PIZZA & VINO

Veramente

PIZZA & VINO

menu

ANTIPASTI

COUVERT **€1,30**
Pão artesanal integral, com azeite extra virgem gourmet

BRUSCHETTA CLASSICA **€2,00**
Fatia de pão artesanal tostado no forno, tomate cherry, alho, manjericão, orégãos, azeite extra virgem gourmet

BRUSCHETTA FORMAGGI **€3,50**
Fatia de pão artesanal tostado no forno, tomate cherry, queijo Provola fumada, orégãos, manjericão, azeite extra virgem gourmet

BRUSCHETTA TRICOLORE **€8,50**
Fatia de pão artesanal integral tostado no forno, tomate cherry, rúcula, Burrata, presunto Crudo di Parma DOP, orégãos, manjericão, azeite extra virgem gourmet

FOCACCIA **€3,50**
Base de pizza, orégãos, azeite extra virgem gourmet

FOCACCIA E PROVOLA **€5,00**
Base de pizza, queijo Provola fumada, alecrim, orégãos, azeite extra virgem gourmet

FOCACCIA E PARMA **€10,00**
Base de pizza, presunto Crudo di Parma DOP, alecrim, orégãos, azeite extra virgem gourmet

BURRATA **€10,00**
Acompanha com rúcula, tomate cherry, manjericão, azeite extra virgem gourmet

TAVOLA MISTA **€21,00**
Crudo di Parma DOP, Spianata Piccante DOP, Mortadella DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Burrata, compota. Acompanha com focaccia

MEZZA TAVOLA MISTA **€13,00**

dolci

TIRAMISU **€5,50**
Bolachas, café, creme mascarpone, cacau em pó…
Idealize o seu!

TORTA DELLA NONNA **€4,00**
Massa de farinha, ovos, compota (pergunte-nos o sabor) Acompanha com creme mascarpone.

INSALATE

RICCA **€13,00**
Rúcula, abacate, Grana Padano DOP, tomate cherry, mozzarella fiordilatte, nozes, manjericão. Acompanha com vinagrete de Aceto Balsamico Modena DOP

ESTIVA **€14,50**
Mistura de folhas, salmão, queijo Provola fumada, abacate, pera confitada, pistácio. Acompanha com vinagrete de citrinos

PICCOLA CUCINA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE **€12,50**
Pasta fresca, ragù, bechamel, Grana Padano DOP, manjericão

LASAGNE VEGETARIANE **€12,50**
Pasta fresca, Grana Padano DOP, aipo, batata, cebola, beringela, cenoura, curgete, espargos, tomate, bechamel, manjericão.

bambini

PIZZA MARGHERITA + BEBIDA

PIZZA COTTO + BEBIDA

LASAGNA ALLA BOLOGNESE + BEBIDA

PIZZE

CLASSICHE

MARGHERITA **€9,50**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, manjericão

COTTO **€12,00**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, fiambre (cotto), manjericão

COTTO & ZOLA **€13,50**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, fiambre (cotto), Gorgonzola DOP, manjericão

PARMA **€16,00**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma DOP, manjericão. Borda com recheio de ricotta

3 STAGIONI **€15,00**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cebola, Spianata Piccante DOP, Provola fumada, orégãos

VEGANA **€15,00**
Pomodoro San Marzano, curgete, beringela, cebola, tomate cherry, abacate, orégãos

DIAVOLA **€14,50**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Spianata Piccante DOP, beringela, orégãos, manjericão

BURRATA **€17,00**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma DOP, Burrata, manjericão

PINSA ROMANA

PIZZA DEGLI AMICI (para partilhar) **€25,00**
Rectangular (40x25cm) divisível em duas partes, de duas pizzas diferentes. Pode escolher entre: Cotto, Margherita, Cotto & Zola, 3 Stagioni, Diavola, Campagnola, 4 Formaggi

BIANCHE PIZZE
(base mozzarella fiordilatte)

CAMPAGNOLA **€15,00**
Mozzarella fiordilatte, Provola fumada, porcini, Speck D'Asiago DOP, manjericão

4 FORMAGGI **€13,50**
Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP, Provola fumada, Grana Padano DOP, manjericão

VERAMENTE **€16,00**
Mozzarella fiordilatte, salmão fumado, abacate, tomate cherry, ricotta, manjericão

PISTACCHIO **€14,00**
Mozzarella fiordilatte, Mortadella DOP, Gorgonzola DOP, grão de pistácio, manjericão

GIRO D'ITALIA **€18,00**
Creme de trufa, mozzarella fiordilatte, Speck D' Asiago DOP, Provola fumada, manjericão

PERA & NOCI **€13,00**
Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP, pera confitada, nozes, manjericão

Ingredientes Extra

Formaggi
Ricotta 2,00€
Burratina 4,00€
Grana Padano DOP 2,00€
Provola Fumada 1,50€
Mozzarella Fiordilatte 1,50€
Gorgonzola DOP 2,00€

Affettati
Mortadela DOP 2,00€
Speck D'Asiago DOP 2,00€
Cotto 2,00€
Spianata Piccante DOP 2,00€
Crudo di Parma DOP 2,50€

Altri
Creme de trufa 3,50€
Salmão fumado 3,50€
Pomodoro San Marzano 2,00€
Tomate cherry 1,50€
Cogumelos porcini 2,50€
Curgete 1,50€
Pistácio 2,00€
Abacate 2,00€
Cebola 1,50€
Beringela 1,50€

CAFETARIA E BAR BEBIDAS

Águas

Água filtrada (750ml)	**€2,00**
Água com gás (250ml)	**€1,50**

Cafetaria

Café	**€1,00**
Café duplo	**€1,50**
Cappuccino	**€1,50**
Latte Macchiato	**€1,50**
Chá (lúcia-lima/preto/camomila/erva-príncipe)	**€1,50**

Sumos e Refrigerantes

Limonada (simples/manjericão/hortelã)	**€2,50**
Sumo de laranja	**€2,50**
Coca-Cola	**€2,00**
Coca-Cola Zero	**€2,00**
7Up	**€2,00**
Ice Tea limão/pêssego	**€2,00**
Água tónica Premium FeverTree /Mediterranean/Indian	**€2,50**

Cerveja

Imperial	**€2,00**
Caneca	**€4,00**

Cocktails

Negroni (Sbagliato/Clássico/Bitter)	**€7,00**
Aperol Spritz	**€7,00**

Liqueur & Tonic

Campari & Tonic	**€7,00**
Limontejo & Tonic	**€7,00**

Gin & Tonic

Bombay Dry Gin (cítrico com zimbro e Indian Fever Tree)	**€8,50**
Bombay Sapphire (manjericão e Mediterranean Fever Tree)	**€8,50**

Espirituosas (shot)

Vodka Absolute Blue	**€3,00**
Gin Bombay Dry	**€3,00**
Gin Bombay Sapphire	**€3,00**

Il Nostro Gusto*

Licores

Kahlúa (licor de café)	€3,00
Limontejo (licor de limão)	€3,00
Amaretto Disaronno (licor de amêndoa)	€3,00
Sambuca dei Caseri (licor de anis)	€3,00

Amaros

Fernet Bianca (licor de ervas)	€3,50
Amaro Fratelli Ramazzotti (licor de ervas)	€3,50

Grappas

Grappa Nardelli	€5,00
Grappa Euganea	€7,00

Brandy

Vecchia Romagna	€5,00

Aperitivo & Bitter

Campari	€3,00
Aperol	€3,00
Martini Fiero	€4,00

Vermute

Martini Rosso	€2,50
Martini Bianco	€2,50

Porto

Insignia Tawny	€2,50
Insignia Tawny 10 anos	€3,50

** Todos os itens da categoria Il Nostro Gusto acima são servidos como em Itália, 30ml por dose*

tel: 213 960 987

veramentepizzaevino@gmail.com

Avenida D. Carlos I, nº144 A, Lisboa

veramentepizzaevino

PIZZA & VINO

Veramente

PIZZA & VINO

vinhos

VINHOS PORTUGUESES

Brancos

SONANTE (vinho da casa) **€2,50** **€10,00**
Volume: 13%
Região: Dão
Castas: Cerceal Branco, Encruzado, Malvasia Fina

Notas tropicais e frutos de pomar. Boa textura, acidez viva e final refrescante
Sugestão de harmonização: queijos, saladas, lasanha e pizzas com vegetais, pizzas brancas, salada e pizza com salmão

HASSO **€4,00** **€18,00**
Volume: 12,5%
Região: Porto e Douro
Castas: Fernão Pires, Gouveio, Viosinho

Leve, fresco e jovem. Aromas cítricos, maçã verde, boa mineralidade e acidez. Final prolongado.
Sugestão de harmonização: queijos, saladas, lasanha e pizzas com vegetais, pizzas brancas

VICENTINO **€4,50** **€21,00**
Volume: 12%
Região: Alentejo
Castas: Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Semillon, Viosinho

Frescura e uma acidez viva. Ligeiramente vegetal, agradável e refrescante.
Sugestão de harmonização: queijos, salada e pizza com salmão.

RIBEIRO SANTO **€3,50** **€15,00**
Volume: 13%
Região: Dão
Castas: Encruzado e Malvasia Fina

Aromas florais com notas tropicais e leve baunilha. Amanteigado, com uma acidez refrescante e final longo. Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, saladas com salmão, lasanhas e pizzas com enchidos, cogumelos e trufas.

Verde

DONA PATERNA **€3,70** **€16,00**
Volume: 12%
Região: Vinho Verde
Castas: Alvarinho, Trajadura

Fruta tropical, com algum gás e doçura. Suave, para beber com ou sem acompanhamento.
Sugestão de harmonização: queijos, saladas, lasanhas e pizzas com vegetais, pizzas brancas

VINHOS PORTUGUESES

Tintos

SONANTE (vinho da casa) **€2,50** **€10,00**
Volume: 13%
Região: Dão
Castas: Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Notas de morangos e flores do campo. No palato tem boa fruta e acidez e taninos redondos.
Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas, pizzas clássicas e brancas

IMPLICIT **€4,50** **€21,00**
Volume: 14%
Região: Alentejo
Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez.

Paladar de ameixa, amoras e groselha, com apontamentos de funcho e taninos suaves e elegantes. Jovem e fresco. Bom balanço de acidez e boa envolvência. Final persistente.
Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas e pizzas clássicas.

CASAL DE SANTA MARIA **€4,50** **€21,00**
Volume: 13,5%
Região: Lisboa
Castas: Merlot

Fresco, com notas de pimentos vermelhos e cacau. Taninos firmes, elegante e boa acidez. Final de boca longo e temperado com notas de baunilha e especiarias do estágio em barrica.
Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas e pizzas clássicas e brancas, com enchidos e vegetais.

RIBEIRO SANTO **€3,50** **€15,00**
Volume: 13%
Região: Dão
Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Aroma de frutos vermelhos e especiarias como pimenta preta. Fresco e jovem, com estrutura e fim de boca expressivo. Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, saladas com frutos secos, pizzas com enchidos, cogumelos e trufas.

Rosé

FONTE DO OURO **€4,00** **€18,00**
Volume: 13%
Região: Dão
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Floral com notas de framboesa e morango, fresco e elegante. Médio corpo.
Sugestão de harmonização: queijos, saladas, lasanha e pizzas com vegetais e picantes.

VINHOS ITALIANOS

Bianchi

GRECCIO — €27,00

Volume: 13%
Região: Veneto, Colli di Conegliano
Castas: Chardonnay, Incrocio Manzoni

Complexo e elegante, com notas minerais e frutos tropicais maduros como damasco, pêssego e ananás. Acidez agradável. Final longo com toque cítrico.
Sugestão de harmonização: queijos, lasanhas, pizzas com vegetais e pizzas brancas.

FALANGHINA — €5,50 €24,00

Volume: 13,5%
Região: Puglia
Castas: Falanghina

Encorpado, com alguma fruta madura, notas de pinho. Na boca ligeiramente amanteigado e elegante. Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, saladas, pizzas com salmão e pizzas brancas.

LE VELE VERDICCHIO — €4,00 €18,00

Volume: 12,5%
Região: Marche, Ancona
Castas: Verdecchio

Refrescante e levemente adocicado. Macio, com notas frutadas de pêssego, cítricos e maçãs.
Sugestão de harmonização: Com ou sem acompanhamento. Saladas e pizzas com salmão e pizzas brancas.

PINOT GRIGIO — €4,50 €22,00

Volume: 13%
Região: Friuli, Veneto
Castas: Pinot Grigio

Aromas de toranja, pera e maçã fresca. Leve, com acidez jovem e fresca.
Sugestão de harmonização: Com ou sem acompanhamento. Saladas, queijos e pizzas brancas

Prosecco

PROSECCO DOC MILLESIMATO — €5,50 €24,00

Volume: 11%
Região: Veneza, Giulia
Castas: Glera

Aroma frutado de maçã verde e pera, com notas de citrinos. Na boca leve e com boa acidez. Delicado. Sugestão de harmonização: Com ou sem acompanhamento. Saladas e pizzas brancas

Rossi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA — €50,00

Volume: 15,5%
Região: Veneto
Castas: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Aveludado, encorpado, com taninos firmes e acidez suave. Bem estruturado e profundo com mineralidade. Toques de fruta escura suculenta, cacau e carvalho.
Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas e pizzas clássicas.

LE PALÉ VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO — €6,00 €28,00

Volume: 14,5%
Região: Valpolicella, Veneto
Castas: Corvina, Rondinella, Molinara

Corpo médio. Levemente frutado com taninos robustos devido ao envelhecimento e método "Ripasso". Beneficia de algum tempo a "respirar". Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, pizzas clássicas, pizzas com cogumelos e trufas.

BARBERA D'ALBA — €4,50 €22,00

Volume: 13%
Região: Piemonte
Castas: Barbera

Corpo leve a médio. Aromas marcados com notas frutadas de ameixa e cereja madura. Na boca aveludado e volumoso. Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas e pizzas clássicas.

PRIMITIVO DEL SALENTO — €5,50 €26,00

Volume: 14,5%
Região: Puglia, Salento
Castas: Primitivo

Vinho bem encorpado, sabor suave, com notas de cacau, café e baunilha. Aromas de ginja e ameixa. Sugestão de harmonização: queijos e enchidos, lasanhas e pizzas clássicas.

tel: 213 960 987

veramentepizzaevino@gmail.com

Avenida D. Carlos I, nº144 A, Lisboa

veramentepizzaevino