

## PIZZAS CLASSICAS

– MARGHERITA – 8,50 **VEGGIE**

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MANJERICÃO

– ATUM E CEBOLA – 10,90

MOZZARELLA FIOR DE LATE, ATUM MEDITERRÂNICO, AZEITONAS PRETAS DA LIGÚRIA, CEBOLA SALTEADA, ALCAPARRAS DA SICÍLIA

– HAWAII – 9,50

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIAMBRE ITALIANO, ANANAS FRESCO DOS AÇORES

– MONCHIQUENSE – 12,50

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIMENTOS VERMELHOS GRELHADOS, CHOURIÇO DE MONCHIQUE

– PARMIGIANA – 9,90 **VEGGIE**

MOZZARELLA FIOR DE LATTE, TOMATE CHERRY CONFIT, BERINGELA GRELHADA, PARMESÃO REGIANO DOP 18 MESES, ORÉGANO, MANJERICÃO

– BURINA – 11,90

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ITALIANA, COGUMELOS GRATINADOS, TOMATE CHERRY CONFIT, CEBOLA SALTEADA

– PRIMAVERA – 12,90

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE FRESCO, RÚCULA, PRESUNTO DE PARMA D.O.P.18 MESES PARMESÃO REGIANO DOP 18 MESES, VINAGRE, PIMENTA ROSA, AZEITE EXTRA VIRGEM

– NAPOLI IN PUGLIA – 13,50

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, BURRATA PUGLIESE, TOMATES CHERRY CONFIT, ORÉGANO, MANJERICÃO, ANCHOVAS DO MAR CANTÁBRICO

– GENOVESE – 11,50 **VEGGIE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO CASEIRO, TOMATES CHERRY CONFIT, MANJERICÃO, PARMESÃO REGIANO DOP 18 MESES

– BRESAOLA – 13,00

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RÚCULA, BRESAOLA DE VALTELLINA IGP, PARMESÃO DOP, 18 MESES, TOMATE CHERRY CONFIT

– D.O.C. – 11,90 **VEGGIE**

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA DE BUFFALA CAMPANIA, TOMATE CHERRY CONFIT, MANJERICÃO, AZEITE EXTRA VIRGEM.

– 4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA – 10,60 **VEGGIE**

QUEIJO SCAMORZA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGIANO DOP 18 MESES, QUEIJO GORGONZOLA DOP, NATA, PIMENTA PRETA, MANJERICÃO

– DIAVOLA – 9,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, SALAME NAPOLI, QUEIJO SCARMORZA, PASTA DE INDUJA (PICANTE)

– CAPRICCIOSA – 10,90

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA, COGUMELOS FRESCOS GRATINADOS, ALCACHOFRAS AO FORNO, AZEITONAS TAGGIASCHE DE LIGÚRIA, FIAMBRE ITALIANO, OVO COZIDO

– 4 VEGETAIS DA ARTE BIANCA – 13,00 **VEGGIE**

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COGUMELOS FRESCOS GRATINADOS, CURGETES, PIMENTOS VERMELHOS, BERINGELAS GRELHADAS, PARMIGIANO REGIANO DOP

– MARINARA – 8,00 **VEGAN**

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, ALHO, MANJERICAO, ORÉGANO, AZEITE EXTRA VIRGEM

– NAPOLI – 9,00

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, ALHO, OREGANO, AZEITE EXTRA VIRGEM, ANCHOVAS DO MAR CANTÁBRICO, AZEITONAS TAGGIASCHE DE LIGÚRIA, ALCAPARRAS DA SICÍLIA

– BALSAMICA – 13,50

BURRATA PUGLIESE, FIAMBRE ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES SECOS, MANJERICÃO, VINAGRE BALSÂMICO

IVA INCLUIDO AS TAXAS LEGAIS EM VIGOR

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO COUVERT 3,90 EURO, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO – N1 E N 3, ARTIGO 135, DECRETO LEI N 10 / 2015, 16 DE JANEIRO



## PARA COMEÇAR / COMPARTILHAR

– FOCACCIA ALHO – 4,50 **VEGAN**

ALHO, AZEITE EXTRA VIRGEM, SAL & ALECRIM

– BRUSCHETTA CLÁSSICA – 5,50 **VEGAN**

TOMATE FRESCO, AZEITE EXTRA VIRGEM, MANJERICÃO, ALHO

– LEGUMES GRELHADOS & BUFALA – 11,00 **VEGGIE**

BERINGELAS, CURGETES, CEBOLA E PIMENTOS GRELHADOS COM MOZZARELA DE BÚFALA DOP

– VEGETAIS & TAPENADE – 6,50

VEGETAIS FRESCOS COM MOLHO DE AZEITONA PRETA, ANCHOVAS E ALCAPARRAS,

TABUA DE ENCHIDOS E QUEIJOS – 20,00

SELEÇÃO DE QUATRO ENCHIDOS E QUEIJOS DA ITÁLIA E PORTUGAL

TABUA DE QUEIJOS – 9,50

SELEÇÃO DE TRÊS QUEIJOS DE ITÁLIA E PORTUGAL

TABUA DE ENCHIDOS – 9,00

SELEÇÃO DE TRÊS ENCHIDOS DE ITÁLIA E PORTUGAL

– LA BURRATA TOMATE – 8,00 **VEGGIE**

QUEIJO BURRATA, TOMATES CHERRY, TOMATES CHERRY CONFIT, AZEITE EXTRA VIRGEM

## SÓ PARA O ALMOÇO FOCACCIA RECHEIADA SÓ PARA O ALMOÇO

– VEGETARIANA – 8,90 **VEGGIE**

MIX DE FOLHAS, MOZZARELA FIOR DI LATTE, PIMENTOS VERMELHOS GRELHADOS, AZEITE TAGGIASHE

– PARMA – 12,30

MOZZARELA FIOR DI LATTE CAMPANO  
PRESUNTO DE PARMA DOP 18 MESES

– MEDITERRÂNEA – 11,80 **VEGGIE**

BERINGELA GRELHADA, MOZZARELA BÚFALA DOP DA CAMPANA, MANJERICÃO

## PIZZAS CONTEMPORANEAS

OPÇÃO DE MASSA SEM GLÚTEN FEITA COM FARINHA DE ARROZ, BATATA E SARRACENO – 1,90

– BURRATA – 16,00

BURRATA PUGLIESE, PRESUNTO DE PARMA DOP 18 MESES, MOZZARELA FIOR DI LATTE CAMPANO

– METAMORPHOSE – 16,00 **VEGAN**

RAGU DE COGUMELOS MISTOS, FOLHA DE COUVE PORTUGUESA E COUVE LOMBARDA, CREME DE BATATA DOCE COM BAUNILHA, CHALOTA, MILHO, HORTELÃ, SOJA

– AMATRICIANA – 16,00

MOLHO AMATRICIANA, GUANCIALE TOSTADO, CREME DE PECORINO ROMANO, MOZZARELA FIOR DI LATTE CAMPANO

– ALGARVE – 15,50 **VEGGIE**

FIGOS PRETOS DO ALGARVE COM PORTO, CREME DE QUEIJO SERPA DOP, REDUÇÃO DE VINHO PORTO, MIX DE FOLHAS, MOZZARELA FIOR DI LATTE CAMPANO

– BUFALINA – 16,00 **VEGGIE**

MOLHO DE TOMATE PELADO ITALIANO, MOZZARELA DI BÚFALA CAMPANA DOP EM FATIAS, AZEITE EXTRA VIRGEM E MANJERICÃO FRESCO

## PASTAS FRESCAS

– TORTELLACCI ROBALO & PESTO – 12,00

PASTA FRESCA DE OVO RECHEADA COM ROBALO E CREME DE BATATA COM PESTO GENOVESE

– MEZZELUNE COGUMELOS & QUEIJO – 12,50 **VEGGIE**

PASTA FRESCA DE OVO RECHEADA COM COGUMELOS, MOLHO DE QUEIJO, NOZ E SALSIA

– BIGOLI AMATRICIANA – 12,50

PASTA FRESCA DE OVO COM MOLHO AMATRICIANA, GUANCIALE, MANJERICÃO E PARMESÃO

## SALADAS COM FOCACCIA

– ARTE BIANCA – 12,00

MIX DE FOLHAS, PRESUNTO DE PARMA 18 MESES, MOZZARELA FRESCA, TOMATE CHERRY, NOZES, PECORINO ROMANO DOP, AZEITONAS PRETAS TAGGIASHE DE LIGURIA

– OUTONO GRELHADOS SAZONAIS & FOLHAS – 12,50 **VEGGIE**

ABÓBORAS GRELHADAS, CEBOLA, CENOURA COM FOLHAS MISTAS, MANJERICÃO E BURRATA

– SALADA VERDE – 9,50 **VEGAN**

MIX DE FOLHAS, TOMATE CHERRY, CEBOLA BRANCA, COUVE FLOR, AZEITONAS, CENOURA

## NOSSOS VINHOS

COMO TRABALHAMOS COM PEQUENOS PRODUTORES LOCAIS, TALVEZ NÃO TENHAMOS TODAS AS OPÇÕES DE VINHOS DISPONÍVEIS. POR FAVOR SOLICITE AO NOSSO STAFF ACERCA DA DISPONIBILIDADE

### ESPUMANTES

APHROS RESERVA / BRANCO / MINHO / 2015 33,00€  
LOUREIRO

QUINTA DE SANT'ANA / ROSÉ / LISBOA / 2016 30,50€  
TOURIGA NACIONAL

### BRANCO

QUINTA DOS CASTELARES / DOURO / 2019 14,50€ / 3,50€ 12CL  
CODEGA DO LARINHO, RABIGATO, GOUVEIO

QUINTA DA PALMIRINHA / VINHO VERDE / MINHO / 2019 22,50€  
LOUREIRO / SEM SULFITOS ADICIONADOS

CASA DE MOURAZ / DAO / 2019 19,50€  
ENCRUZADO, MALVASIA-FINA, FERNÃO-PIRES & MAIS UVAS INDÍGENAS

CASA DE MOURAZ / DAO / 2018 25,50€  
ENCRUZADO

QUINTA DE SANT'ANA / LISBOA / 2019 17,00€  
FERNÃO-PIRES, VERDELHO

QUINTA DE SANT'ANA / LISBOA / 2019 25,00€  
SAUVIGNON BLANC

VALE DE CAPUCHA POÇO DO GADO / LISBOA / 2017 34,50€  
GOUVEIO

COURELAS DA TORRE / ALENTEJO / 2019 18,00€  
ARINTO, FERNÃO PIRES, ANTÃO VAZ, SAUVIGNON BLANC

COURELAS DA TORRE / LUMINOSO / ALENTEJO / 2019 28,50€  
ARINTO, FERNÃO-PIRES, ANTÃO VAZ / ORANGE WINE / SEM SULFITOS ADICIONADOS

MORGADO DO QUINTAO / ALGARVE / 2019 27,50€  
CRATO BRANCO

MONTE DA CASTALEJA / ALGARVE / 2019 37,50€  
ARINTO, PERRUM / VINHO LARANJA

### ROSÉ

HERDADE DOS OUTEIRO ALTO / ALENTEJO / 2019 21,50€  
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO & TINTA CAIADA,

CASA DE MOURAZ / DAO / 2019 19,00€  
TOURIGA-NACIONAL, RUFETE, BAGA, TINTA-RORIZ & UVAS INDÍGENAS

### TINTO

QUINTA DOS CASTELARES / DOURO / 2019 14,50€ / 3,50€ 12CL  
TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA & TOURIGA NACIONAL

CASA DE MOURAZ / DAO / 2016 21,00€  
TOURIGA-NACIONAL, RUFETE, BAGA, TINTA-RORIZ & UVAS INDÍGENAS

CASA DE MOURAZ / CHIBU / DAO / 2019 23,50€  
SELEÇÃO DE MAIS DE +20 TIPOS DE UVAS: 80% UVAS ROXAS 20% UVAS VERDES

QUINTA DE SANT'ANA / LISBOA / 2017 19,50€  
TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ

QUINTA DE SANT'ANA / LISBOA / 2018 35,00€  
PINOT NOIR

COURELAS DA TORRE / ALENTEJO / 2019 18,00€  
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ

COURELAS DA TORRE FELISBELA / ALENTEJO / 2019 26,50€  
CASTELAO / SEM SULFITOS ADICIONADOS

HERDADE DOS OUTEIRO ALTO / ALENTEJO / 2019 19,00€  
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO

HERDADE DOS OUTEIRO ALTO / RESERVA / ALENTEJO / 2016 29,50€  
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO

MORGADO DO QUINTAO / ALGARVE / 2019 27,50€  
NEGRA MOLE

MONTE DA CASTALEJA MEIA PRAIA / ALGARVE / 2019 17,50€  
BASTARDO, ALFROCHEIRO

MONTE DA CASTALEJA / ALGARVE / 2018 37,50€  
BASTARDO, ALFROCHEIRO



NOS VINHOS PORTUGUESES NATURAIS E NAS CERVEJAS ARTESANAIS, NÓS CONFIAMOS!

### VINHOS NATURAIS E BIOLÓGICOS

TODOS OS NOSSOS ENÓLOGOS FORAM CUIDADOSAMENTE SELECIONADOS EM PARCERIA COM "THE ORGANIC WINE COLLECTION" POR CONTA DE SEU RESPEITO PELOS PRINCÍPIOS ORGÂNICOS/BIOLOGICOS DE VINICULTURA, PELO SUA PEGADA BIODINÂMICA E DE BAIXA INTERVENÇÃO :

PEQUENOS PRODUTORES INDEPENDENTES / INTERVENÇÃO LIMITADO DURANTE O PROCESSO DE VINIFICAÇÃO / RESPEITO PELA INTEGRIDADE DA UVA, SAFRA, IDENTIDADE E RIQUEZA DA TERRA / COLHEITAS FEITAS À MÃO LEVEDURAS INDÍGENAS PARA A FERMENTAÇÃO / SEM ARTIFÍCIOS, SEM ADITIVOS, E DOSES MUITO BAIXAS DE SULFITOS ADICIONADOS...

### CERVEJA ARTESANAL DE PRESSÃO E EM GARRAFA

PARA A NOSSA CERVEJA, ESCOLHEMOS A DOIS CORVOS, UMA CERVEJARIA FAMILIAR E 100% INDEPENDENTE DE LISBOA QUE PRODUZ GENUÍNAS E DISTINTAS CERVEJAS ARTESANAIS.

DOIS CORVOS É CONHECIDA PELA SUA AMPLA VARIEDADE DE CERVEJAS, DESDE SESSION IPA'S, STOUTS COMPLEXAS, ALE'S EXPERIMENTAIS, ÀS ENVELHECIDAS EM BARRIS

## NOSSAS CERVEJAS

### CERVEJAS ARTESANAIS DE PRESSÃO IMPERIAL / CANECA

PERGUNTE A NOSSA EQUIPE SOBRE A DISPONIBILIDADE, OBRIGADO.

– AVENIDA / BLONDE ALE / 5% – 2,40€ / 4,60€

A AVENIDA É UMA CERVEJA LEVE, FÁCIL DE BEBER, COM UM JOGO ENTRE O BISCOITO DO MALTE E A LEVEDURA ALEMÃ TIPO KÖLSCH

– PRATA / PILSNER / 5% – 2,20€ / 4,20€

A PRATA PILSNER, A NOSSA HOMENAGEM AO INDUSTRIOSO CAVALIEIRO DO BRAÇO DE PRATA. COM UMA SENSÇÃO DE BOCA BASTANTE LEVE, APRESENTA SUBTIS NOTAS FLORAIS E HERBAIS COM UM AMARGOR MODERADO E UMA INFINITA SENSÇÃO DE SATISFAÇÃO.

– MATINE / SESSION IPA / 4,5% – 2,80€ / 5,40€

ESTA É UMA CERVEJA COM UM AROMA E SABOR INTENSOS A LÚPULO, MAS NUMA VERSÃO COM MENOS ÁLCOOL, PARA BEBERES MAIS DO QUE UMA E PODERES IR À SUA VIDA DESCANSADA. MUITO AROMÁTICA, LEMBRA MARACUJÁS E PÊSSEGOS

– CREATURE / IPA / 6,8% – 2,80€ / 5,40€

A CREATURE É FRUTADA, SUMARENTA, AROMÁTICA, CREMOSA, EQUILIBRADA, FORTE, SUAVE, PUJANTE, DELICADA, E SOBRETUDO FELIZ. PRODUZIDA COM ELEVADAS QUANTIDADES DE LÚPULOS AMERICANOS, MALTES BRITÂNICOS E ÁGUA SUAVE DE LISBOA. É DIFERENTE DOS OUTROS IPA PELO SEU BAIXO AMARGOR, MAS PERFIL AROMÁTICO BASTANTE INTENSO

### CERVEJAS ARTESANAIS DE GARRAFA 33cl

– PRATA / PILSNER / 5% – 3,00€

– MATINE / SESSION IPA / 4,5% – 3,50€

– FINISTERA / IMPERIAL PORTER / 8,5% – 4,00€

FINIS TERRAE, OU FINISTERRA, ERA O NOME QUE OS ANTIGOS ROMANOS DERAM AO FIM DO MUNDO CONHECIDO ATÉ ENTÃO. A FRONTEIRA COM O DESCONHECIDO ENCONTRAVA-SE ENTÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA. CAMELO, CHOCOLATE, SABORES TORRADOS E NOTAS DE FRUTA E SUFICIENTEMENTE ESCURA PARA TE PÔR UMA NÓDOA NA ROUPA.

