

# AS NOSSAS PIZZAS

## OUR PIZZAS

### PIZZAS CLÁSSICAS ITALIANAS

#### CLASSIC ITALIAN PIZZAS

Normal | MAXI  
(30cm) | (45cm)

<b>MARGHERITA</b> 🌿 Tomate, Mozzarella, Mangericão   Tomato, Mozzarella, Basil	7,00   17,50
<b>MARINARA</b> 🌿 Tomate, Alho, Azeite   Tomato, Garlic, Olive Oil	5,50   14,00
<b>PIADINA</b> 🌿 Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado   Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese	5,00   n.a
<b>DAMA BIANCA</b> 🌿 Azeite de Alho, Mozzarella   Garlic Olive Oil, Mozzarella	6,50   16,50
<b>NAPOLETANA SPECIALE</b> Tomate, Anchovas, Alho Laminado, Alcaparras, Azeite e Oregãos   Tomato, Anchovies, Sliced Garlic, Capers, Olive Oil and Oregano	7,50   19,00
<b>PROSCIUTTO</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre   Tomato, Mozzarella, Ham	8,50   21,00
<b>FUNGHI</b> 🌿 Tomate, Mozzarella, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Mushrooms	8,50   21,00
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	9,50   24,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes	10,50   26,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Anchovas   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Anchovies	9,50   24,00
<b>DIAVOLA</b> 🌶️ Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante "Pepperoni"   Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami	9,00   22,50
<b>PUGLIESE</b> 🌿 Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado   Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese	8,00   20,00
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola, Azeitonas   Tomato, Mozzarella, Tuna Fish, Onions, Olives	9,00   22,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 🌿 Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie   Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie	10,50   26,50
<b>HAWAII</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ananás   Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple	9,00   22,50

# 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 zimbros, 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.*

**Coppa** - Enchido de carne de porco do cachaço, marinada em vinho e condimentos, curada em salmoura e deixada a secar durante vários meses. | *Sausage pork marinated in wine and spices, cured in brine and left to dry for several months.*

**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.*

**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 Arrotolata** - 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.*

**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 taste.*

**Salami Peperoni** - 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 taste.*

**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 esfregação 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.*