

ENTRADAS

COUVERT

Grissinis artesanais e focaccia com alecrim cozida em forno de lenha, acompanhada de azeite com molho balsâmico, pesto e compota de bacon

BURRATA CRIOLLA

Burrata servida com pesto, com molho criolla e acompanhada de focaccia com alecrim e grissinis

FOCACCIA

Focaccia com alecrim, cozida em forno de lenha, acompanhada de azeite com molho balsâmico e pesto

PEIXINHOS DA HORTA ITALIANOS

Espargos envolvidos em presunto e polme, servidos com maionese de caril e lima

PÚCARA DE ALHEIRA C/ DIPS DE PIZZA

Alheira gratinada com natas e queijo mozzarella, regada com pedaços de maçã e rum, acompanhada de dips

ROLINHO DE ESPINAFRES COM RICOTTA

Enrolado de espinafres envoltos em ricotta e queijo mozzarella, perfumado com azeite de alho, servido com molho de ricotta verde

ROLINHO DE VENTRICINA COM MOZZARELLA

Enrolado de ventricina envolto em queijo mozzarella, perfumado com azeite de alho, servido com molho de ricotta verde

SOPAS

CREME DE ABÓBORA E CENOURA

Creme aveludado de abóbora e cenoura, acompanhado de amêndoas sweet & salty

CREME DE COGUMELOS FRESCOS

Reinvenção de creme aveludado de cogumelos, acompanhado de croutons

PIZZAS

TODAS AS PIZZAS TÊM COMO BASE QUEIJO MOZZARELLA E MOLHO DE TOMATE. PODE CRIAR A SUA PRÓPRIA PIZZA, ESCOLHENDO A PIZZA MARGARITA, ADICIONANDO DE SEGUIDA OS INGREDIENTES QUE DESEJAR

MARGARITA

Molho de tomate, mozzarella e folhas de manjeriçã

LUZZO

Cogumelos portobello assados, bacon crocante e ananás caramelizado

CALZONE MICHELE *

Azeitonas pretas laminadas, fiambre e pepperoni

CRIOLLA

Camarões salteados, bacon crocante e molho criolla

DJANGO

Cebola caramelizada e presunto fatiado

FORMAGGIO

Mistura de queijos parmesão e gorgonzola

LIZZY

Fatias de fiambre

MELVILLE

Camarões salteados, espinafres frescos e balsâmico

ONASSIS

Camarões e vieiras salteados em molho de coentros

POPEYE

Base coberta por molho de ricotta verde, mozzarella Di Búfala, espinafres frescos e balsâmico

RÚSTICA *

Alheira salteada, espargos laminados e ovo escalfado

SALMONE

Salmão fumado, burrata e tomate cherry regados com sumo e rasas de lima

SIFFREDI

Salame picante (ventricina) acompanhado de rúcula fresca e balsâmico

TERIYAKI

Frango teriyaki e cogumelos portobello

TUTTI-TRUFI

Burrata, trufas em azeite trufado

VINÍCIUS

Cogumelos portobello assados, acompanhados de ananás caramelizado e espargos laminados

* ESTAS PIZZAS NÃO TÊM OPÇÃO DE VIR FATIADAS OU DIVIDIDAS SE OPTAR POR RETIRAR ALGUM INGREDIENTE ÀS PIZZAS JÁ DEFINIDAS, SERÁ FEITA UMA PIZZA MARGARITA COM OS INGREDIENTES QUE DESEJA, SEM QUE SEJA COBRADO O INGREDIENTE RETIRADO

SALADAS

PODE CRIAR A SUA PRÓPRIA SALADA, ESCOLHENDO A SALADA SIMPLES, ADICIONANDO DE SEGUIDA OS INGREDIENTES QUE DESEJAR

SIMPLES

Mistura de frescos (alface iceberg, lola rosa, espinafres, rúcula, tomate cherry, cebola roxa e amêndoas sweet & salty), regado com molho vinagrete

LUZZA

Mistura de frescos, acompanhada de frango fumado, bacon crocante e ananás caramelizado

CAPRESE

Fatias finas de tomate fresco e mozzarella Di Búfala, regada com molho pesto

CONVÉS

Mistura de frescos, salmão fumado, azeitonas pretas laminadas, tomate cherry, creme de aneto regado com lima

& MORE...

CARPACCIO BRESAOLA

Servido com rúcula, amêndoas sweet & salty, lascas de parmesão e balsâmico

CARPACCIO DE SALMÃO

Salmão regado com molho criolla, acompanhado com pequena Salada Simples

ROLINHOS DE FRANGO RECHEADOS

Com frango e espinafres envoltos em bacon, acompanhados de maçarocas de milho, espargos, tomate cherry, mistura de frescos com balsâmico e molho de ricotta verde

EXTRAS

ALHEIRA SALTEADA
AMÊNDOAS SWEET & SALTY
ANANÁS CARMELIZADO
AZEITONAS PRETAS LAMINADAS
BACON CROCANTE
BURRATA
CAMARÕES SALTEADOS
CEBOLA CARMELIZADA
COGUMELOS PORTOBELLO ASSADOS
ESPARGOS LAMINADOS
ESPINAFRES FRESCOS
FIAMBRE
FRANGO FUMADO
FRANGO TERIYAKI
MOLHO CRIOLLA
MOLHO PESTO
OVO ESCALFADO **
PEPPERONI
PRESUNTO FATIADO
QUEIJO GORGONZOLA
QUEIJO MOZZARELLA
QUEIJO MOZZARELLA DI BÚFULA
QUEIJO PARMESÃO LASCADO
RÚCULA FRESCA
SALAME PICANTE (VENTRICINA)
SALMÃO FUMADO
TOMATE CHERRY
TRUFA EM AZEITE TRUFADO
VIEIRAS SALTEADAS

 PICANTE  VEGETARIANO

** QUANDO ACRESCENTADO ESTE INGREDIENTE, A PIZZA DEIXA DE TER A OPÇÃO DE VIR FATIADA OU DIVIDIDA

SOBREMESAS

CHEESECAKE

Desmontado e montado à maneira do nosso Chef

GANACHE

Ganache de chocolate com caramelo salgado, acompanhado de gelado de baunilha com macadâmia

ABACAXI

Servido ao natural

BOLA DE GELADO

Baunilha com macadâmia, chocolate, menta, morango

SUMOS E REFRIGERANTES

SUMO NATURAL DE MORANGO

SUMO NATURAL DE LARANJA

LIMONADA SIMPLES

LIMONADA COM HORTELÃ E GENGIBRE

FRUTEA DE PÊSSEGO OU LIMÃO

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

SPRITE

FANTA

ÁGUAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS (50CL)

ÁGUA DAS PEDRAS (25CL)

ÁGUA DAS PEDRAS LIMÃO (25CL)

ÁGUA TÓNICA FEVER TREE INDIAN (20CL)

ÁGUA TÓNICA NORDIC (20CL)

CERVEJAS

IMPERIAL (20CL / 40CL)

CERVEJA SEM ÁLCOOL (33CL)

CERVEJA PRETA (33CL)

CERVEJA ARTESANAL 1927 (33CL)

PANACHÉ (20CL)

SOMERSBY (33CL)

CUP

CUP A COPO 33cl

CUP A JARRO 1L

VINHOS A COPO

TINTO Luzzo Douro

BRANCO Luzzo Douro

TINTOS (75CL)

LUZZO Douro

LUZZO Alentejo

ESTEVA Douro

PAPA FIGOS Douro

DUQUE DE VISEU Dão

TRINCA BOLOTAS Alentejo

BRANCOS (75CL)

LUZZO Douro

LUZZO Alentejo

PLANALTO Douro

PAPA FIGOS Douro

PROVA RÉGIA DE RESERVA Lisboa

AZEVEDO Verde

ROSÉS (75CL)

MATEUS ROSÉ

LAMBRUSCO

CHAMPANHES E ESPUMANTES

MOET & CHANDON

PROSECCO

COCKTAILS

COOL CANDY SEM ÁLCOOL

Marshmallow, laranja, arando, ananás e groselha

PURE LOVERS

Vodka, morango, clara de ovo, limão e hortelã

ROSEMARY

Gin, sumo de limão e ramo de alecrim

GIN BAY

Gin, ananás, mezcal, limão e clara de ovo

CLÁSSICOS OLD SCHOOL

CAIPIRINHA

Lima e cachaça

CAIPIROSKA

Lima e vodka

MORANGOSKA

Polpa de morango e vodka

MARGARITA

Tequila, sumo de limão, xarope de agave e cointreau

MOJITO

Rum, sumo de limão, clara de ovo e hortelã

PISCO SOUR

Pisco, sumo de limão e clara de ovo

GINS (5CL)

TODOS OS GINS SÃO SERVIDOS COM ÁGUA TÓNICA FEVER TREE INDIAN

MARE

Servido com limão e alecrim

HENDRICK'S

Servido com pepino

BULLDOG

Servido com laranja, limão e lima

Nº 3

Servido com limão e alecrim

MARTIN MILLER'S

Servido com maçã verde e lima

WHISKIES E AGUARDENTES (5CL)

JAMESON

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

CARDHU

GRAPPA

CRF

LICORES (5CL)

MOSCATEL DE SETÚBAL

PORTO FERREIRA TAWNY

FERREIRA DONA ANTÓNIA 10 ANOS

LICOR BEIRÃO

LIMONCELLO

CAFÉS

INTENSO

SUAVE

DUPLO

ABATANADO

DESCAFEINADO

CAFÉ COM LEITE

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE UM LIVRO DE RECLAMAÇÕES
SE NECESSITAR DE INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÉNICOS CONSULTE,
POR FAVOR, OS Nossos COLABORADORES ANTES DE EFETUAR O PEDIDO
NENHUM PRATO, PRODUTO OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER
COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO OU CONSUMIDO PELO CLIENTE