

AS NOSSAS PIZZAS

OUR PIZZAS

PIZZAS VIP

VIP PIZZAS

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

EN VIGOR A PARTIR DE 15 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 15TH MAY 2023

ALGARVE	15,00 37,50
Tomate, Mozzarella, Nozes, Figos Secos, Queijo Cabra Tomate, Mozzarella, Walnuts, Dried Figs, Goat Cheese	
BOMBA 🍷🍷	15,00 37,50
Tomate, Creme Picante, Mozzarella, Espinafres, Pancetta Arrotolata Tomato, Spicy Cream, Mozzarella, Spinach, Panchetta Arrotolata	
BOSCAIOLA	18,00 45,00
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Speck, Rúcula Black Truffle Cream ,Mozzarella, Mixed Mushrooms, Speck, Rocket	
CAPRINA	14,50 36,25
Tomate, Mozzarella, Queijo Cabra, Nozes, Speck Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Walnuts, Speck	
CARBONARA	12,50 31,25
Mozzarella, Guanciale, Pecorino, Ovo, Pimenta Preta Mozzarella, Pork Cheek, Pecorino Cheese, Egg, Black Pepper	
DEL MARE	16,00 40,00
Tomate, Camarões, Lulas, Mexilhões, Azeite Tomato, Shrimps, Squid, Mussels, Olive Oil	
GENOVESE	15,00 37,50
Mozzarella de Búfala, Alcachofras, Tomate Seco, Pesto, Azeitonas Buffalo Mozzarella, Artichokes, Dry Tomato, Pesto, Olives	
GORGOSPECK	13,00 32,50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Speck	
MAMMA MIA	16,50 41,25
Tomate, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck Tomato, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck	
MONTANARA	15,00 37,50
Tomate, Mozzarella, Pimentos, Porcini, Salsicha Fresca Tomato, Mozzarella, Bell Peppers, Porcini, Fresh Sausage	
MOZZAFIATO CT	15,00 37,50
Tomate, Mozzarella, Bacon, Feta, Abacate Tomato, Mozzarella, Bacon, Feta, Avocado	
PROVENZALE	15,00 37,50
Tomate, Alecrim, Mozzarella, Queijo Cabra, Cogumelos, Tomate Seco, Rúcula Tomato, Rosemary, Mozzarella, Goat Cheese, Mushrooms, Dried Tomato, Rocket	
RUSTICA SPECIALE	13,50 33,75
Tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsicha Fresca, Bacon e Ovo Tomato, Mozzarella, Scamorza, Fresh Sausage, Bacon and Egg	
TIROLESE	12,50 31,25
Tomate, Mozzarella, Speck Tomato, Mozzarella, Speck	
VIP 🍷	18,00 45,00
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Walnuts, Rocket	

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

EM VIGOR A PARTIR DE 15 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 15TH MAY 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
Ervas Aromáticas Herbs		
Alecrim Rosemary	0,00	0,00
Oregãos Oregano	0,00	0,00
Mangericão Basil	0,70	1,75
Pesto	2,10	5,10
Cogumelos Italianos Italian Mushrooms		
Cogumelos Mistos Mixed Mushrooms	4,10	10,50
Creme de Trufas Negras Black Truffle Cream	5,70	14,50
Porcini	5,80	14,50
Queijos Italianos Italian Cheeses		
Gorgonzola	2,20	5,50
Grana Padano	2,50	6,25
Mozzarella	2,40	6,00
Mozzarella Búfala Buffalo Mozzarella	5,80	14,50
Ricotta	1,50	4,00
Scamorza	3,00	7,50
Taleggio	2,40	6,00
Outros Queijos Other Cheeses		
Brie	2,20	5,50
Feta	3,00	7,80
Queijo de Cabra Goat Cheese	3,50	8,75
Queijo Vegan Vegan Cheese	4,00	10,00
Carnes Italianas Italian Meat		
Bresaola	5,60	14,00
Chouriço Picante "Pepperoni" "Pepperoni" Salami 🍖	2,50	6,25
Guanciale	2,80	7,10
Pancetta Arrotoleta	3,00	7,50
Prosciutto di Parma	4,50	11,25
Salame Picante "Ventricina" Spicy Salami "Ventricina" 🍖	3,00	7,50
Salami Napoli (não picante / not spicy)	2,50	6,25
Speck	4,50	11,25
Outras Carnes Other Meats		
Bacon	2,50	6,25
Fiambre Ham	2,00	5,00
Frango Chicken	2,50	6,25
Salsicha Fresca Fresh Sausage	2,70	6,75
Vegetais Vegetables		
Alcaparras Capers	0,80	2,00
Alcachofras Artichokes	2,50	6,25
Azeitonas Olives	0,80	2,00
Beringela Aubergine	2,00	5,00
Cebola Roxa Red Onion	0,80	2,00
Cogumelos Mushrooms	2,20	5,50
Courgette Zucchini	2,00	5,00
Espinafres Spinach	2,00	5,00
Molho Tomate Tomato Sauce	0,80	2,00
Pimentos Bell Peppers	2,00	5,00
Rúcula Rocket	1,50	3,75
Tomate Cereja Cherry Tomato	1,80	4,50
Tomate Fresco Fresh Tomato	1,50	3,75
Tomate Seco Dried Tomato	2,50	6,50
Creme Picante Spicy Cream 🍋🍋	2,80	7,00

PIZZAS

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

EM VIGOR A PARTIR DE 15 MAIO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 15TH MAY 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
Peixe Fish		
Anchovas Anchovies	2,20	5,50
Atum Tuna Fish	2,20	5,50
Camarões Shrimps	8,00	20,00
Salmão Fumado Smoked Salmon	8,50	21,50
Fruta Fruit		
Ananás Pineapple	1,80	4,50
Nozes Walnuts	2,00	5,00
Figos Secos Dried Figs	2,00	5,00
Outros... Others...		
Milho Corn	0,80	2,00
Ovo Egg	0,80	2,40

MASSAS | DOUGHS

(Apenas pizzas 30cm /only 30cm pizzas)

Especiais com Baixo Teor de Glúten Special Low Gluten Doughs

1€ Extra

Dispomos de uma selecção variada de massas com baixo teor de glúten à base de Milho, Girassol, Alfarroba, Centeio, Espelta e Sementes variadas. Estas massas são abertas à mão e requerem 15 minutos de preparação. Consulte-nos para saber o que temos hoje disponível para si.

We have a varied selection of doughs with low gluten content based on Corn, Sunflower, Carob, Rye, Spelt and different Seeds. These doughs are open by hand and require 15 minutes of preparation. Consult us to find out what we have available for you today.

SIGA-NOS
FOLLOW US



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

PIZZAS

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 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 - Bacon não-defumado italiano, preparado com as bochechas do porco, de onde deriva seu nome. A carne da bochecha é esfregada com sal, pimenta-do-reino, e curada durante três semanas. | *Italian cured meat product prepared from pork cheeks. This meat is prepared with salt, black 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 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.*

Pecorino - Queijo italiano feito do leite de ovelha, duro, compacto e salgado, com sabor acentuado e maturação entre 8 a 10 semanas. | *Italian cheese made from sheep's milk, hard, compact, and salty, with a strong flavour and maturation between 8 to 10 weeks*

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 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 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 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 Tyrol, 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 flavour 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.*