



PREROLL



# COUVERT



<b>FOCACCIA 2 PAX</b> .....	<b>3.5</b>
Pão italiano de alecrim e sementes de abóbora, azeite extra virgem e vinagre balsâmico	
<b>REPOSIÇÃO DE FOCACCIA</b> .....	<b>1.5</b>
<b>AZEITONAS</b> .....	<b>2</b>
<b>MANTEIGA DE CABRA</b> .....	<b>1.5</b>

# ANTIPASTI

<b>ARANCINI *v</b> .....	<b>8</b>
Croquetes de risotto, recheio de queijos italianos, chutney de cebola roxa, azeite de trufa, grana padano e cebolinho	
<b>× EXTRA UNIDADE</b> .....	<b>2.75</b>
<b>BRUSCHETTA POMODORINI *v</b> .....	<b>7.5</b>
Pão rústico tostado, tomate cherry confitado, ricotta, redução de balsâmico, manjeriço e azeite virgem extra	
<b>RAVIOLI ZUCCA</b> .....	<b>9</b>
Ravioli com recheio de abóbora e amêndoa, queijo de cabra, manteiga noisette e salva	
<b>GAMBERI ALL'AGLIO</b> .....	<b>14</b>
Camarão salteado ao alinho, vinho branco, molho de tomate, natas, limão e salsa, servido com pão tostado	
<b>BURRATINA PARMA *n</b> .....	<b>14</b>
Burrata inteira 125g, salsa de pistácio, prosciutto de Parma DOP, azeite extra virgem e crackers de focaccia	
<b>PANE ALL'AGLIO *v</b>	
Pão de alho em massa de pizza com mozzarella	
<b>2 PAX</b> .....	<b>6</b>
<b>4 PAX</b> .....	<b>11</b>

# RISOTTO

<b>RISOTTO GAMBERI</b> .....	17
Bisque, camarão salteado, rúcula e grana padano	
<b>RISOTTO FUNGHI *v</b> .....	17
Cogumelos salteados, mascarpone, salsa trufada, grana padano, azeite de trufa e rúcula	
<b>RISOTTO AL SALMONE</b> .....	19
Filete de salmão glaceado em molho teriyaki acompanhado com risotto cremoso de citrinos e hortelã, sésamo	
<b>RISOTTO AL MANZO</b> .....	21
Beijinho de vaca estufado em vinho tinto e alecrim acompanhado com risotto cremoso finalizado com parmigiano reggiano	

# SALATI

<b>INSALATA DELLO CHEF</b> .....	14
Mix de alface, rúcula e espinafre, tomate cherry, filete de frango, coração de burrata, croutons, ovo, molho vinágrate e crocante de presunto	
<b>INSALATA DI CONTORNO</b> .....	5
Alface, rúcula, cebola roxa, tomate cherry, creme balsâmico e azeite	

# BAMBINI

<b>SOPA DO DIA *v/vg</b> .....	3.5
<b>PIZZA DE QUEIJO E FIAMBRE</b> .....	8
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> .....	8

*(Opções disponíveis apenas para crianças até 12 anos)*



# PIZZAS FORNO A LENHA

## ESTILO NAPOLITANO



*Tradicionalmente elaboradas com os ingredientes mais frescos e fermentação natural, as nossas pizzas são cozinhadas em forno a lenha napolitano artesanal António Visciano, feito a partir de pedra vulcânica!*

**MARINARA (Sem queijo) \*vg** ..... 11  
Molho de tomate, alho, azeitona preta, azeite e orégãos

**MARGHERITA \*v** ..... 12.5  
Molho de tomate, grana padano, azeite, manjerição e mozzarella

**CAPRI** ..... 14.5  
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos frescos e orégãos

**QUARTETTO DI FORMAGGIO \*v** ..... 15.5  
Scarmoza fumada, taleggio, gorgonzola, mozzarella, cebola crocante e pimenta preta

**FUNGI TRIFOLATI \*v** ..... 15.5  
Cogumelos assados, cogumelos frescos, alho, mozzarella, scarmoza fumada, cebolinho e azeite de trufa

**GAMBERINI** ..... 17  
Molho de tomate, mozzarella, camarão ao alinho, rúcula, tomate cherry e grana padano

**CARBONARA** ..... 15.5  
Molho branco, mozzarella, pancetta, ceboleto, pimenta preta e grana padano

**PEPPERONI**  ..... 15.5  
Molho de tomate, mozzarella, pepperoni, cebola roxa e orégãos

**BOLOGNESE** ..... 16  
Ragú bolognese, mozzarella, grana padano, manjerição fresco e orégãos

**TROPICALE** ..... 15.5  
Molho de tomate, mozzarella, pancetta, abacaxi, cogumelos frescos e orégãos

**CALABRIA**  ..... 16  
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, nduja, burrata, mel e manjerição fresco

**PARMA** ..... 18  
Molho de tomate, mozzarella, rúcula, presunto, coração de burrata e salsa trufada

**MORTADELLA** ..... 18  
Molho branco, mozzarella, manjerição, mortadella, coração de burrata e pistáchio

## PIZZA PIEGATA / PIZZA DOBRADA

*As nossas pizzas piegata reinterpretem a tradição napolitana numa forma elegante e prática. São pizzas artesanais, cozidas em forno a lenha e delicadamente dobradas após a cozedura, preservando a leveza da massa e a intensidade dos ingredientes frescos num irresistível equilíbrio de textura e sabor.*

**MORTAZZA** ..... 18  
Pizza dobrada recheada com rúcula, mortadela, coração de burrata e pistáchio

**PROSCIUTTO** ..... 18  
Pizza dobrada recheada com presunto, coração de burrata, manjerição fresco e pesto genovese



# FAZ A TUA PIZZA

1) *Escolhe a base — massa artesanal de fermentação natural, leve e crocante.*

2) *Seleciona os ingredientes — combina os teus sabores preferidos entre uma seleção de produtos frescos e autênticos.*

*O resultado? Uma pizza única, feita ao teu gosto, com alma napolitana.*

1

## ESCOLHE A TUA BASE

**BASE MARGHERITA** ..... 12.5

Tomate, grana padano, manjeriço, azeite extra virgem e mozzarella

**BASE BIANCA** ..... 12.5

Molho béchamel e mozzarella

2

## ESCOLHE OS TEUS INGREDIENTES

(PODES TAMBÉM ADICIONAR ÀS NOSSAS)

Frango × Pepperoni × Pancetta × Nduja (picante)

× Espinafres salteados × Mozzarella ..... 2.5

Burrata ..... 3.5

Camarão salteado ..... 4

Presunto parma ..... 4.5

Mortadela de Pistáchio ..... 4

Cogumelos frescos × Fiambre × Cebola ×

Cebola crocante × Cogumelos assados × Tomate

cherry × Abacaxi × Anchova × Jalapenos ×

Azeitona × Rúcula × Malagueta × salsa de

pistácio ..... 1.75

Azeite extra virgem × Manjeriço × Grana padano

× Mel × Flor de sal × Pimenta preta × Creme

balsâmico ..... Grátis

# PASTA



**TORTIGLIONI AMATRICIANA** ..... 15

Molho de tomate, pancetta, malagueta, coração de burrata, manjeriço, azeite extra virgem e grana padano

**TORTIGLIONI MARINARA** \*v/vg ..... 14

Molho de tomate, alho, azeitona preta, orégãos, nata, coração de burrata, manjeriço, azeite extra virgem e grana padano

**TORTIGLIONI ARRABIATA** \*v/vg ..... 14

Molho de tomate, malagueta, burrata, manjeriço, azeite extra virgem e flôr de sal

**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** ..... 16

Rágu à bolonhesa caseiro, queijo grana padano, manjeriço e azeite extra virgem

**RAVIOLI ZUCA** ..... 17

Ravioli com recheio de abóbora e amêndoa, queijo de cabra, manteiga noisette e salva

**LINGUINE NERO DI SEPPIA** ..... 17

Linguine negro, camarão, alho, tomate cherry, manteiga, coentros e lima

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** ..... 16

Pancetta, grana padano, ovo, pimenta preta e crocante de pancetta

**PACCHERI FUNGHI AL FORNO** \*v ..... 18

Macarrão com cogumelos gratinado, molho béchamel, salsa trufada, grana padano e cebola crocante

**LASAGNA AL FORNO** ..... 17

Rágu bolognese, molho de tomate, béchamel e mozzarella

\*v · vegetariano

\*vg · Optvegan

\*n · frutos secos

picante

# A TUA PIZZA + PASTA

# DOLCI

<b>TIRAMISU</b> .....	6
Biscoito savoiardi, zabaglione, marsala, café e cacau	
<b>PROFITEROLE NAPOLITANO *v/n</b> .....	7
Massa choux, craquelin, gelado de avelã artesanal e molho de chocolate quente	
<b>GELATO ARTIGIANALE</b> .....	4.75
Seleção de gelado artesanal italiano 2 bolas com sabor à escolha	
<b>DOLCE DEL GIORNO</b>	
Sobremesa especial do dia (consulte o nosso staff para mais informação)	



# CAFFETTERIA

<b>CAFÉ ESPRESSO</b> .....	1.25
<b>DESCAFEINADO</b> .....	1.25
<b>CAFÉ DUPLO</b> .....	2.5
<b>CHÁ</b> .....	1.5
<b>CAPUCCINO</b> .....	2.5
<b>CHOCOLATE QUENTE</b> .....	3

# BAR

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> .....	9
<b>NEGRONI</b> .....	9
<b>MOJITO</b> .....	9
<b>MOJITO DE MARACUJÁ</b> .....	10
<b>CAIPIRINHA</b> .....	9

## GENEROSOS

<b>NIEPOORT DRY W. RABBIT</b> .....	3
<b>DONA ANTÓNIA 10 ANOS</b> .....	6
<b>MOSCATEL ROXO</b> .....	4

## VODKA

<b>ABSOLUUT</b> .....	5
<b>GREYGOOSE</b> .....	9.5

## RUM E TEQUILA

<b>HAVANA CLUB ORÍ. 3Y</b> .....	4
<b>JOSÉ CUERVO SILVER</b> .....	3.5

## APERITIVOS

<b>MARTINI BIANCO</b> .....	4
<b>MARTINI ROSSO</b> .....	4
<b>NOILY PRAT</b> .....	3
<b>APEROL</b> .....	3
<b>CAMPARI</b> .....	3

## LICORES

<b>CAROLANS</b> .....	3
<b>LIMONCELLO</b> .....	4
<b>COINTREAU</b> .....	2.5
<b>GINJA D'ÓBIDOS</b> .....	3
<b>TIA MARIA</b> .....	4
<b>LICOR BEIRÃO</b> .....	4
<b>AMÊNDOA AMARGA</b> .....	3

## GIN

<b>RÖKU TÓNICO</b> .....	12
<b>HENDRICKS TÓNICO</b> .....	10.5
<b>BOMBAY SAPHIRE TÓNICO</b> .....	9
<b>GIN MARE TÓNICO</b> .....	10.5
<b>SHARISH TÓNICO</b> .....	10.5

## AGUARDENTE

<b>ADEGA VELHA 10 ANOS</b> .....	5
<b>GRAPPA</b> .....	4

## WHISKY

<b>FAMOUS GROUSE</b> .....	4
<b>GLENFIDDICH 12 ANOS</b> .....	9
<b>MONKEY SHOULDER</b> .....	5

# MOMENTO FINALE

# VINHOS

Vinho a copo - 5 €

Vinhos da Quinta do Alcube, servidos a copo — tinto, branco ou rosé.

A autenticidade da Serra da Arrábida num copo cheio de carácter

## TINTO

<b>FREIXO RESERVA (Alentejo)</b> . . . . .	30
Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet - 12 meses em Carvalho Francês	
<b>QTA. DOS TERMOS VINHAS VELHAS (B. Interior)</b> . . . . .	18
Trincadeira, Jaen, Rufete e Marufo - Reserva	
<b>QTA. DO PARAL (Alentejo)</b> . . . . .	18
Touriga Nacional, Touriga Franca, Petit Syrah e Petit Verdot	
<b>QTA. DO ALCUBE - RESERVA (Península de Setúbal)</b> . . . . .	18
Trincadeira e Syrah - Reserva	
<b>VINHAS DO CÔA (Douro)</b> . . . . .	17
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca	
<b>CABEÇA DE MOCHO (Dão)</b> . . . . .	15
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roiz Colheita Seleccionada	
<b>MONTARIA RESERVA (Alentejo)</b> . . . . .	14
Syrah, Trincadeira e Aragonez 7 meses em Carvalho Americano e Francês	
<b>QTA. DO ALCUBE (Península de Setúbal)</b> . . . . .	14
Castelão, Trincadeira e Syrah	
<b>MONTARIA 0.375 (Alentejo)</b> . . . . .	9
Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet	

## ROSE

<b>CURVOS (Região dos vinhos verdes)</b> . . . . .	15
Espadeiro	
<b>QTA. DO ALCUBE (Pen. de Setúbal)</b> . . . . .	14
Pinot Noir	

## LAMBRUSCO E ESPUMANTE

<b>LAMBRUSCO ROSÉ (Itália)</b> . . . . .	15
<b>LAMBRUSCO TINTO (Itália)</b> . . . . .	15
<b>S. MARTINO PROSECCO DOC MILESIMATO (Itália)</b> . . . . .	18
100% Glera	

## SOFTDRINKS

### CERVEJA E SIDRA

<b>PERONI 0.25</b> . . . . .	3.6
<b>PERONI 0.50</b> . . . . .	7
<b>HEINEKEN 0.25</b> . . . . .	2.6
<b>HEINEKEN 0.50</b> . . . . .	5
<b>HEINEKEN S/ ALCOOL 0.25</b> . . . . .	3
<b>BOHEMIA ORIGINAL 0.33</b> . . . . .	3.5
<b>SAGRES PRETA 0.33</b> . . . . .	3.5
<b>BANDIDA DO POMAR 0.4</b> . . . . .	4.2
<b>BANDIDA F. VERMELHOS 0.33</b> . . . . .	4

## BRANCO

<b>FREIXO RESERVA (Alentejo)</b> . . . . .	26
Arinto, Alvarinho e Sauvignon Blanc - Estágio em barricas	
<b>PERIPÉCIA - CHARDONNAY (Lisboa)</b> . . . . .	23
100% Chardonnay	
<b>QTA. DO PARAL (Alentejo)</b> . . . . .	18
Antão Vaz, Verdelho, Viognier e Vermentino	
<b>SÓ VINHA - SAUVIGNON BLANC (Amarante)</b> . . . . .	18
Sauvignon Blanc	
<b>VINHAS DO CÔA (Douro)</b> . . . . .	16
Codega, Malvasia e Rabigato	
<b>QUINTA DOS TERMOS (B. Interior)</b> . . . . .	15
Fonte Cal, Síria, Arinto e Verdelho Reserva	
<b>CABEÇO DE MOCHO (Dão)</b> . . . . .	15
Encruzado, Malvasia-fina e Cerceal	
<b>QUINTA DO ALCUBE (Pen. de Setúbal)</b> . . . . .	14
Arinto	
<b>MONTARIA 0.375 LT (Alentejo)</b> . . . . .	9
Arinto, Antão Vaz	

## VINHO VERDE

<b>SOALHEIRO ALLO (Minho)</b> . . . . .	17
Alvarinho e Loureiro	
<b>CURVOS (Região dos vinhos verdes)</b> . . . . .	15
LOUREIRO	

## SANGRIAS

<b>ROSÉ</b> . . . . .	22
<b>TINTA</b> . . . . .	22
<b>BRANCA</b> . . . . .	22
<b>ESPUMANTE</b> . . . . .	24
<b>BLUE LAGOON</b> . . . . .	25

## BEBIDAS CASEIRAS

<b>SUMO DE LARANJA</b> . . . . .	4	<b>LIMONADA DE MARACUJÁ</b> . . . . .	5.5
<b>LIMONADA</b> . . . . .	4	<b>LIMONADA DE F.VERMELHOS</b> . . . . .	5.5
		<b>HOME MADE ICED TEA</b> . . . . .	3.5

## REFRIGERANTES

<b>COCA-COLA 0.35</b> . . . . .	2.9
<b>COCA-COLA ZERO 0.35</b> . . . . .	2.9
<b>SPRITE 0.35</b> . . . . .	2.9
<b>FUZE-TEA PÊSSEGO, LIMÃO, MANGA</b> . . . . .	2.9
<b>ÁGUA TÓNICA</b> . . . . .	3.25
<b>GINGER ALE</b> . . . . .	3.25

## ÁGUAS

<b>LUSO 0.5</b> . . . . .	2
<b>LUSO 1 LT</b> . . . . .	3
<b>ÁGUAS DAS PEDRAS 0.25</b> . . . . .	2.25
<b>ÁGUA CASTELLO 0.20</b> . . . . .	2.25
<b>S. PELEGRINO C/ GÁS 0.5</b> . . . . .	3.5

IVA incluído à taxa legal em vigor. Se é alérgico/a ou tiver alguma restrição alimentar, por favor queira pedir informações junto dos funcionários  
Caso pretenda consumir o seu vinho no nosso estabelecimento, será cobrado um valor de 5 euros por unidade.

# BEBIDAS