

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

PIZZAS VIP VIP PIZZAS

Normal (30cm) MAXI (45cm)

ALGARVE 	15,00 39,00
Tomate, Mozzarella, Nozes, Figos Secos, Queijo Cabra Tomate, Mozzarella, Walnuts, Dried Figs, Goat Cheese	
BOMBA 	15,50 39,00
Tomate, Creme Picante, Mozzarella, Espinafres, Pancetta Arrotolata Tomato, Spicy Cream, Mozzarella, Spinach, Panchetta Arrotolata	
BOSCAIOLA	17,80 46,80
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Cogumelos Mistos, Speck, Rúcula Black Truffles Cream, Mozzarella, Mixed Mushrooms, Speck, Rocket	
BRESUCOLA	16,80 44,20
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rúcula, Grana Padano Tomato, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Padano	
CAPRINA	15,80 39,00
Tomate, Mozzarella, Queijo Cabra, Nozes, Speck Tomato, Mozzarella, Goat Cheese, Walnuts, Speck	
CARBONARA	13,50 35,10
Mozzarella, Guanciale, Pecorino, Ovo, Pimenta Preta Mozzarella, Pork Cheek, Pecorino Cheese, Egg, Black Pepper	
DEL MARE	16,00 41,60
Tomate, Camarões, Lulas, Mexilhões, Azeite Tomato, Shrimps, Squid, Mussels, Olive Oil	
GAMBERETTI	16,50 42,90
Tomate, Mozzarella, Camarões, Alho Tomato, Mozzarella, Shrimps, Garlic	
GENOVESE 	15,00 39,00
Mozzarella de Búfala, Alcachofras, Tomate Seco, Pesto, Azeitonas Buffalo Mozzarella, Artichokes, Dried Tomato, Pesto, Olives	
GORGOSPECK	14,50 37,70
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Speck	
MOZZAFIATO CT	15,00 39,00
Tomate, Mozzarella, Bacon, Feta, Abacate Tomato, Mozzarella, Bacon, Feta, Avocado	
NORVEGIA	17,80 46,80
Tomate, Mozzarella, Brie, Salmão Fumado Tomato, Mozzarella, Brie, Smoked Salmon	
PROVENZALE 	15,50 40,30
Tomate, Alecrim, Mozzarella, Queijo Cabra, Cogumelos, Tomate Seco, Rúcula Tomato, Rosemary, Mozzarella, Goat Cheese, Mushrooms, Dried Tomato, Rocket	
RUSTICA SPECIALE	14,50 37,70
Tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsicha Fresca, Bacon e Ovo Tomato, Mozzarella, Scamorza, Fresh Sausage, Bacon and Egg	
SUPREMA	17,50 43,75
Tomate, Mozzarella, Burrata, Parma, Rúcula, Pesto Tomato, Mozzarella, Burrata, Parma, Rocket and Pesto	
VIP 	17,80 46,80
Creme Trufas Negras, Mozzarella, Taleggio, Cogumelos Mistos, Nozes, Rúcula Black Truffle Cream, Mozzarella, Taleggio, Mixed Mushrooms, Walnuts, Rocket	

EM VIGOR A PARTIR DE 1 DE MARÇO 2026 | EFFECTIVE FROM 1ST MARCH 2026

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

Normal (30cm) | MAXI (45cm)

Ervas Aromáticas | Herbs

Alecrim Rosemary	0,00	0,00
Oregãos Oregano	0,00	0,00
Manjericão Basil	0,80	2,00
Pesto	2,20	5,50

Cogumelos Italianos | Italian Mushrooms

Cogumelos Mistos Mixed Mushrooms	4,30	11,50
Creme de Trufas Negras Black Truffle Cream	5,80	15,00

Queijos Italianos | Italian Cheeses

Burrata	6,50	16,25
Gorgonzola	2,50	6,25
Grana Padano	2,50	6,50
Grana Ralado	1,40	3,50
Mozzarella	2,50	6,50
Mozzarella Búfala Buffalo Mozzarella	6,00	15,60
Pecorino	2,10	5,50
Ricotta	1,80	4,70
Scamorza	2,50	6,25
Taleggio	2,50	6,50

Outros Queijos | Other Cheeses

Brie	2,50	6,25
Feta	3,00	7,80
Queijo de Cabra Goat Cheese	3,50	9,10
Queijo Vegan Vegan Cheese	4,00	10,40

Carnes Italianas | Italian Meats

Bresaola	6,00	15,00
Chouriço Picante "Pepperoni" "Pepperoni" Salami 	3,00	7,80
Guanciale	2,80	7,30
Pancetta Arrotolata	3,00	7,80
Prosciutto di Parma	4,00	10,00
Salame Picante "Ventricina" Spicy Salami 	3,00	7,80
"Ventricina"		
Salami Napoli (não picante / not spicy)	3,00	7,50
Speck	4,50	11,70

Outras Carnes | Other Meats

Bacon	2,70	7,00
Fiambre Ham	2,50	6,25
Frango Chicken	2,70	7,00
Salsicha Fresca Fresh Sausage	2,80	7,30

Vegetais | Vegetables

Alcaparras Capers	0,80	2,10
Alcachofras Artichokes	2,80	7,30
Alho Laminado Sliced Garlic	0,50	1,30
Azeitonas Olives	0,90	2,30
Beringela Aubergine	2,20	5,70
Cebola Roxa Red Onion	1,00	2,50
Chilli Laminado Sliced Chilli	0,80	2,10
Cogumelos Mushrooms	2,50	6,25
Courgette Zucchini	2,20	5,70
Espinafres Spinach	2,20	5,70
Molho Tomate Tomato Sauce	0,90	2,40
Pimentos Bell Peppers	2,20	5,70
Rúcula Rocket	1,70	4,40
Tomate Cereja Cherry Tomato	2,00	5,20
Tomate Fresco Fresh Tomato	1,70	4,40
Tomate Seco Dried Tomato	2,50	6,50
Creme Picante Spicy Cream	2,50	6,25

EM VIGOR A PARTIR DE 1 DE MARÇO 2026 | EFFECTIVE FROM 1ST MARCH 2026

PIZZAS

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

FAÇA A SUA! | CREATE YOURS!

INGREDIENTES | INGREDIENTS

Normal (30cm) MAXI (45cm)

Peixe | Fish

Anchovas Anchovies	2,60	6,70
Atum Tuna Fish	2,50	6,50
Camarões Shrimps	8,50	22,10
Lulas/Mexilhões Squids/Mussels	4,10	10,25
Salmão Fumado Smoked Salmon	8,90	23,10

Fruta | Fruit

Ananás Pineapple	1,80	4,70
Nozes Walnuts	2,10	5,50
Figos Secos Dried Figs	2,10	5,50
Abacate Avocado	2,50	6,50

Outros... | Others...

Milho Corn	0,90	2,30
Ovo Egg	1,00	2,60

MASSAS | DOUGHS

(Apenas pizzas 30cm / only 30cm pizzas)

Especiais com Baixo Teor de Glúten

Special Low Gluten Doughs

1,20€ Extra

BASE | BASE

Normal (30cm) MAXI (45cm)

Base Branca White Base	6,00	15,60
Base Tomate Tomato Base	7,20	18,20
Base Mozzarella Mozzarella Base	8,50	22,10

Disponemos de uma selecção variada de massas com baixo teor de glúten à base de Milho, Girassol, 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, Rye, Spelt and different Seeds. These doughs are opened 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 n° 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. Regula on n° 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 zimbão, 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 Arrotoleta - 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.*

Burrata - Queijo italiano de leite de vaca produzido a partir de mozzarella e natas, originário da região de Apúlia. | *It is an Italian cow's milk cheese made from mozzarella and cream from the Apulia Region.*

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 and 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 Taleggio Valley. 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.*