

## A HISTÓRIA DA NOSSA PIZZA THE HISTORY OF OUR PIZZA



A **Pizzeria D'Aldeia®** foi criada em 2019 pelo casal Luís e Catarina, após o seu regresso a Portugal, depois de uma década repartida entre Finlândia e África do Sul, onde viram crescer a sua família. Foi aqui, na Costa Vicentina, que conheceram o Mestre Vítor Almeida, que ao longo de quase 20 anos se dedicou à arte de bem fazer pizza, no Norte de Itália, na região do Veneto. E hoje, é na Costa Vicentina, entre Lagos e Aljezur, que se encontram as raízes da marca **Pizzeria D'Aldeia®**, com fabrico próprio artesanal, a *Scuola di Pizzaioli* e as nossas lojas de referência situadas em Budens, Rogil e Lagos, onde pode apreciar os melhores produtos italianos e as nossas massas maturadas, crocantes e facilmente digeríveis, na companhia dos seus amigos e familiares. Cada **Pizzeria D'Aldeia®** representa um local de encontro para locais e famílias em trânsito, num espaço criado para se sentir descontraído e bem-vindo. Leve esta memória consigo!

**Pizzeria D'Aldeia®** was created in 2019 by Portuguese couple Luís and Caty, when returning to Portugal after a decade living in Finland and South Africa while raising their family. In the Algarve West Coast, also known as Vicentina Coast, they met master Vítor Almeida, who learned and developed the true art of making pizzas, in respect of the best local traditions in the Northern Italy, region of Veneto, throughout almost 20 years. In this region of the Algarve, between Lagos and Aljezur, you will find the roots of our brand **Pizzeria D'Aldeia®**, with our own production of traditional doughs, our *Scuola di Pizzaioli* and our reference stores located in Budens, Rogil and Lagos, where you can savor traditional pizzas, made with genuine Italian ingredients and special pizza doughs developed exclusively with the best Italian flours. Our dough is matured, crunchy, savory and easily digestible. Each **Pizzeria D'Aldeia®** represents a meeting point for locals and families in transit, where you can enjoy the best Italian flavours in a relaxed and well-coming atmosphere. Take this memory with you!

SIGA-NOS  
FOLLOW US



## AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

### SUMOS NATURAIS | NATURAL JUICES

350ML

#### Sumos do Dia | Fresh juices of the Day

Laranja   Orange	3,50
Framboesa   Raspberry	3,50
Ananás   Pineapple	3,50
Limonada   Lemonade	3,50
Romã com Laranja   Pomegranate with Orange	3,50



LIMONADA

ROMÃ

ANANÁS

LARANJA

FRAMBOESA

### REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

330ML

7Up / 7Up Free	1,80
Pepsi / Pepsi Max	1,80
Sumol Laranja/Ananás   Sumol Orange/Pineapple	1,80
Ice-Tea Limão/Manga/Pêssego   Lemon/Mango/Peach Ice-Tea	1,80
Chá Verde Hortelã e Lima   Green Tea w/Mint and Lime	2,00
Guaraná Antarctica	1,80
Ginger Ale Schweppes 25cl	2,20

### CHÁ | TEA

350ML

Chá Quente Dammann   Dammann Hot Tea	2,50
Chá Frio Dammann   Dammann Cold Tea	2,00

BEBIDAS | DRINKS

## AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

### ÁGUA | WATER

Aromatizada da nossa selecção   Flavoured from our selection	Oferta/Free
Serra da Estrela 50cl/1lt	1,70/2,30
Freeze Gás 25cl/75 cl	1,50/2,80
Água Castello 25cl	1,50
Água Tónica Schweppes	2,00

### CAFÉ | COFFEE

#### CAFÉ ILLY | ILLY COFFEE

Espresso	1,00
Descafeinado   Decaffeinated	1,00
Meia de Leite	2,00
Café Americano   American Coffee	1,50
Cappuccino	2,50
Babyccino	1,00
Affogato	3,50
Ice Coffee	3,00
Ice Coffee Rum	4,50
Cappuccino Freddo	3,50
Chocolate Quente Illy   Illy Hot Chocolate	3,50
Lata de Café Moido Illy (250g)   Illy Can of Ground Coffee (250g)	14,00



EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

## AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

### VINHOS | WINES

#### VINHO DA CASA | HOUSE WINE

Branco/Tinto/Rosé | White/Red/Rosé

Copo/Garrafa | Glass/Bottle

2,50/9,50

#### VINHO VERDE | GREEN WINE

Gleba | Gleba

Copo/Garrafa | Glass/Bottle

2,50/9,50

#### VINHOS BRANCOS | WHITE WINES 750ml

E.A. Branco | White E.A. - Alentejo

10,50

Catarina Branco | White Catarina - Pen. de Setúbal

12,50

Alorna Sauvignon Blanc - Tejo

13,50

Dona Niza, Crato - Algarve

14,50

Alorna Alvarinho/Viognier - Tejo

15,50

#### VINHOS TINTOS | RED WINES 750ml

E.A. Tinto | Red E.A. - Alentejo

Copo/Garrafa | Glass/Bottle

3,00/11,00

Catarina Tinto | Red Catarina - Pen. de Setúbal

Copo/Garrafa | Glass/Bottle

3,50/12,50

Herdade das Servas

Copo/Garrafa | Glass/Bottle

3,50/14,80

E.A. Reserva

15,00

Reserva dos Sócios - Alentejo

18,00

Quinta do Mourão - Douro Colheita

18,00

Cartuxa - Alentejo

25,00

#### VINHOS ROSÉ | ROSÉ WINES 750ml

E.A. Rosé | Rosé E.A.

12,00

#### ESPUMANTES | SPARKLING WINES 750ml

Espumante Bruto, Bairrada

13,50

Murganheira Super Reserva Bruto

19,50

### CERVEJAS E SANGRIA DE PRESSÃO DRAFT BEER AND SANGRIA

#### ESTRELLA DAMM

Tulipa

20cl

1,80

Tulipa

33cl

2,50

Caneca

50cl

3,50

#### INEDIT DAMM

Tulipa

20cl

2,80

#### SANGRIA TINTA

Copo/Garrafa

3,50/14,00

### CERVEJAS DE GARRAFA | BOTTLED BEER

Bandida do Pomar

33cl

2,50

Estrella Damm

25cl

2,00

Bock Damm Preta | Black

25cl

2,20

Free Damm (sem álcool/no álcool)

25cl

2,20

Voll Damm Malte

25cl

2,20

Daura (sem glúten/gluten free)

33cl

3,50

Sagres Lata | Can

33cl

1,80

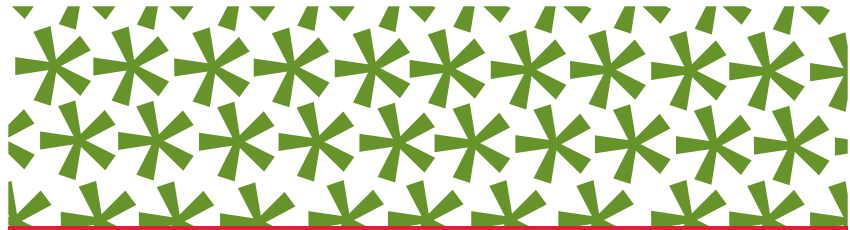
Sagres Radler

33cl

2,20

EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

## BEBIDAS | DRINKS



# AS NOSSAS BEBIDAS OUR SELECTION OF DRINKS

## BAR

EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

Moscatel Setúbal	2,50€
Licor Beirão	2,50€
Limoncello	3,00€
Rum	3,00€
Brandy	3,00€
Aguardente Vínica Velha	3,50€
Medronho	3,50€
Whisky Novo	3,00€
Irish Whisky	3,50€
Jack Daniels	4,00€

Gin&Tonic Gordon's	5,00€
Gin&Tonic Fox Tale	5,00€
Gin&Tonic Bombay	6,00€
Gin&Tonic Black Pig	7,50€

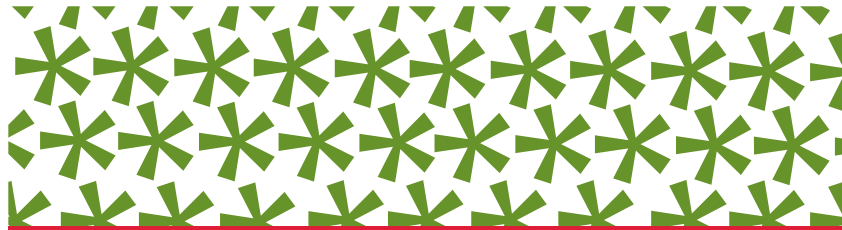


## COCKTAILS

Luxardo Aperitivo Spritz	5,00€
Limoncello Spritz	5,00€
Red Summer Spritz	5,00€
Porto Tawnic	6,00€



PORTO TAWNIC	RED SUMMER SPRITZ	LIMONCELLO SPRITZ	LUXARDO SPRITZ
--------------	-------------------	-------------------	----------------



# AS NOSSAS BEBIDAS

## OUR SELECTION OF DRINKS



EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

### VINHOS DO PORTO

#### PORTO WINES

Porto Tawny Copo | Glass 3,00

COPO | GARRAFA  
GLASS | BOTTLE

#### TAWNY VELHO | OLD TAWNY

10 Anos | 10 Years 4,50 | 30,00  
20 Anos | 20 Years 6,00 | 68,00  
30 Anos | 30 Years 9,00 | 99,00

#### BRANCO VELHO | OLD WHITE

10 Anos | 10 Years 4,50 | 32,50  
20 Anos | 20 Years 6,00 | 74,00  
30 Anos | 30 Years 9,00 | 105,00



TAWNY VELHO  
20 ANOS

BRANCO VELHO  
10 ANOS

## BEBIDAS | DRINKS

## ENTRADAS, PASTA AL FORNO, SALADAS & SOBREMESAS

### STARTERS, PASTA AL FORNO, SALADS & DESSERTS

#### ENTRADAS | STARTERS

SOPA   SOUP 	2,50
Legumes variados, Azeite e Sal   Vegetables, Olive Oil and Salt	
FOCACCIA   	2,50
FOCACCIA ESPECIAL   FOCACCIA SPECIAL	5,00
BRUSCHETTA DE TOMATE / COGUMELOS   	3,50
TOMATO / MUSHROOM BRUSCHETTA	
TÁBUA DE GRISSINI E AZEITONAS   	6,50
GRISSINI & OLIVES BOARD	
TÁBUA DE GRISSINI, SPECK & AZEITONAS	9,00
GRISSINI, SPECK & OLIVES BOARD	
PIADINA 	6,50
Pão D'alho   Garlic Bread	
PIZZA AL TAGLIO	
Fatia Margherita   Slice Margherita 	4,00
Fatia Speciale   Slice Speciale	5,00

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. DL. 10/2015 DE 16-1  
 NO CASH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF IT IS NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER. DL. 10/2015 DE 16-1



TÁBUA DE GRISSINI, SPECK E AZEITONAS



BRUSCHETTA DE TOMATE



BRUSCHETTA DE COGUMELOS

#### SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Framboesa   Raspberry Cheesecake	3,50
Tarte de Amêndoa   Almond Tart	3,50
Tarte de Amêndoa com 1 bola de gelado   Almond Tart with 1 scoop of ice cream	5,00
Brownie de Chocolate   Chocolate Brownie	3,50
Brownie de Chocolate com 1 bola de gelado   Chocolate Brownie with 1 scoop of ice cream	5,00
Tiramisú	5,00
Panna Cotta	3,50



CHEESECAKE FRAMBOESA



TARTE DE AMÊNDOA



BROWNIE



TIRAMISÚ

## ENTRADAS, PASTA AL FORNO, SALADAS & SOBREMESAS

### STARTERS, PASTA AL FORNO, SALADS & DESSERTS

## ENTRADAS, PASTA AL FORNO, SALADAS & SOBREMESAS

### STARTERS, PASTA AL FORNO, SALADS & DESSERTS

#### SOBREMESAS | DESSERTS

##### GELADOS ARTESANAIS | ARTISANAL ICE CREAM

Opções à base de leite, ovo ou fruta (Vegan) |  
Milk, egg or fruit (Vegan) based option

Pequeno (1 bola)   Small (1 scoop)	2,20
Clássico (2 bolas)   Classic (2 scoops)	3,50
Grande (3 bolas)   Big (3 scoops)	5,50

#### PASTA AL FORNO | PASTA AL FORNO

LASANHA | LASAGNA 12,00

CANNELONI ESPINAFRES & RICOTTA  12,00



#### SALADAS | SALADS

SALADA D'ALDEIA | D'ALDEIA SALAD 8,00

Base: Salada Verde, Salada Roxa, Rúcula, Tomate Cherry, Azeitonas, Cebola Roxa. **Acabamento:** Feta, Frango ou Atum |

Base: Green Salad, Purple Salad, Rocket, Cherry Tomatoes, Olives, Red Onion. **Finishing:** Feta Cheese, Chicken or Tuna

SALADA QUINOA & BETERRABA |  9,50

##### QUINOA & BEETROOT SALAD

Quinoa, Beterraba, Rúcula, Queijo Feta, Nozes, Molho Hortelã |  
Quinoa, Beetroot, Rocket, Feta Cheese, Walnuts, Mint Sauce

SALADA WALDORF | WALDORF SALAD  9,50

Alface, Maçã, Nozes, Grana Padano, Aipo, Molho logurte |  
Salad, Apple, Walnuts, Grana Padano, Celery, Yogurt Sauce

SALADA CÉSAR | CAESAR SALAD 9,50

Alface, Frango, Bacon, Queijo Parmesão, Croutons, Molho Anchovas |  
Lettuce, Chicken, Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Anchovie's Sauce

SALADA BRESAOLA | BRESAOLA SALAD 9,50

Rúcula, Bresaola, Grana Padano, Limão |  
Rocket, Bresaola, Grana Padano, Lemon



SALADA D'ALDEIA



SALADA QUINOA & BETERRABA



SALADA CÉSAR



SALADA BRESAOLA

#### MENUS

Focaccia Especial/Pizza à Fatia + Sopa + Bebida 8,50

(Refrigerante/Imperial 20cl/Copo de Vinho da Casa/Água 50cl)

Focaccia Special/Pizza Slice + Soup + Drink

(Soda/Imperial 20 cl/Glass of House Wine/Water 50cl)

Focaccia Especial/Pizza à Fatia + Sopa + Bebida 9,50

(Sumo Natural)

Focaccia Special/Pizza Slice + Soup + Drink

(Natural Juice)

## ENTRADAS, PASTA AL FORNO, SALADAS & SOBREMESAS

### STARTERS, PASTA AL FORNO, SALADS & DESSERTS

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR UTILIZADO. DL. 10/2015 DE 16-T  
 NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF IT IS NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER. DL. 10/2015 DE 16-T



## AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

### PIZZAS CLÁSSICAS ITALIANAS CLASSIC ITALIAN PIZZAS

EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
<b>MARGHERITA</b> 	8,00	20,00
Tomate, Mozzarella, Mangericão   Tomato, Mozzarella, Basil		
<b>MARINARA</b> 	6,50	16,25
Tomate, Alho, Azeite   Tomato, Garlic, Olive Oil		
<b>PIADINA</b> 	6,50	
Azeite de Alho, Alecrim, Grana Ralado   Garlic Olive Oil, Rosemary, Grated Grana Cheese		
<b>DAMA BIANCA</b> 	7,50	18,75
Azeite de Alho, Mozzarella   Garlic Olive Oil, Mozzarella		
<b>NAPOLETANA SPECIALE</b>	9,50	23,75
Tomate, Anchovas, Alho Laminado, Alcaparras, Azeite e Oregãos   Tomato, Anchovies, Sliced Garlic, Capers, Olive Oil and Oregano		
<b>PROSCIUTTO</b>	9,50	23,75
Tomate, Mozzarella, Fiambre   Tomato, Mozzarella, Ham		
<b>FUNGHI</b> 	9,50	23,75
Tomate, Mozzarella, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Mushrooms		
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	10,50	26,25
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms		
<b>CAPRICCIOSA</b>	12,50	31,25
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes		
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	11,00	27,50
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Anchovas   Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Anchovies		
<b>DIAVOLA</b> 	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante "Pepperoni"   Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami		
<b>PUGLIESE</b> 	9,00	22,50
Tomate, Mozzarella, Cebola, Grana Ralado   Tomato, Mozzarella, Onions, Grated Grana Cheese		
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b>	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola, Azeitonas   Tomato, Mozzarella, Tuna Fish, Onions, Olives		
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 	11,50	28,75
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Brie   Mozzarella, Gorgonzola Taleggio, Brie		
<b>HAWAII</b>	10,00	25,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ananás   Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple		

# AS NOSSAS PIZZAS

## OUR PIZZAS

### PIZZAS ESPECIAIS

#### SPECIAL PIZZAS

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

EM VIGOR A PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

<b>BACONION</b>	12,00   30,00
Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Cebola Roxa, Bacon   Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Red Onion, Bacon	
<b>BISMARCK</b>	10,00   25,00
Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ovo   Tomato, Mozzarella, Ham, Egg	
<b>BRESUCOLA</b>	16,50   41,25
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rúcula, Grana Padano   Tomato, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Padano	
<b>BUFALINA</b> 	11,50   28,75
Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cereja   Tomato, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato	
<b>ESTATE</b> 	10,00   25,00
Tomate, Mozzarella, Beringela, Courgette, Pimentos   Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Bell Peppers	
<b>FIorentina</b> 	11,00   27,50
Tomate, Mozzarella, Ricotta, Espinafres, Ovo   Tomato, Mozzarella, Ricotta, Spinach, Egg	
<b>GAMBERETTI</b>	16,00   40,00
Tomate, Mozzarella, Camarões, Alho   Tomato, Mozzarella, Shrimps, Garlic	
<b>GREGA</b> 	10,00   25,00
Tomate, Feta, Tomate Fresco, Cebola, Azeitonas, Azeite e Oregãos   Tomato, Feta, Fresh Tomato, Onions, Olives, Olive Oil and Oregano	
<b>LUCIFER</b> 	10,50   26,25
Tomate, Mozzarella, Salame Picante "Ventricina"   Tomato, Mozzarella, Spicy Salami "Ventricina"	
<b>NORVEGIA</b>	16,50   41,25
Tomate, Mozzarella, Brie, Salmão Fumado   Tomato, Mozzarella, Brie, Smoked Salmon	
<b>PARMA</b>	12,50   31,25
Tomate, Mozzarella, Presunto de Parma   Tomato, Mozzarella, Parma Ham	
<b>POLLO</b>	11,00   27,50
Tomate, Mozzarella, Frango, Milho, Cogumelos   Tomato, Mozzarella, Chicken, Corn, Mushrooms	
<b>PRIMAVERA</b> 	10,00   25,00
Tomate, Mozzarella, Milho, Tomate Fresco, Rúcula   Tomato, Mozzarella, Corn, Fresh Tomato, Rocket	
<b>ROMANA</b>	10,00   25,00
Tomate, Mozzarella, Anchovas, Alcaparras   Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers	
<b>VEGETARIANA</b> 	12,50   31,25
Tomate, Mozzarella, Verduras Mistas   Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables	
<b>VEGETARIANA SPECIALE</b> 	16,50   41,25
Tomate, Mozzarella, Verduras Mistas, Tomate Seco, Pesto   Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables, Dried Tomato, Pesto	
<b>ZINGARA</b> 	13,00   32,50
Tomate, Mozzarella, Chouriço Picante "Pepperoni", Cogumelos, Pimentos, Cebola, Azeitonas   Tomato, Mozzarella, "Pepperoni" Salami, Mushrooms, Bell Peppers, Onion, Olives	

## AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

### PIZZAS VIP VIP PIZZAS

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

EN VIGORIA PARTIR DE 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

<b>ALGARVE</b>	15,00   37,50
Tomate, Mozzarella, Nozes, Figos Secos, Queijo Cabra   Tomate, Mozzarella, Walnuts, Dried Figs, Goat Cheese	
<b>BOMBA</b> 🍷🍷	15,00   37,50
Tomate, Creme Picante, Mozzarella, Espinafres, Pancetta Arrotolata   Tomato, Spicy Cream, Mozzarella, Spinach, Panchetta Arrotolata	
<b>BOSCAIOLA</b>	18,00   45,00
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Speck, Rúcula   Black Truffle Cream, Mozzarella, Mixed Mushrooms, Speck, Rocket	
<b>CAPRINA</b>	14,50   36,25
Tomate, Mozzarella, Queijo Cabra, Nozes, Speck   Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Walnuts, Speck	
<b>CARBONARA</b>	12,50   31,25
Mozzarella, Guanciale, Pecorino, Ovo, Pimenta Preta   Mozzarella, Pork Cheek, Pecorino Cheese, Egg, Black Pepper	
<b>DEL MARE</b>	16,00   40,00
Tomate, Camarões, Lulas, Mexilhões, Azeite   Tomato, Shrimps, Squid, Mussels, Olive Oil	
<b>GENOVESE</b>	15,00   37,50
Mozzarella de Búfala, Alcachofras, Tomate Seco, Pesto, Azeitonas   Buffalo Mozzarella, Artichokes, Dry Tomato, Pesto, Olives	
<b>GORGOSPECK</b>	13,00   32,50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck   Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Speck	
<b>MAMMA MIA</b>	16,50   41,25
Tomate, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck   Tomato, Mozzarella, Brie, Porcini, Speck	
<b>MONTANARA</b>	15,00   37,50
Tomate, Mozzarella, Pimentos, Porcini, Salsicha Fresca   Tomato, Mozzarella, Bell Peppers, Porcini, Fresh Sausage	
<b>MOZZAFIATO CT</b>	15,00   37,50
Tomate, Mozzarella, Bacon, Feta, Abacate   Tomato, Mozzarella, Bacon, Feta, Avocado	
<b>PROVENZALE</b>	15,00   37,50
Tomate, Alecrim, Mozzarella, Queijo Cabra, Cogumelos, Tomate Seco, Rúcula   Tomato, Rosemary, Mozzarella, Goat Cheese, Mushrooms, Dried Tomato, Rocket	
<b>RUSTICA SPECIALE</b>	13,50   33,75
Tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsicha Fresca, Bacon e Ovo   Tomato, Mozzarella, Scamorza, Fresh Sausage, Bacon and Egg	
<b>TIROLESE</b>	12,50   31,25
Tomate, Mozzarella, Speck   Tomato, Mozzarella, Speck	
<b>VIP</b> 🍷	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 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
<b>Ervas Aromáticas   Herbs</b>		
Alecrim   Rosemary	0,00	0,00
Oregãos   Oregano	0,00	0,00
Mangericão   Basil	0,70	1,75
Pesto	2,10	5,10
<b>Cogumelos Italianos   Italian Mushrooms</b>		
Cogumelos Mistos   Mixed Mushrooms	4,10	10,50
Creme de Trufas Negras   Black Truffle Cream	5,70	14,50
Porcini	5,80	14,50
<b>Queijos Italianos   Italian Cheeses</b>		
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
<b>Outros Queijos   Other Cheeses</b>		
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
<b>Carnes Italianas   Italian Meat</b>		
Bresaola	5,60	14,00
Chouriço Picante "Pepperoni"   "Pepperoni" Salami 🍖	2,50	6,25
Guanciale	2,80	7,10
Pancetta Arrotolata	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
<b>Outras Carnes   Other Meats</b>		
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
<b>Vegetais   Vegetables</b>		
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 1 JUNHO DE 2023 | EFFECTIVE FROM 1ST JUNE 2023

	Normal (30cm)	MAXI (45cm)
<b>Peixe   Fish</b>		
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
<b>Fruta   Fruit</b>		
Ananás   Pineapple	1,80	4,50
Nozes   Walnuts	2,00	5,00
Figos Secos   Dried Figs	2,00	5,00
<b>Outros...   Others...</b>		
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 zimbro, 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 Napolitan 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 esfregaço 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.*