






antipasti

- focaccia com alearim 3,5€ 
- bruschetta de tomate 5€ 
- bruschetta picante com stracciatella 6€ 
com tomate, nduja e mozzarella fresca
- suppli al telefono 7€ 
- risotto arborio recheado com mozzarella e molho de tomate
- burrata artigianale DOP 12€ 
com creme de trufa preta e cogumelos
- carpaccio 12,5€
rúcula, alcaparras, creme de gorgonzola e parmesão


aperol spritz 7€

belini twist 7,5€


lambrusco rosato 16€
garrafa

alla nostra


insalata

- panzanella ai gamberi 12€
tomate, pepino, mangericão,
camarão e focaccia com oregãos
- salada caprese 11,5€ 
rúcula, mozzarella di bufala,
tomate e pesto

pasta



- casarecce alla genovese 14,5€
- tagliolini al ragù di verdure 13€ 
- linguini gamberi 15€
- spaghetti bolonhesa 13€
- ravioli di scamorza e melanzane 18€
com guanciale e parmesão

risotti

- risotto barbabietola 12,5€ 
- beterraba com gorgonzola e pistachio
- risotto ai funghi 12,5€ 
- risotto ai gamberi 14€
com courgette e limão

pizza

Uma base ancestral de forma oval, crocante por fora e macia no interior. É fermentadamentamente (48 a 72 horas), é facilmente digerível e muito baixa em glúten pela sua mistura única de cereais.

- margherita 11€ 
mozzarella, tomate e manjericão
- funghi 12,5€ 
mozzarella, tomate e cogumelos
- diavola 14€ 
tomate, mozzarella, nduja e salami picante

- baccalà affumicato 15€
mozzarella, creme de coentros, tomate
cereja, azeitonas, bacalhau fumado e coentros
- prosciutto crudo e stracciatella 16,5€
tomate, mozzarella, presunto, tomate
confitado, manjericão e stracciatella

sobremesa

- tiramisu 5,5€
- panna cotta 4,5€
com manjericão e frutos vermelhos

menu bambini

crianças até 12 anos

- spaghetti pomodoro
ou bolonhesa + bebida

10€

 picante

 vegetariano



antipasti

rosemary focaccia 3,5€ 

tomato bruschetta 5€ 

spicy bruschetta with stracciatella 6€ 
with tomato, nduja and fresh mozzarella

suppli al telefono 7€ 

risotto arborio stuffed with mozzarella
and tomato sauce

burrata artigianale DOP 12€ 
with black truffle cream and mushrooms

carpaccio 12,5€

arugula, capers, gorgonzola and parmesan cream



aperol spritz 7€


belini twist 7,5€

lambrusco rosato 16€
bottle

alla nostra

insalata

panzanella ai gamberi 12€
tomato, cucumber, basil, shrimp
and focaccia with oregano

caprese salad 11,5€ 
arugula, mozzarella di bufala,
tomato and pesto



pasta

casarecce alla genovese 11,5€

tagliolini al ragù di verdure 13€ 

linguini gamberi 15,5€

spaghetti bolonhesa 13,5€

ravioli di scamorza and melanzane 18€
with guanciale and parmesan

risotti

risotto barbabietola 12,5€ 
beet with gorgonzola and pistachio

risotto ai funghi 12,5€ 

risotto ai gamberi 10,5€
with zucchini and lemon



pizza

An oval-shaped ancestral base, crunchy on the outside and soft on the inside. It is slowly fermented (48 to 72 hours), is easily digestible and very low in gluten due to its unique blend of cereals.

margherita 11€ 
mozzarella, tomato and basil

funghi 12,5€ 
mozzarella, tomato and mushrooms

diavola 14€ 
mozzarella, tomato and spicy salami

baccalà affumicato 15€
mozzarella, coriander cream, cherry
tomato, olives, smoked cod and coriander

prosciutto crudo e stracciatella 16,5€
tomato, mozzarella, ham, confit
tomato, basil and stracciatella

dessert

tiramisu 5,5€

panna cotta 4,5€
with basil and berries

bambini menu

kids up to 12 years old

spaghetti pomodoro
or bolognese + drink

10€

 spicy

 vegetarian