

Vini

ESPUMANTE E CHAMPAGNE



KOMPASSUS BLANC, BAIRRADA 12%		24
ARMANI PROSECCO DOC, ITÁLIA 11%	7	25
KOMPASSUS ESPUMANTE ROSÉ, BAIRRADA 12%		29
ARMANI PROSECCO ROSÉ, ITÁLIA 11%	9	30
BILLECART SALMON BRUT RESERVE, ITÁLIA 12%		110
BILLECART SALMON ROSÉ, ITÁLIA 12%		135

BRANCOS

SOUSA LOPES BRANCO, VINHO VERDE 12%	4	17
MONTE DAS TALHAS, ALENTEJO 13%	5	18
LACRAU, DOURO 13%		20
HERDADE GRANDE CHARDONNAY, ALENTEJO 13%		24
SEARA D´ORDENS RESERVA, DOURO 13%	7	24
ALMANUA, VINHO VERDE 12,5%		26
ALBINO ARMANI PINOT GRIGIO, ITÁLIA 13%		26
ALBINO ARMANI FRIULI GRAVE SAUVIGNON BLANC, ITÁLIA 12,5%		29
ARVAD, ALGARVE 12,5%		29
CAMPO MACCIONE VERMENTINO, ITÁLIA, 13%		30

TINTOS

MONTE DAS TALHAS, ALENTEJO 13%	5	18
CHIANTI STRACCALI, ITÁLIA 13%		20
LACRAU, DOURO 13%		20
SEARA D´ORDENS RESERVA, DOURO 14%	7	24
HERDADE GRANDE DAMA DO MONTE, ALENTEJO 13%		26
ARVAD, ALGARVE 14%		29
PÓ DE POEIRA DOURO 13%		31
VAJRA-BARBERA PÓ DE POEIRA, ITÁLIA 14%		32
ARMANI VALPOLICELLA RIPASSO, ITÁLIA 14%		35
PINTAS CHARACTER, DOURO 13,5%		55
HERDADE GRANDE GRANDE RESERVA, ALENTEJO 14,5%		69
PIO CESARE BAROLO, ITÁLIA 14,5%		110

ROSÉ

MONTE DAS TALHAS, ALENTEJO 12,5%	5	18
HERDADE GRANDE, ALENTEJO 13%		23
CAMPO MACCIONE MAREMA ROSATO, ITÁLIA 12,5%		31

A PERCENTAGEM DE ÁLCOOL PODE ALTERAR CONSOANTE O VINTAGE

MENÙ

alla salute



CUCINA PIZZERIA ITALIANA

l'eccellenza della cucina italiana

PEPERONCINI

CUCINA PIZZERIA ITALIANA

l'eccellenza della cucina italiana

ANTIPASTI		
COUVERT 	5	
GRISSINI, FOCACCIA CASEIRA, TAPENADE DE AZEITONA E AZEITE MONTEROSA COM SAL MARINHO		
GRISSINI, HOMEMADE FOCACCIA, OLIVE TAPENADE AND MONTEROSA OLIVE OIL WITH SEA SALT		
OLIVE VERDI DULCE	4	
AZEITONAS VERDES COLHIDAS EM ITÁLIA		
GREEN OLIVES HARVESTED IN ITALY		
PIZZA DE ALHO CLÁSSICA CLASSIC GARLIC PIZZA 	6	
PIZZA DE ALHO COM MOZZARELLA GARLIC PIZZA 	7	
BRUSCHETTA CLÁSSICA 	6,5	
TOMATE CHERRY ASSADO, ALHO, AZEITE MONTEROSA, MANJERICÃO E MOZZARELLA		
ROASTED CHERRY TOMATOES, GARLIC, MONTEROSA OLIVE OIL, BASIL AND MOZZARELA		
CAPRINO AL FORNO 	9	
QUEIJO DE CABRA GRATINADO NO FORNO COM PISTÁCIO, AMÊNDOA TOSTADA E COMPOTA DE TOMATE SERVIDO COM CROSTINI		
BAKED GOAT CHEESE WITH PISTACHIO, TOASTED ALMONDS AND TOMATO JAM SERVED WITH CROSTINI		
CARPACCIO DE NOVILHO 	18	
PESTO, TOMATE CHERRY ASSADO E LASCAS DE PARMESÃO		
PESTO, ROASTED CHERRY TOMATOES AND PARMESAN SHAVINGS		
CROQUETE DE RABO DE BOI E PARMIGIANO OXTAIL AND PARMIGIANO CROQUETTE 4 UN. 	11	
ROTOLLI QUEIJO DE CABRA 4 UN. 	9	
QUEIJO DE CABRA, DOCE DE PÊRA, MEL, ESPINAFRES E AMÊNDOAS TORRADAS		
GOAT CHEESE,PEAR JAM, HONEY, SPINACH AND TOASTED ALMONDS		
ROTOLLI SALAMI 4 UN. 	9,5	
MOZZARELLA E SALAME PEPERONCINO		
MOZZARELLA AND PEPERONCINO SALAME		
PANINO NAPOLETANO 	15,9	
PÃO DE PIZZA ARTESANAL RECHEADO COM PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA, STRACCIATELLA CREMOSA, RÚCULA FRESCA, TOMATE CHERRY E PESTO DE MANJERICÃO		
HANDMADE PIZZA BREAD FILLED WITH BLACK IBERIAN HAM, CREAMY STRACCIATELLA, ROCKET LEAVES, CHERRY TOMATOES AND BASIL PESTO		
OVOS ROTOS PEPERONCINI 	15,9	
BATATA FRITA, OVO ESTRELADO COBERTO COM PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA E CARBOCREMA EM PÃO DE PIZZA		
FRENCH FRIES, FRIED EGG TOPPED WITH BLACK IBERIAN HAM AND CARBOCREMA ON PIZZA DOUGH		
BURRATA AL FORNO 	11	
DELÍCIA DE BURRATA FEITA NO FORNO EM MASSA DE PIZZA, PESTO E TOMATE CONFIT		
OVEN-BAKED BURRATA ON PIZZA DOUGH, WITH PESTO AND CONFIT TOMATOES		
GAMBERINI AL PEPERONCINI 	13,5	
GAMBAS SALTEADAS, ALHO, AZEITE E PÃO TORRADO		
SAUTÉED PRAWNS, GARLIC, OLIVE OIL AND TOASTED BREAD		

ZUPPE	
SOPA DA HORTA GARDEN SOUP	5

INSALATE		
CAPRESE 	9	
CLÁSSICA – TOMATE, MOZZARELLA E MANJERICÃO		
CLASSIC – TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL		
SALADA ITALIANA 	14,5	
ALFACE ROMANA,CEBOLA ROXA, TOMATE CHERRY, COUVE ROXA, AZEITONA VERDE, RICOTTA E PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA		
ROMAINE LETTUCE, CELERY, RED ONION, CHERRY TOMATOES, RED CABBAGE, GREEN OLIVES, RICOTTA CHEESE AND BLACK IBERIAN HAM		
CÉSAR 	14	
ALFACE ROMANA, PEITO DE FRANGO, LASCAS DE PARMESÃO, GUANCIALE E MOLHO CÉSAR		
ROMAINE LETTUCE, CHICKEN BREAST, PARMESAN SHAVINGS, GUANCIALE AND CAESAR DRESSING		
INSALATA SALMONE AFFUMICATO 	15	
MISTURA DE FOLHAS FRESCAS, SALMÃO FUMADO, TOMATE CHERRY, UVAS, PEPINO RECHEADO COM RICOTTA CREMOSA E VINAGRETE DE MEL E MOSTARDA		
MIXED FRESH LEAVES, SMOKED SALMON, CHERRY TOMATOES, GRAPES, CUCUMBER STUFFED WITH CREAMY RICOTTA AND HONEY MUSTARD VINAIGRETTE		

							
MARISCO	NOZES	PICANTE	VEGAN	LACTOSE	GLÚTEN	AIPO	MOSTARDA
VALOR EM EUROS. IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR							

PIZZE CLASSICHE		
MARGHERITA 	10,5	
TOMATE, AZEITE MONTEROSA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E MANJERICÃO		
TOMATO, MONTEROSA OLIVE OIL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BASIL		
MARGHERITA BUFFALA D.O.P. 	13	
TOMATE, AZEITE MONTEROSA, MOZZARELA COM BUFALA D.O.P E MANJERICÃO		
TOMATO, MONTEROSA OLIVE OIL, MOZZARELLA WITH BUFALA D.O.P. AND BASIL		
PROSCIUTTO E FUNGHI 	13.5	
TOMATE, AZEITE MONTEROSA, COGUMELOS, MOZZARELA FIOR DI LATTE E PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA		
TOMATO, MONTEROSA OLIVE OIL, MUSHROOMS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BLACK IBERIAN HAM		
CARBONARA 	14	
MOZZARELA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, GUANCIALE CROCANTE, CREME DE PECORINO E PARMESÃO, GEMA DE OVO, COGUMELOS,PARMESÃO E PIMENTA PRETA		
MOZZARELA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, CRUNCHY GUANCIALE, PECORINO CREAM AND PARMESAN, EGG YOLK,MUSHROOMS, PARMESAN AND BLACK PEPPER		
DI CAPRA 	14	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,TOMATE, AZEITE MONTEROSA		
MANJERICÃO,GORGONZOLA DOP, QUEIJO DE CABRA, PÊRA E AVELÃ TORRADA		
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATO, MONTEROSA OLIVE OIL, BASIL, GORGONZOLA DOP, GOAT CHEESE, PEAR AND TOASTED HAZELNUTS		
CALZONE GAMBERI 	14	
GAMBAS, TOMATE, AZEITE MONTEROSA, MOZZARELA FIOR DI LATTE, ANANÁS, PANNA ROSA		
PRAWNS, TOMATO, MONTE ROSA OLIVE OIL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PINEAPPLE, PINK PANNA		
CALZONE CLÁSSICO 	12	
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, FIAMBRE ITALIANO, RICOTTA E ORÉGÃO		
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL ITALIAN HAM, RICOTTA AND ORÉGANO		
PEPERONCINI PICANTE 	15.5	
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, SALAME		
NAPOLITANO,PARMESAN E SALSA		
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, NEAPOLITAN SALAMI, PARMESÃO AND PARSLEY		
4 STAGIONI 	14.5	
TOMATE, COGUMELOS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, ALCACHOFRAS, AZEITONAS, PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA E MANJERICÃO		
TOMATO, MUSHROOMS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,MONTEROSA OLIVE OIL, ARTICHOKEs, OLIVES, BLACK IBERIAN HAM AND BASIL.		
PESTO 	15	
PESTO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, TOMATE CHERRY ASSADO, STRACCIATELLA, AVELÃ TRITURADA E MANJERICÃO		
PESTO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, ROASTED CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA, CRUSHED HAZELNUTS AND BASIL		
RAGÙ BOLOGNESE 	15.5	
TOMATE, RAGÙ ALLA BOLOGNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, STRACCIATELLA, CEBOLA ROXA CARAMELIZADA E PIMENTA PRETA		
TOMATO, RAGÙ ALLA BOLOGNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, STRACCIATELLA, CARAMELIZED RED ONIONS AND BLACK PEPPER		
VERDI 	14	
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, COGUMELOS, FIAMBRE ITALIANO, ESPINAFRES E PANNA		
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, MUSHROOMS, ITALIAN HAM, SPINACH AND PANNA		
VEGETARIANA 	13	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, TOMATE CHERRY ASSADO, PIMENTOS E COURGETTE		
MOZZARELLA FIOR D LATTE,MONTEROSA OLIVE OIL, ROASTED CHERRY TOMATOES, PEPPERS AND ZUCCHINI		

PASTA		
LINGUINE AL PESTO 	14	
E BURRATA		
LINGUINE ENVOLVIDO EM PESTO DE MANJERICÃO FRESCO, SERVIDO COM BURRATA CREMOSA E TOMATE CHERRY ASSADO		
LINGUINE IN A FRESH BASIL PESTO, SERVED WITH CREAMY BURRATA AND ROASTED CHERRY TOMATOES.		
SPAGHETTI POMODORO 	10.5	
SPAGHETTI, MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO		
SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE		
LASAGNE ALLA BOLOGNESE 	16	
RIGATONI ALL' AMATRICIANA 	18.5	
RIGATONI, BOCHECHA DE PORCO PRETO NO JOSPER E PEPPERONI		
RIGATONI, BLACK PORK CHEEK COOKED IN A JOSPER OVEN AND SPICY PEPPERONI		
OPÇÃO S/GLÚTEN	+2.5	
OPÇÃO S/LACTOSE	+2	
EXTRA TRUFA	+12	
SPAGUETTI CARBONARA 	15	
TRADIZIONALE		
COM GUANCIALE		
WITH GUANCIALE		
SPAGHETTI RAGÙ ALLA BOLOGNESE 	16	
RAVIOLI DE RICOTTA E ESPINAFRES RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH 	17	
LINGUINE AL GAMBERI 	17,5	
LINGUINE, GAMBAS, ALHO, BISQUE E STRACIATELLA		
LINGUINI, PRAWNS, GARLIC, BISQUE AND STRACIATELLA		
LINGUINE ALLA CREMA DI FUNGHI E POLLO 	15	
LINGUINE, FRANGO, COGUMELOS, ESPINAFRES, PARMESÃO, PANNA E PIMENTA		
LINGUINE, CHICKEN, MUSHROOMS, SPINACH, PARMESAN, PANNA AND BLACK PEPPER		

PIZZE PREMIUM		
BURRATINA 	14	
TOMATE, AZEITE MONTEROSA, PESTO, STRACCIATELLA, TOMATE CHERRY ASSADO, LASCAS DE PARMESÃO E MANJERICÃO		
TOMATO,MONTEROSA OLIVE OIL PESTO, STRACCIATELLA, ROASTED CHERRY TOMATO, PARMESAN SHAVINGS AND BASIL		
GUANCIALE 	16	
MOZZARELLA FIOR DI LATE, AZEITE MONTEROSA, GUANCIALE, STRACCIATELLA E PIMENTA PRETA		
MOZZARELLA FIOR DI LATE, MONTE ROSA OLIVE OIL, GUANCIALE, STRACCIATELLA AND BLACK PEPPER		
GAMBERI 	15.5	
GAMBAS, TOMATE, AZEITE MONTEROSA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACIATELLA, LIMA E MANJERICÃO		
PRAWNS,TOMATO,MONTEROSA OLIVE OIL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACIATELLA, LIME AND BASIL		
PORCINO 	16.5	
CREME DE ABÓBORA, AZEITE MONTEROSA, BOCHECHA DE PORCO PRETO NO JOSPER, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CEBOLA ROXA CARAMELIZADA, GUANCIALE, PARMESÃO E CEBOLINHO		
PUMPKIN CREAM, MONTEROSA OLIVE OIL, BLACK PORK CHEEK COOKED IN A JOSPER OVEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARAMELIZED RED ONION, GUANCIALE, PARMESAN AND CHIVES		
TRUFADA 	18.5	
CREME TRUFADO, AZEITE MONTEROSA, PARMESÃO,COGUMELOS FRESCOS E SALTEADOS, MANJERICÃO,AVELÃ, STRACIATELLA, CEBOLINHO E TRUFA LAMINADA		
TRUFFLE CREAM, MONTEROSA OLIVE OIL,PARMESAN,FRESH AND SAUTÉED MUSHROOMS, BASIL, HAZELNUT, STRACIATELLA, CHIVES AND SLICED TRUFFLE		
L'ARTE DEL CHEF 	15	
TOMATE, AZEITE MONTEROSA, FRANGO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COGUMELOS, PANNA, AMÊNDOA LAMINADA E ESPINAFRES		
TOMATO, MONTEROSA OLIVE OIL, CHICKEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, PANNA, SLICED ALMONDS AND SPINACH		
SORRETINA 	14.5	
PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA, AZEITE MONTEROSA , PROVOLA MISTO FUMADO, TOMATE CHERRY ASSADO, RÚCULA FRESCA E AZEITE EXTRA VIRGEM		
IBERIAN BLACK HAM ,OLIVE OIL MONTEROSA, MIXED SMOKED PROVOLONE CHEESE, ROASTED CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAFs AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
PIZZA SALMÃO 	16	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AZEITE MONTEROSA, SALMÃO FUMADO, TOMATE CHERRY, RÚCULA FRESCA, CEBOLINHO E MOLHO CREMOSO DE MOSTARDA		
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MONTEROSA OLIVE OIL, SMOKED SALMON, CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAFs,CHIVES AND CREAMY MUSTARD SAUCE.		
OPÇÃO S/GLÚTEN GLÚTEN-FREE OPTION	+3.5	
OPÇÃO S/LACTOSE LACTOSE-FREE OPTION	+2	
EXTRA TRUFA EXTRA TRUFFLE	+12	

BAMBINI		
SPAGHETTI BOLOGNESE 	8.5	
MINI MARGHERITA 	7	
EXTRA FIAMBRE EXTRA HAM	+1.5	

CARNE		
FRANGO “MILANEZA” 	17	
FRANGO MILANESA COM SPAGHETTI POMODORO		
CHICKEN MILANESE WITH SPAGHETTI POMODORO		
TAGLIATA DE FILÉ MIGNON 	28	
CARNE DE FILÉ MIGNON, BATATA FRITA CASEIRA E SALADA DE RUCÚLA E PARMESÃO		
FILÉ MIGNON STEAK, HOMEMADE FRENCH FRIES, ROCKET AND PARMESAN SALAD		
LINGUINE VERDI COM TAGLIATA DI FILÉ MIGNON 	24	
LINGUINE VERDI DI FILÉ MIGNON ALLA TAGLIATA ENVOLVIDO COM ERVAS FRESCAS E LASCAS DE PARMESÃO		
LINGUINE, STEAK TAGLIATA, FRESH HERBS AND PARMESAN SHAVINGS.		

RISOTTO		
CAMARÃO COM STRACIATELLA 	21	
SHRIMP RISOTTO WITH STRACIATELLA		
GUANCIA DI MAIALE NERO 	21	
BOCHECHA DE PORCO PRETO EM REDUÇÃO DE VINHO TINTO, PARMESÃO, MASCARPONE E RISOTTO		
BLACK PORK CHEEK IN A RED WINE REDUCTION, PARMESAN, MASCARPONE AND RISOTTO		

CONTORNI		
BATATA FRITA CASEIRA HOMEMADE FRENCH FRIES 	4	
LEGUMES SALTEADOS SAUTÉED VEGETABLES	6	
INSALATA MISTA MIXED SALAD	4.5	
INSALATA DI RÚCULA E PARMIGIANO 	6.5	
SALADA DE RÚCULA, LASCAS DE PARMIGIANO, AZEITE E BALSÂMICO		
ROCKET LEAVES SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS, OLIVE OIL AND BALSAMIC VINEGAR		