

| | |
|---|--------|
| COUVERT Pão artesanal integral, com azeite extra virgem gourmet | €1,30 |
| BRUSCHETTA CLASSICA Fatia de pão artesanal tostado no forno, tomate cherry, alho, manjeriçã, orégãos, azeite extra virgem gourmet | €2,00 |
| BRUSCHETTA FORMAGGI Fatia de pão artesanal tostado no forno, tomate cherry, queijo Provola fumada, orégãos, manjeriçã, azeite extra virgem gourmet | €3,50 |
| BRUSCHETTA TRICOLORE Fatia de pão artesanal integral tostado no forno, tomate cherry, rúcula, Burrata, presunto Crudo di Parma DOP, orégãos, manjeriçã, azeite extra virgem gourmet | €8,50 |
| FOCACCIA Base de pizza, orégãos, azeite extra virgem gourmet | €3,50 |
| FOCACCIA E PROVOLA Base de pizza, queijo Provola fumada, alecrim, orégãos, azeite extra virgem gourmet | €5,00 |
| FOCACCIA E PARMA Base de pizza, presunto Crudo di Parma DOP, alecrim, orégãos, azeite extra virgem gourmet | €10,00 |
| BURRATA Acompanha com rúcula, tomate cherry, manjeriçã, azeite extra virgem gourmet | €10,00 |
| TAVOLA MISTA Crudo di Parma DOP, Spianata Piccante DOP, Mortadella DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Burrata, compota. Acompanha com focaccia | €21,00 |
| MEZZA TAVOLA MISTA | €13,00 |

| | |
|--|-------|
| TIRAMISU Bolachas, café, creme mascarpone, cacau em pó... Idealize o seu! | €5,50 |
| TORTA DELLA NONNA Massa de farinha, ovos, compota (pergunte-nos o sabor) Acompanha com creme mascarpone. | €4,00 |

INSALATE

RICCA €13,00
Rúcula, abacate, Grana Padano DOP, tomate cherry, mozzarella fiordilatte, nozes, manjeriço. 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, manjeriço

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

bambini

PIZZA MARGHERITA + BEBIDA €9,50
PIZZA COTTO + BEBIDA €12,00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE + BEBIDA €12,50

| | |
|--|--------|
| 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 | |



| | |
|--|--------|
| 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, manjeriçao | |
| 4 FORMAGGI | €13,50 |
| Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP, Provola fumada, Grana Padano DOP, manjeriçao | |
| VERAMENTE | €16,00 |
| Mozzarella fiordilatte, salmão fumado, abacate, tomate cherry, ricotta, manjeriçao | |
| PISTACCHIO | €14,00 |
| Mozzarella fiordilatte, Mortadella DOP, Gorgonzola DOP, grão de pistácio, manjeriçao | |
| GIRO D'ITALIA | €18,00 |
| Crema de trufa, mozzarella fiordilatte, Speck D' Asiago DOP, Provola fumada, manjeriçao | |
| PERA & NOCI | €13,00 |
| Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP, pera confitada, nozes, manjeriçao | |



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

Crema 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/manjeriçã/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 tônica 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 (manjeriçã 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

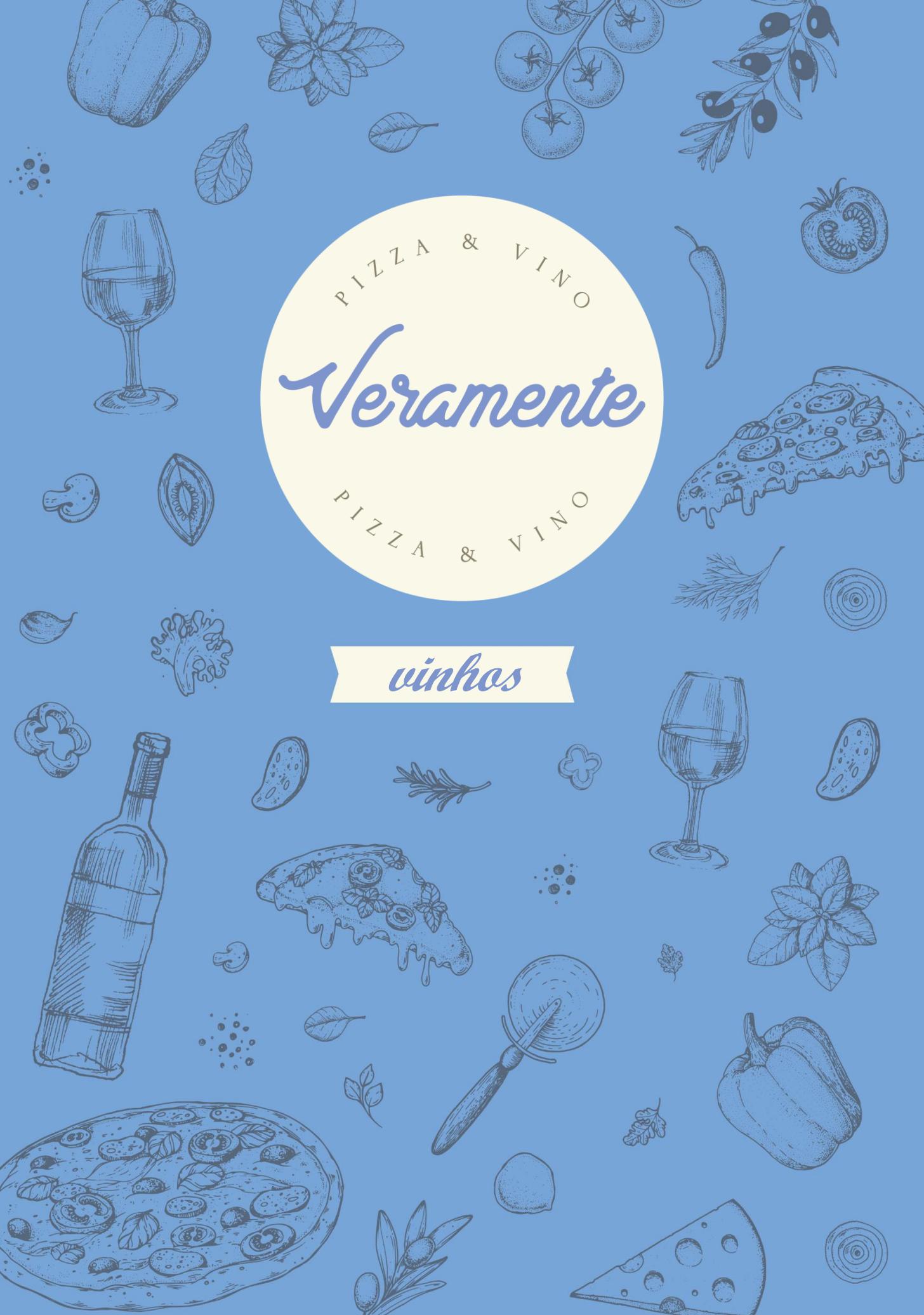


PIZZA & VINO

Veramente

PIZZA & VINO

vinhos



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



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 envolvimento. 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.



BIANCHI



GRECCIO

Volume: 13%

Região: Veneto, Colli di Conegliano

Castas: Chardonnay, Incrocio Manzoni

Complexo e elegante, com notas minerais e frutos tropicais maduros como damasco, pêsego e ananás. Acidez agradável. Final longo com toque cítrico.

Sugestão de harmonização: queijos, lasanhas, pizzas com vegetais e pizzas brancas.

€27,00

FALANGHINA

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.

€5,50 €24,00

LE VELE VERDICCHIO

Volume: 12,5%

Região: Marche, Ancona

Castas: Verdecchio

Refrescante e levemente adocicado. Macio, com notas frutadas de pêsego, cítricos e maçãs.

Sugestão de harmonização: Com ou sem acompanhamento. Saladas e pizzas com salmão e pizzas brancas.

€4,00 €18,00

PINOT GRIGIO

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

€4,50 €22,00

PROSECCO

PROSECCO DOC MILLESIMATO

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

€5,50 €24,00



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

€6,00 €28,00

RIPASSO

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.



