TOTALE

Ristorante Pizzeria

MENU

Entradas

(Pão Focaccia extra +2€, Pão sem gluten +2€)

TOMINO E SPECK 8.9
Queijo tipo Brie originário de Piemonte, envolto em speck (presunto fumado), assado no forno e derretido com mel. Servido com pão focaccia. ***Opção sem glúten +1€***

BERINGELA Vegan 7.9
Beringela crocante com doce de figo.

CROQUETES PORCINI 8.9
4 croquetes de cogumelos porcini, empanado em panko crocante e servidos com doce de figo.

CARPACCIO EMILIANO 15.9
Fatias finas de carne bovina premium, rúcula, tomate-cherry, queijo parmesão e vinagre balsâmico.

CARPACCIO DE SALMÃO 16.9
Carpaccio de salmão com azeite de tomilho e limão, cebola roxa e ovas de anchovas. Servido com pão focaccia.
Opção sem glúten +1€

LECCO RECCO 7.5
Massa de focaccia finissima recheada de queijo stracchino cremoso, típico da área de Recco.

RAVIÓLI FRITO 10.5
Ravióli recheado com creme de parmesão DOP curado 24 meses, acompanhado de doce de figo.

MAXI BURRATA COM DOIS PESTOS 16.5
Burrata de Puglia recheada com pesto vermelho caseiro (250g) sobre tomate, com molho pesto de manjericão fresco e sal negro.

PROVOLETTA COM RAGU DA VOVÓ 12.5
Queijo scamorza fumado com o nosso clássico ragu caseiro de cozedura lenta. Servido com pão focaccia. Opção vegetariana disponível. ***Opção sem glúten +1€***

BERINGELA PARMIGIANA 14.5
Molho de tomate San Marzano, beringela grelhada, scamorza fumada, mozzarella Fior di Latte, parmesão ralado e manjericão fresco. Servido com pão focaccia. ***Opção sem glúten +1€***

INSALATA REI TOMINO 12.9
Queijo tomino (típico queijo brie de Piemonte) derretido no forno com espinafres, rúcula, tomate-cherry, cogumelos, nozes e mel. Servido com pão focaccia. Adicione pancetta romana por +€1
Opção sem glúten +1€

CÉSAR VEGANA Vegan 14.9
Salada gourmet com espinafres, tomate cherry, courgette, sementes de girassol, frango vegano com ervas, taralli e maionese vegana.

Pastas

CARBOTRUFA 15.9
Rigatoni de farinha de trigo com pancetta romana, creme de parmesão DOP curado por 24 meses, trufa preta, pecorino romano, pancetta crocante e salsa fresca.
Opção sem glúten +1€

BOLSAS SECRETAS 16.9
Não conte para ninguém! São recheados com queijo e pera, com molho de mascarpone, gorgonzola e nozes.
Opção sem glúten com ravióli +1€

RIGATONI CORLEONE 17.4
Prato favorito do Vito: camarão, pesto de pistácio, tomate semi-seco, molho sabor de mar, raspas de limão e pistácio triturado. ***Opção sem glúten +1€***

AMATRIX 13.9
Tagliolini de ovo (massa fina e comprida típica de Emília Romagna) com molho de tomate San Marzano, pancetta fumada, pimentos, alho laminado e pecorino romano.
Opção sem glúten com rigatoni +1€

TAGLIATELLE DA VOVÓ 14.9
Autêntico tagliatelle da vovó com creme de parmesão DOP curado por 24 meses e ragu feito com a receita das nossas avós.
Opção sem glúten com esparguete +1€

BUSIATE COM PESTO VEGANO Vegan 16.9
Massa longa e ondulada preparada exclusivamente com manjericão fresco, pinhões, alho e azeite extra virgem. Servida com tomate. Para os amantes de queijo, peça pecorino à vontade. ***Opção sem glúten com esparguete +1€***

LASANHA CLÁSSICA À BOLONHESA 15.5
5 folhas de massa de espinafres com ovo, ragu cozinhado lentamente, molho bechamel e parmesão.

TAGLIOLINI DE SALMÃO E VODKA 16.9
Tagliolini de ovo (massa fina e comprida típica de Emília Romagna) com salmão, vodka, pecorino romano e sementes de papoila. ***Opção sem glúten com rigatoni +1€***

Infantil

Especial para crianças

RIGATONI COM RAGU, PESTO OU PARMESÃO 9.9
Opção sem glúten +1€

RIGATONI COM TOMATE ITALIANO 9
Opção sem glúten +1€

1/2 NUVOLA MARGHERITA 7.9

1/2 NUVOLA FIAMBRE 8.9

Pizzas especiais

Recomendamos as massas, mas você decide. Pode escolher a massa que mais lhe agradar.

BASE EXTRA FINA *Extra fina, com 40% menos calorias e crocante*

PRESUNTO & BUFALO *Queijo italiano cremoso, mozzarella Fior di Latte, mozzarella de búfala DOP, tomate-cherry, speck e manjericão fresco.* **17.9**

CARBONARA POPEYE *Molho carbonara, mozzarella Fior di Latte, pancetta, espinafres frescos e parmesão.* **17.4**

GARDEN PARTY *Uma verdadeira festa verde. Molho de tomate italiano, pimentos grelhados, pesto caseiro e manjericão fresco. Adicione mozzarella Fior di Latte +2€* Vegan **15.9**

GRAZIE ROMA *Queijo italiano cremoso, mozzarella Fior di Latte, pancetta romana, cogumelos frescos, pecorino romano, queijo parmesão, cebola roxa e salsa fresca.* **16.9**

DIABOLIK *Queijo italiano cremoso, mozzarella Fior di Latte, salame ventricina picante, tomate cherry, pecorino romano, paprika e manjericão fresco.* **15.9**

BASE NAPOLITANA *Fina com borda alta, fermento natural e água microfiltrada*

PARMACOTTO *Queijo italiano cremoso, mozzarella Fior di Latte, cogumelos frescos, fiambre, pecorino romano, parmesão, azeite extra virgem e alecrim* **15.9**

SUPER CHEESY *Queijo italiano cremoso, parmesão, grana padano, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, scamorza fumada e pecorino romano.* **17.4**

CARBONARA HALLOWEEN *Creme de abóbora piemontesa, mozzarella Fior di Latte, pancetta romana, scamorza fumada, pecorino romano, parmesão e salsa fresca.* **16.4**

SALAME E GORGONZOLA *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, salame ventricina picante, parmesão, pecorino romano, gorgonzola doce e nozes.* **16.9**

PROVOLINA *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, scamorza fumada, speck, parmesão e orégãos.* **15.9**

BASE NEGRA DE CARVÃO VEGETAL *Feito com farinha de trigo e carvão vegetal*

PECORA NERA *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, salame ventricina picante, cebola roxa, azeitonas, tomate-cherry e azeite extra virgem.* **17.9**

MARGHERITA NERA *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, tomate-cherry, pecorino romano, azeite extra virgem, mozzarella de búfala DOP, queijo parmesão e manjericão fresco.* Opção com speck +2€ **17.4**

BASE NUVOLA CLÁSSICA *Alta e arejada, muito leve*

BUFALINA *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, mozzarella de búfala DOP e pesto caseiro de manjericão fresco.* Adicione anchovas ou speck +2€ **15.9**

NEW YORK BARBECUE *Molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, carne de peru desfiada, pimentos grelhados, cebola roxa, salsa fresca e molho barbecue.* **17.9**

BASE NUVOLA CÚRCUMA *Alta e leve com açafrão e gengibre*

PISTACHOSA *Molho cremoso de queijo, mozzarella Fior di Latte, mortadela, pesto de pistácio, mozzarella de búfala DOP, limão e pistácio triturado.* **17.9**

JARDIM ENCANTADO *Molho de tomate italiano, mozzarella vegana de amêndoas, pimentos, cogumelos frescos refogados, cebola roxa, frango vegano com ervas, patê de azeitona preta de calábria e rúcula.* Vegan **18.9**

BASE DE ÁGUA DO MAR *Fina e crocante, feita com água do mar e cereais.*

SUPER TRUFER *Molho de trufas negras, mozzarella Fior di Latte, cogumelos frescos, boletus, parmesão, pecorino romano e salsa fresca.* **17.4**

PEAR JAM *Queijo cremoso italiano, mozzarella Fior di Latte, pera Williams, gorgonzola doce, pecorino romano, nozes e salsa fresca.* **16.4**

SEM GLÚTEN *Branca feita com arroz e milho, e massa preta cozida com carvão.*

Todas as nossas pizzas usam as mesmas receitas, só a massa muda.
Base clássica branca sem glúten +1€, base preta de carvão sem glúten +2€

Pizza ao seu gosto

Escolha a sua massa:

Feitas com 16 farinhas diferentes, fermento natural e fermentação dupla ou tripla.

- **EXTRA FINA**
- **NAPOLITANA**
- **CLÁSSICA SEM GLÚTEN** *+1€*
- **NUVOLA CLÁSSICA**
- **NUVOLA CÚRCUMA**
- **NEGRA SEM GLÚTEN** *+2€*
- **ÁGUA DO MAR**
- **CARVÃO NEGRO**

Base do molho:

- **ABÓBORA** *(Doce e ousado)*
- **QUEIJO CREMOSO** *(Suave e leve)*
- **TOMATE ITALIANO** *(Como a da vovó)*
- **TRUFA** *(Intenso e aromático)*
- **CARBONARA** *(O clássico dos clássicos)*

Seus ingredientes:

- **VEGETAIS** *+1,5€*
  - *Patê de azeitona negra*
  - *Cogumelos frescos*
  - *Rúcula*
  - *Cebola roxa*
  - *Manjericão fresco*
  - *Tomate-cherry*
  - *Nozes*
  - *Pimentos grelhados*
  - *Espinafres*
  - *Boletus italiano*
  - *Pera Williams*
  - *Azeitonas*
- **LACTICÍNIOS** *+2€*
  - *Gorgonzola*
  - *Extra mozzarella*
  - *Pecorino*
  - *Parmesão*
  - *Scamorza fumada*
  - *Mozzarella de búfala*
  - *Grana padano*
  - *Mozzarella vegana*
- **CARNES** *+2€*
  - *Fiambre*
  - *Speck*
  - *Pancetta*
  - *Ragu*
  - *Frango vegano*
  - *Salame ventricina*
  - *Peru desfiado*
  - *Mortadella*
- **PEIXE** *+2€*
  - *Atum*
  - *Anchovas*
- **MOLHOS** *+1,5€*
  - *Barbecue*
  - *Carbonara*
  - *Pesto de manjericão*
  - *Pesto de pistácio*
  - *Trufa negra*

12.9€

(INCLUI MASSA, MOLHO E QUEIJO MOZZARELLA)

Sobremesas

CHEESECAKE 7.9
Cheesecake cremoso (sem glúten)

GELADO ARTESANAL 5.5
2 bolas de gelado : chocolate, manga ou morango (sem glúten)

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 7.9
Delícia de coulant frio de chocolate negro e queijo, com gelado caseiro de chocolate

TIRAMISU DE PISTÁCIO 7.9
Creme de mascarpone e pistácio, palitos la reine e café

TOTALINA DE NUTELLA 6.5
Base pizza, nutella, açucar em pó e avelãs

OREO TIRAMISU 6.9
Creme de mascarpone e cacau com calda de chocolate e bolacha Oreo

Vegan · Vegetariano · Carne de porco · Carne bovina · Picante · Peixe · Aves

Pratos veganos podem conter traços de ovo e leite.
Um menu com informações sobre alergénios está disponível mediante solicitação.

Os preços incluem a taxa de IVA em vigor. Taxa de embalagem para levar: 1,00 €/unid.

Bebidas

COCKTAILS

EXPRESSO MARTINI.....8.5
Vodka, licor e café

MARGARITA.....9.5
Tequila, triple sec e lima

MOSCOW MULE.....9
Vodka, gingerbeer e lima

NEGRONI.....9
Gin, vermute e campari

PIÑA COLADA.....9.5
Rum, leite de coco e ananás

PORNSTAR MARTINI.....9.5
Vodka, prosecco, baunilha, maracujá e lima

APEROL SPRITZ.....7.5
Aperol, prosecco, água com gás e laranja

HUGO SPRITZ.....8
Prosecco, licor de sabugueiro e água com gás e hortelã

SICILIANO SPRITZ.....7.5
Limoncello, prosecco, água com gás e hortelã

TROPICAL SPRITZ.....7.5
Prosecco, água com gás, maracujá e hortelã

GIN TÓNICO.....8
Gin, água tónica e limão

GIN HENDRICKS TÓNICO.....11
Gin, água tónica e limão

PORTO RUBY TÓNICO.....8.5
Vinho do porto, água tónica e laranja

ZERO ÁLCOOL

(Os cocktails habituais mas sem álcool)

MAI TAI 0,0.....7.5

MOJITO 0,0.....6.5

PINÃ COLADA 0,0.....8

PORNSTAR MARTINI 0,0.....8

SPRITZ 0,0.....6.5

VINHOS

TINTO

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16,9

PAPA FIGOS, Douro (Portugal).....24.9

VALLADO, Douro (Portugal).....27.9

MONTE DA PECEGUINA, Alentejo (Portugal)...29.9

ESPORÃO COLHEITA, Alentejo (Portugal).....25.9

PALPITE, Alentejo (Portugal).....44.9

NERO D´AVOLA, Roccaperciata Firriato (Itália)..17.9

LAMBRUSCO GRASPAROSSA, Giacobazzi (Itália)...18.9

MEMORO, Piccini (Itália).....21.9

PINOCCHIO, Piccini (Itália).....19.9

BRANCO

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16.9

PAPA FIGOS, Douro (Portugal).....24.9

VALLADO, Douro (Portugal).....27.9

PLANALTO, Douro (Portugal).....17.9

MONTE DA PECEGUINA, Alentejo (Portugal)..29,9

ESPORÃO COLHEITA, Alentejo (Portugal).....25,9

PALPITE, Alentejo (Portugal).....44.9

PINOT GRIGIO DOC, Friuli (Itália).....17.9

PROSECCO DOC EXTRA DRY, Reguta (Itália)....19.9

CHARDONNAY, Inzolia roccaperciata (Itália).....18.9

ROSÉ

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16.9

PAPA FIGOS, Douro (Portugal).....24.9

VALLADO, Douro (Portugal).....27.9

MONTE DA PECEGUINA, Alentejo (Portugal)...29.9

PINOT GRIGIO ROSADO, Mastri vernacoli (Itália)..17.9

PROSECCO DOC ROSÉ, Gioiosa (Itália).....21.9

VINHO A COPO

TINTO.....5.5

BRANCO.....5.5

ROSÉ.....5.5

CERVEJAS E SIDRAS

IMPERIAL.....2.5

CANECA.....5

MORETTI.....5

LAGUNITAS IPA.....5.5

SEM GLÚTEN AMBAR.....4.5

CERVEJA SEM ÁLCOOL.....3.5

SIDRA.....3.5

BEBIDAS BIO

100% sabor original italiano

LIMONADA.....3.9

LIMONADA DE MORANGO.....3.9

LIMONADA DE MARACUJÁ.....3.9

LIMONADA DE PEPINO.....3.9

LIMONADA DE ANANÁS.....3.9

LIMONADA DE PERA.....3.9

CHÁ FRIO DE MARACUJÁ.....3.9

CHÁ FRIO DE MORANGO.....3.9

Limonadas sem açúcar

LIMONADA DE MANGA E MARACUJÁ.....3.9

LIMONADA DE GENGIBRE E HORTELÃ.....3.9

LIMONADA DE MAÇÃ VERDE.....3.9

LIMONADA DE TORANJA.....3.9

SANGRIAS

LAMBRUSCO TINTO OU BRANCO.....21.5

ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS.....23.5

ESPECIAL COM SABORES.....23.9

(Maracujá ou morango)

OUTROS

ÁGUA.....2

ÁGUA PANNA.....4

ÁGUA COM GÁS.....3

ÁGUA TÓNICA.....3

REFRIGERANTE.....3

GINGERBEER.....4

CAFÉ/DESCAFEINADO.....1.5

CAFÉ COM LEITE.....2

CHÁ.....2

APERITIVOS E DIGESTIVOS

AGUARDENTE.....6

AGUARDENTE VELHA.....10

WHISKY.....6

WHISKY VELHO.....10

GRAPPA.....6

LIMONCELLO.....3

GINJA.....4

LICOR BEIRÃO.....4

VINHO DO PORTO.....4

TOTALE

Ristorante Pizzeria