

MOZZARELLA BAR

Os protagonistas da cozinha do Obicà são os ingredientes de alta qualidade, seleccionados meticulosamente dos melhores produtores de diversas regiões de Itália. A nossa Mozzarella di Bufala Campana DOP é proveniente das férteis planícies de Campana e certificada na zona de origem regulamentada pelo Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. A Stracciatella e a Burrata são produzidas com leite de vaca e chegam até nós diretamente de Puglia.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 100G	9	BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA 125G	11,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA 100G	9,5	STRACCIATELLA PUGLIESE 125G	10
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 25G (4UNI)	9	RICOTTA DI BUFALA DOP 100G	8
BURRATA PUGLIESE 125G	11	CAMEMBERT DI BUFALA DOP 100G	10
		Adicionar Azeite com Trufa Negra	5

PIATTI PICCOLI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA GALLONI DOP com 24 meses de cura ao ar livre	9
BRESAOLA DI CHIANTINA IGP Bresaola de Chianina Curada	11,5
SALAME PIACENTINO DOP	9
PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE Prosciutto Cotto com Ervas	8
SALMONE E FINOCCHI Salmão e Funcho com Salsa e Croutons	12
HUMMUS DI PEPERONE Hummus de Pimento	7
TORTINO PATATE E MORTADELLA Flan de Batata e Mortadella com Molho Parmigiano Reggiano, Pistachio, Tomilho	8

CROCCHETTE DI PROSCIUTTO COTTO E PARMIGIANO REGGIANO DOP com Burrata Affumicata, Creme de Pimenta Agri doce, Crusco de Senise IGP	8
TARTARE DI POMODORO Tártaro de Tomate Biológico	10
CAVOLFIOR E BIETOLA GRATINATI Gratinado de Couve-flor e Couve com Fondue de Parmigiano Reggiano DOP	8,5
MOZZARELLINE FRITTE Mozzarelline Frita	9,5
POMODORINI & PESTO Tomate Cherry e Pesto de Manjeriçã	7
VERDURE GRIGLIATE Vegetais Grelhados e no Forno	7

LIEVITATI

FOCACCE OREGANO Oregãos com Flor de Sal	8
FOCACCE POMODORO Tomate com Manjeriçã Fresco	9,5
CESTINO PER IL PANE FATTO A MANO Pão Italiano, Focacce, Grissini	6
CROSTINI - <i>Escolher dois:</i>	9
• Camembert, Trufa e Pera Caramelizada	
• Stracciatella, Camarões e Alcachofra Frita	
• Mortadella, Burrata Affumicata e Pistachio	
• Tomate Cherry e Manjeriçã	

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Degustação de Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala. Servido com Espinafres, Tâmaras, Nozes	42
SELEZIONE DI SALUMI Seleção de Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino, Prosciutto Cotto Alla Herbe	28

PICCOLA DEGUSTAZIONE Degustação de Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Hummus di Peperone, Camembert di Bufala, Boccocchini di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crostino com Tomate Cherry e Manjeriçã	18
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Escolha dois tipos de Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto all Erbe, Crostino com Tomate Cherry e Manjeriçã, Tomate Confitado, Alcachofras Assadas em Azeite, Hummus di Peperone, Pesto de Manjeriçã, Focaccia Oregano	52

INSALATE

Consulte o nosso staff sobre as opções vegan.

CAPRESE REVISITATA com Mozzarella di Bufala, Tomate, Pesto de Manjeriçã, Croutons	16	QUINOA com Endívias, Grão-de-bico, Abacate, Abóbora, Tomate Confitado, Mostarda com Maçã e Aipo	15,5	VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO Vegetais Assados e no Forno com Espinafres, Tomate, Azeitonas, Sementes de Abóbora, Croutons	16
BRESAOLA DI CHIANTINA com Alface, Espinafres, Endívias, Laranja, Camambert di Bufala, Alcachofra Grelhada em Azeite, Azeitonas Pretas, Vinagre Balsâmico	21	SALMONE AFFUMICATO Salmão Fumado com Espinafres, Rúcula, Rábano, Amêndoas, Laranja Confitada, Molho de Mostarda e Mel	21	POLLO NOSTRANO Frango com Alface, Abacate, Tomate Confitado, Azeitonas, Amêndoas Tostadas, Mostarda de Maçã e Aipo	18



PIZZE

A nossa massa é preparada com farinha Molino Paolo Mariani, moída na pedra e levada a crescer lentamente cerca de 48 horas. Este processo requer paciência, mas a espera vale a pena, uma vez que a massa resulta perfumada, leve e macia.

ALICI DI CETARA com Anchovas Cetara, Burrata, Straciatella di Bufala, Azeitonas, Tomate, Oregãos	17	N'DUJA E PATATE N'duja, Batatas Assadas, Mozzarella di Bufala, Burrata, Pimento Caramelizado, Tomate Cherry, Manjeriçã, Parmigiano Reggiano	19
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI Prosciutto Cotto com Alcachofras, Mozzarella di Bufala, Azeitonas, Tomate, Lascas de Parmigiano Reggiano	21	VERDURE Vegetais com Mozzarella di Bufala Affumicata, Beringela, Curgete, Pimento, Tomate, Abóbora	17
FUNGI PORCINI Cogumelos Porcini com Mozzarella di Bufala, Abóbora e Lascas de Parmigiano Reggiano DOP	19	PROSCIUTTO DI PARMA com Mozzarella di Bufala, Tomate Biológico e Rúcula	20,5
FORMAGGI com Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Lascas de Parmigiano Reggiano DOP, Manjeriçã	18,5	BUFALA DOP com Tomate Biológico e Manjeriçã Fresco	16
MORTADELLA BOLOGNA IGP E PISTACCHI SICILIANI Mortadella Bologna IGP com Pistachios Sicilianos, Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Raspas de Limão	18,5	GORGONZOLA DOP E PERE CARAMELLATE Gorgonzola DOP e Pera Caramelizada com Mozzarella di Bufala e Nozes	18

PASTA E ZUPPE

A nossa Pasta tem certificação IGT e é produzida em Campana pela Pastificio Gentile com as melhores variedades de trigo duro italiano. Todas as formas da Pasta são desenhadas em bronze e secas com o método tradicional Cirillo. A Pasta fresca é fabricada à mão por produtores locais. Todas as Pasta estão também disponíveis na opção Casarecce Integral.

GNOCCHI DE PATATE com Fondue de Camembert di Bufala, Gorgonzola DOP, Pera Caramelizada, Nozes	18	LASAGNA Com Ragú de Carne	18	CREMA DI ZUCCA COM SPINACI Creme de Abóbora com Espinafres, Pecorino Romano DOP, Crostini	9
LINGUINE com Camarão, Curgete, Tomates e Tomilho	21	CACIO E PEPE com Pecorino Romano DOP e Pimenta com Crusco di Senise IGP	17		
TAGLIOLINI AL FUNGI PORCINI E SALSICCIA com Ragú de Cogumelos Porcini e Salsicha	19	SCHIAFFONI com Tomate Biológico e Mozzarella di Bufala DOP	16		
TAGLIOLINI AL TARTUFO com Trufa Negra	21,5	TROFIE AL PESTO com Pesto de Manjeriçã	17		

SECONDI

O Peixe e Carne que servimos são cuidadosamente selecionados para preservar a autenticidade da experiência gastronómica italiana.

TAGLIATA DI MANZO 225g de Coração de Alcatra Angus com Batata Assada, Alachofra Frita, Rosmaminho	28	PETTO DI POLLO NOSTRANO Peito de Frango com Tomate Confitado, Batatas, Molho de logurte, Raspas de Limão, Oregãos	18
PARMIGIANA DI MELANZANE Beringela Parmigiana	16	BURRATA BURGER 180g de Carne de Vaca, Bacon Tostado, Couve Roxa, Pimento, Guacamole Italiano, Batatas Assadas	19
BRANZINO SCOTTATO Robalo com Cogumelos Porcini, Espinafre, Batatas Cozidas, Molho de Salsa, Tomilho	25	COTTOLETA ALLA MILANESE Carne de Vitela Panada com Rúcula, Confitado de Tomate, Lascas de Parmigiano Reggiano com 30 meses de cura	26,5

DOLCI

As Mousses e Tortas são preparadas artesanalmente com receitas tradicionais e contemporâneas da cultura gastronómica italiana.

TIRAMISÙ	4 - 8	SEMIFREDDO AL TORRONCINO Parfait de Nougat	9	PIZZA DOLCI com Nutella, Morangos e Mascarpone	12
TORTA CAPRESE com Gelato Italiano	9	GELATO (2UNI)	7	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Degustação de Doces	21
TORTA DI RICOTTA DI BUFALA E MARRON Tarte de Ricotta di Bufala e Camarelo de Marron Glacé	8	FRANGIPANE ALLE MANDORLE Tarte de Amêndoa com Mascarpone de Baunilha	10		

Para preservar o sabor autêntico dos nossos produtos, no Obicà não utilizamos **alho** ou **cebola** nos nossos métodos de cozedura ligeira.

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alergénios. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Caso necessite de informações sobre esta matéria contacte os nossos colaboradores.

Alergénios: