	4,50
	PIADINA Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese	4,50
	DAMA BIANCA Azeite de Alho, Mozzarella Garlic Olive Oil, Mozzarella	6,00
	FUNGHI Tomate, Mozzarella, Cogumelos Tomato, Mozzarella, Mushrooms	8,00
	PUGLIESE Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese	7,00
	QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie	10,50
	BUFALINA Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cereja Tomato, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato	10,00
	ESTATE Tomate, Mozzarella, Beringela, Courgette, Pimentos Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Bell Peppers	8,50
	GREGA Tomate, Feta, Tomate Fresco, Cebola, Azeitonas Tomato, Feta, Fresh Tomato, Onions, Olives	9,00
	PRIMAVERA Tomate, Mozzarella, Milho, Tomate Fresco, Rúcula Tomato, Mozzarella, Corn, Fresh Tomato, Rocket	8,50
	VIP Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Nuts, Rocket	17,50
	VEGETARIANA Tomate, Mozzarella, Verduras Mistas Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables	11,00

IVA incluído à taxa em vigor | Existe Livro de Reclamações
ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS > Se é alérgico a algum alimento, por favor,
informe-se junto da nossa equipa. Regulamento nº 1169/2011

VAT included at the legal rate | We have complaint book
ALLERGIES AND INTOLERANCE > If you are allergic to any food, please contact
our team. Regulation nº 1169/2011

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.*