Restaurante

TOTALE

Sobre nós

Orgulhamo-nos de ser pioneiros na arte da comida italiana, oferecendo nove tipos únicos de massa que são a tela perfeita para as nossas criações requintadas. Da massa napolitana tradicional às inovações contemporâneas, cada pizza é uma obra-prima culinária à espera de ser descoberta.

Mas a nossa paixão não se fica pela pizza. O nosso menu vegano e sem glúten é a prova do nosso compromisso com a inclusão e a excelência gastronómica. Cada prato é cuidadosamente preparado para garantir que todos possam desfrutar da autêntica cozinha italiana, independentemente das suas preferências ou necessidades dietéticas.

As nossas receitas de massas são o resultado de anos de investigação e aperfeiçoamento. Desde os clássicos aos segredos mais bem guardados da cozinha italiana, as nossas massas prometem transportá-lo para as ruas empedradas de Itália com apenas uma dentada.

Restaurante
TOTALE

Entradas

PÃO PINSA COM MORTADELA DE TRUFA 10,9
Mortadela italiana com trufa e queijo creme.
Acompanha com pão pinsa. (Opção sem glúten +1,5€)

BERINGELA CROCANTE 8,5
Beringela panada, servida com mel, húmus e sementes de papoila.

CROQUETES PORCINI 8,4
4 croquetes de cogumelos porcini, cobertos com pão ralado panko estaladiço, servidos com compota de figo.

PROVOLETTA DI SCAMORZA COM RAGU 12,5
Molho de tomate San Marzano, scamorza fumada, ragu de Bologna, orégãos e parmesão.
Acompanha com pão pinsa.
Opção vegetariana sem ragu 10,5€

VITELLO TONNATO 13,2
Rosbife cozinhado no forno com molho caseiro de atum e anchovas.
Acompanha com pão pinsa.

REI TOMINO 12,5
Tomino derretido no forno (queijo brie típico de Piemonte), espinafres frescos, rúcula, tomate cherry, cogumelos, nozes e mel. Acompanha com pão pinsa.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 14,5
Molho de tomate San Marzano, beringela grelhada, scamorza fumada, mozzarella fior di latte, parmesão ralado e manjericão fresco.
Acompanha com pão pinsa.

MAXI BURRATA 15,9
200g de burrata de Puglia, recheada com pesto de tomate vermelho seco, ricota e pinhões, com tomate e pesto de manjericão fresco.
Acompanha com pão pinsa.

CARPACCIO DE BRESAOLA 16,9
Carpaccio de bresaola (vitela italiana curada de primeira qualidade), rúcula, maçã, sementes de girassol e molho caseiro de mostarda com mel.
Acompanha com pão pinsa.

CÉSAR VEGANA 14,9
Salada gourmet com espinafres, tomate cherry, courgette, sementes de girassol, frango vegano com ervas, taralli e maionese vegana.
Acompanhada com pão pinsa.
(Opção sem glúten +1€)

FALAFEL PANADOS 7,9
Croquetes de falafel, acompanhados com mel, húmus e sementes de papoila.

Massa Romana

BASE FINA SEM REBORDO ∅33 CM

Fermentação longa e prolongada com massa-mãe e mistura de farinhas esticada à mão. Crocante e suave.

DIABOLIK — 15,9
Queijo stracchino cremoso, mozzarella fior di latte, salame ventricina picante, tomate cherry, pecorino romano, paprika e manjericão fresco.

BOLONHA "À MINHA MANEIRA" — 17,2
Molho caseiro de queijo de cabra, mozzarella fior di latte, mortadela de Bolonha, cebola caramelizada, rúcula e nozes.

PARMACOTTO — 14,9
Molho de parmesão, mozzarella fior di latte, cogumelos frescos, prosciutto cotto de Bologna, pecorino romano, azeite virgem extra toscano e alecrim.

Massa Vesúvio

BASE FINA COM REBORDO ALTO ∅30 CM

Base esticada à mão de rebordo espesso, com massa fermentada e água microfiltrada.

7 FORMAGGI IN FIORE — 16,9
Creme de queijo, mozzarella fior di latte, parmesão, grana padano, gorgonzola, scamorza fumada, pecorino romano e orégãos.

BOLOGNA SWING — 15,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ragu de Bologna autêntico cozinhado em lume brando, parmesão, salsa e sementes de papoila.

PROVOLINA — 15,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza fumada, presunto de Parma fumado, parmesão e orégãos.

SUPER TRUFFER — 16,9
Molho de trufa negra e parmesão, mozzarella fior di latte, boletus italiano, cogumelos frescos, pecorino romano e salsa fresca.

TROQUE A MASSA A SEU GOSTO

Ingredientes extra +1,5€ / 2€/ 3€
Sem glúten extra 2€

Receitas de assinatura

Massa Negra

BASE FINA E LEVE ∅30 CM

Preparada com farinha de trigo e carvão vegetal.

PRESUNTO & BUFFALO 17,2
Queijo stracchino cremoso, mozzarella fior di latte, presunto de Parma fumado, tomate cherry, mozzarella de búfala napolitana DOP e manjericão fresco.

PEAR JAM 15,9
Creme de parmesão DOP curado durante 24 meses, mozzarella fior di latte, pera Williams, gorgonzola doce, pecorino romano, nozes e salsa fresca.

Massa de água do mar

BASE FINA E CROCANTE ∅30 CM

Fabricada com farinha de aveia, cevada e centeio com levedura-mãe e água do mar.

NEW YORK BARBECUE 17,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne de peru desfiada, pimentos grelhados, cebola roxa, salsa fresca e molho barbecue.

GRAZIE ROMA 16,5
Molho de queijo creme, mozzarella fior di latte, pancetta romana fumada, cogumelos frescos, pecorino romano, cebola roxa e salsa fresca.

Massa Pinsa

BASE ALTA E AREJADA ▭20X30 CM

Fermentação lenta e massa feita com farinha de trigo e levedura-mãe.

CRISPY DOLOMITA 17,9
Molho de queijo creme, mozzarella fior di latte, boletus italiano, mozzarella de bufala DOP, presunto italiano fumado, parmesão e cebola crocante.

UTOPIA DE PISTACHO 17,2
Molho de queijo creme, mozzarella fior di latte, mortadela, pesto de pistacho, mozzarella de búfala DOP, limão e pistacho.
(Com massa de farinha de curcuma)

FUGAZZATA RECHEADA 14,9
Massa recheada com prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e pecorino romano, acompanhada com cebola roxa, queijo stracchino, azeitonas, azeite virgem extra toscano e orégãos.

TROQUE A MASSA A SEU GOSTO

Ingredientes extra +1,5€ / 2€/ 3€
Sem glúten extra 2€

Crie a sua pizza

Crie a sua pizza

MARGHERITA **12.5**
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte e orégãos.

ESCOLHA A SUA MASSA

Pinsa clássica
Pinsa curcuma e gengibre
Negra ao carvão vegetal
Vesúvio
Romana
Água do mar
Clássica sem glúten (+2 €)
Negra ao carvão vegetal sem glúten (+2 €)

ADICIONE INGREDIENTES À SUA ESCOLHA

Escolha entre

+1,5€

- Molho de tomate San Marzano
- Fiambre
- Queijo stracchino cremoso
- Queijo parmesão
- Queijo pecorino romano
- Paté de azeitonas
- Cogumelos
- Cebola roxa
- Nozes
- Rúcula
- Manjericão fresco
- Pimentos grelhados
- Molho de barbecue
- Azeitonas pretas
- Extra mozzarella
- Tomate cherry
- Cebola caramelizada

+2€

- Creme de abóbora piemontesa
- Carne de peru desfiada
- Autêntico ragu de Bolonha
- Frango vegan com ervas finas
- Salame ventricina picante
- Pancetta romana fumada
- Chouriço ibérico vegan
- Scamorza fumada
- Mozzarella vegan
- Molho de trufa negra
- Sobrasada calabresa
- Gorgonzola doce
- Pesto de manjericão
- Queijo de cabra
- Atum
- Pera Williams
- Pesto de pistacho
- Mortadela de trufa

+3€

- Anchovas
- Mozzarella de búfala
- Presunto fumado
- Boletus Italiano

SEM GLÚTEN

Entradas

PROVOLETTA DI SCAMORZA COM RAGU **13,5**
Molho de tomate San Marzano, scamorza fumada, ragu de Bologna e orégãos e parmesão.
Acompanha com pão sem glúten.
Opção vegetariana sem ragu 11,5€

VITELLO TONNATO **14,2**
Rosbife cozinhado no forno com molho caseiro de atum, anchovas, manga e caril.
Acompanha com pão em glúten.

REI TOMINO **13,5**
Tomino derretido no forno (queijo brie típico de Piemonte), espinafres, rúcula, tomate cherry, cogumelos, nozes e mel.
Acompanha com pão sem glúten.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA **15,5**
Molho de tomate San Marzano, beringela grelhada, scamorza fumada, mozzarella fior di latte, parmesão ralado e manjericão fresco.
Acompanha com pão sem glúten.

MAXI BURRATA **16,9**
200g de burrata de Puglia, recheada com pesto de tomate vermelho seco, ricota e pinhões com tomate e pesto de manjericão fresco.
Acompanha com pão sem glúten.

CARPACCIO DI BRESAOLA **17,9**
Carpaccio de bresaola (vitela italiana curada de primeira qualidade), rúcula, maçã, sementes de girassol e molho caseiro de mostarda com mel.
Acompanhado com pão sem glúten.

Massa fina clássica

COM FARINHA DE ARROZ E MILHO

BOLOGNA SWING 17,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ragu de Bologna autêntico cozinhado em lume brando, parmesão, salsa e sementes de papoila.

PROVOLINA 17,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza fumada, presunto de Parma fumado, parmesão e orégãos.

SUPER TRUFFER 18,9
Molho de trufa negra e parmesão, mozzarella fior di latte, boletus italiano, cogumelos frescos, pecorino romano e salsa fresca.

7 FORMAGGI IN FIORE 18,9
Crema queijo creme, mozzarella fior di latte, parmesão, grana padano, gorgonzola, scamorza fumada, pecorino romano e orégãos.

Massa negra

COM FARINHA DE ARROZ E CARVÃO VEGETAL

NEW YORK BARBECUE 19,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne de peru desfiada, pimentos grelhados, cebola roxa, salsa fresca e molho barbecue.

LA PECORA NERA 17,9
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella de búfala DOP, pecorino romano, tomate cherry, azeite virgem extra toscano e manjericão fresco. (Sugestão do chef: adicionar presunto italiano fumado +2€)

CRISPY DOLOMITA 19,9
Creme de queijo, mozzarella fior di latte, boletus italiano, mozzarella de búfala DOP, presunto italiano fumado e parmesão.

SEM GLÚTEN

INFANTIL

Pizzas

1/2 PINSA MARGHERITA 7,5
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte e orégãos.

1/2 PINSA PROSCIUTTO COTTO 8,5
Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e orégãos.

VEGANO

Entradas

FALAFEL PANADOS **7,9**
Croquetes de falafel, acompanhados com húmus e sementes de papoila.

CÉSAR VEGANA **14,9**
Salada gourmet com espinafres, tomate cherry, courgette, sementes de girassol, frango vegano com ervas, taralli e maionese vegana.
Acompanhada com pão pinsa.
(Opção sem glúten +1€)

Pizzas

TRUFINA VEGANA **17,9**
Molho de trufas com boletos italianos, cogumelos frescos, mozzarella vegana de amêndoa e rúcula.
(Opção sem glúten +2€)

JARDIM ENCANTADO **17,9**
Molho de tomate San Marzano, mozzarella vegana de amêndoa, pimentos braseados, cogumelos frescos, cebola roxa, frango vegano com ervas, paté de azeitona negra da Calábria e rúcula.
(Opção sem glúten +2€)

Os pratos vegan podem conter vestígios de ovo e leite.
Está disponível a carta de alergénios.

A TOTALE, fundada em 2020 por Paolo Maglia, tornou-se uma referência incontestável à cozinha italiana graças à sua criatividade, dedicação e compromisso para com uma alimentação saudável.

Somos uma marca de restaurantes italianos que se distingue pela sua total inovação. A nossa distinção é sustentada pela oferta de uma variedade única de 8 tipos de massas de pizza, receitas sem glúten e uma vasta gama de massas.

Cada um dos nossos produtos é meticulosamente elaborado com ingredientes da mais alta qualidade.

Somos apaixonados por comida saudável e apreciamos o lado positivo da vida. Na TOTALE, encontramos um equilíbrio entre a agitação do quotidiano e a nostalgia das amizades. Aqui, pode deliciar-se com uma refeição descontraída a meio da semana ou um jantar com amigos que se estende pela noite fora. A TOTALE dá-lhe a oportunidade de viver todas estas experiências.

O nosso objetivo é inspirar momentos únicos e proporcionar experiências inesquecíveis.

Venha celebrar a vida à nossa mesa, onde encontrará o melhor da autêntica cozinha italiana.

Paolo Maglia

Os pratos vegan podem conter vestígios de ovo e leite.
Está disponível a carta de alergénios.

Sem glúten
Picante
Vegan
Porco
Carne de vitela
Vegetariano
Peru

totalepizzeria.pt totale.pt

Os preços incluem a taxa de IVA em vigor

Bebidas e sobremesas

COCKTAILS

MEZCAL TOTALE.....10
Mezcal encantado, gengibre, puré de ananás e sumo de lima.

BERGAMOTTO DE POMELO.....10
Gin, Italicus, manga, refrigerante de toranja e sumo de lima.

MARGUERITA´S PASSION.....9.5
Tequila, triple sec, puré de maracujá e lima.

TIRAMISÚ MARTINI.....8
Vodka, licor de café, tiramisu e café expresso.

VODKA MULE DE MANJERICÃO.....9
Vodka, lima, manjericão e gingerbeer.

SPICY COLADA.....9
Rum branco, mistura de ananás e coco e sumo de lima.

PORNSTAR MARTINI.....9
Vodka, mistura de maracujá e baunilha e sumo de lima.

TOTALE SPRITZS

CLÁSSICO.....7.5
Aperol ou Campari, Prosecco, água com gás e laranja.

SICILIANO.....7.5
Limoncello, Prosecco, água com gás e hortelã.

TROPICAL.....7.5
Maracujá, Prosecco, água com gás e hortelã.

HUGO.....7.5
Flor de sabugueiro, Prosecco, água com gás e hortelã.

HUGO ROSÉ.....7.5
Flor de sabugueiro, Prosecco, água com gás e frutos vermelhos.

NEGRO.....7.5
Aperol, Prosecco, água com gás, carvão vegetal e hortelã.

ZERO ÁLCOOL

SPRITZ 0,0.....6.5
O habitual spritz sem álcool.

HUGO 0,0.....6.5
Flor de sabugueiro e água com gás.

MOJITO 0,0.....6.5
O habitual mojito sem álcool.

SPICY COLADA 0,0.....8
Gin 0,0, sumo de ananás, baunilha e lima

PORNSTAR MARTINI 0,0.....8
Gin 0,0, sumo de maracujá, baunilha e lima.

OUTROS

ÁGUA.....2
ÁGUA PANNA.....3.5
ÁGUA COM GÁS.....3
REFRIGERANTE.....2.9
CAFÉ/DESCAFEINADO.....1.5
CAFÉ COM LEITE.....2
CHÁ.....2

CERVEJAS E SIDRAS

IMPERIAL.....2.5
CANECA.....5
MORETTI.....5
LAGUNITAS IPA.....5.5
SEM GLÚTEN AMBAR.....4.5
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 FRUTOS VERMELHOS.....3.9
CHÁ FRIO DE MORANGO.....3.9

Limonadas sem açúcar

LIMONADA DE MANGA E MARACUJÁ.....3.9
LIMONADA DE FRUTOS VERMELHOS.....3.9
LIMONADA DE MAÇÃ VERDE.....3.9
LIMONADA DE GENGIBRE E HORTELÃ.....3.9

SANGRIAS

LAMBRUSCO TINTO OU BRANCO.....19.5
ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS.....23.5
ESPECIAL COM SABORES.....22.9
Maracujá, Ananás ou Morango

VINHOS

TINTO

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16,9
PAPA FIGOS, Douro (Portugal).....24.9
NERO D´AVOLA, Roccaperciata Firriato (Itália).....17.5
LAMBRUSCO GRASPAROSSA, Giacobazzi (Itália).....18.5
MEMORO, Piccini (Itália).....21.9
PINOCCHIO, Piccini (Itália).....19.9

BRANCO

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16,9
PLANALTO, Douro (Portugal).....17.5
CARLOS REYNOLDS, Alentejo (Portugal).....21.9
PINOT GRIGIO DOC, Friuli (Itália).....16.9
PROSECCO DOC EXTRA DRY, Reguta (Itália).....19.5
CHARDONNAY, Inzolia roccaperciata (Itália).....18.9

ROSÉ

POUCA ROUPA, Alentejo (Portugal).....16.9
PINOT GRIGIO ROSADO, Mastri vernacoli (Itália).....17.9
PROSECCO DOC ROSÉ, Gioiosa (Itália).....21.9

VINHO A COPO

TINTO.....4.9
BRANCO.....4.9
ROSÉ.....4.9

VINHOS PREMIUM

TINTO

BAROLO, 3 Utin Gagliasso (Itália).....37

BRANCO

VERMENTINO, Costamolino Argiolas (Itália).....30

APERITIVOS E DIGESTIVOS

AGUARDENTE.....6

AGUARDENTE VELHA.....10

WHISKY.....6

WHISKY VELHO.....10

GRAPPA.....6

LIMONCELLO.....3

VODKA.....7

VODKA GREY GOOSE.....10

GIN.....8

GIN HENDRICKS.....11

GIN SUL (PORTUGAL).....11

SOBREMESAS

TIRAMISU DE PISTACHO.....7.9
Creme de mascarpone e pistacho, savoiardi e café.

HELADO 100%.....5.5
2 bolas de gelado de chocolate puro, manga ou morango **(sem glúten).** Gelato lótus (com glúten).

CHEESECAKE.....7.5
(sem glúten).

OREO TOTALE.....6.5
Creme de mascarpone e cacau com topping de chololate e biscoito Oreo.

TOTALINA DE NUTELLA.....6.5
Nutella e avelãs.