

ANTI-PASTI Entradas

BRUSCHETTA azeite,alho, tomate-cereja confit €6 (v)

PANE ALL'AGLIO pão d'alho queijo€5 c/mortadela €7

CARPACCIO DI BRESAOLA

carne curada bresaola, pecorino, alcaparra, limão €7.5

BUFALA BIO, ANANAS E SPECK

mozzarella búfala bio DOP, ananás, presunto 'speck', amêndoa, basilico €10 sem speck €8 (v)

PARMIGIANA DI MELANZANA (v)

beringela no forno, tomate, scamorza,parmigiano €7.5

RAVIOLI AI FUNGHI (v) caseiro feito-à-mão

pasta fresca (raviolaccio) recheado de cogumelos de bosque, molho de crema de parmigiano trufado €9.5

RAVIOLI DI BACCALÀ caseiro feito-à-mão

pasta fresca (cappellacci) recheado de bacalhau fumado e grão, molho de limão e coentros €9.5

PIZZA VEGETARIANA

VEGANA ROSSA

molho tomate, pimento assado, azeitona, cebola roxa, beringela, courgette €12.5

VEGANA ORTOLANA

molho abóbora, alcachofra, brócoli, tomate-cereja confit, sementes €12.5 c/ ricotta vegana €14

VEGANA ZUCCHINA

molho verde, courgette, cebola caramelizada menta, alcaparra, limão, pistachio €12.5 c/ricotta vegana €14

MELANZANA

mozzarella, scamorza, beringela, oregano, tomate-cereja, chili cayenne €14

CRUDAIOLA

molho tomate no forno, topping de crus de rúcula, abacate, tomate-cereja, mozzarella, parmigiano €14.5

FUNGHI TRUFATO

crema de trufa e alho negro, mozzarella, cogumelos de bosque, cebola caramelizada, parmigiano €17.5

EXTRA TOPPINGS

vegetais €2.5 queijos €3 carne/peixe €3.5 (ingredientes disponíveis em uso no menu)

"FAÇA A SUA PIZZA"

Caso não encontres a tua pizza, seleciona um molho

base: rossa/tomate €8.5 verde veggio ou zucca €9

bianca di mozzarella €9.5 + adiciona extra toppings

€ preços com IVA incluído

TODA A GORJETA É PARA OS EMPREGADOS

5% serviço (opcional) adicionado na conta

***informação sobre alergias, só perguntar**

ENTREGA DOMICÍLIO na UBER EATS

www.valdogatti.com

VALDO GATTI

PIZZA ARTIGIANALE

Pizza tradicional italiana preparada de forma autenticamente artesanal. Sustentavelmente feita com os melhores ingredientes naturais e biológicos. Massa-Mãe (sourdough) artesanalmente caseira madurada lentamente com o seu próprio fermento e depois habilmente aberta à mão formando uma borda (cornicione). Saudável, facilmente digerível e muito baixa em glúten. Genuíno. Simples. Bom. Valdo Gatti

PIZZA CLASSICA

MARGHERITA

molho tomate,mozzarella €10 sub/bufala bio DOP €12.5 (v) c/ pecorino €11.5 (v) c/ presunto cruado Parma 24m €13

MARINARA

molho tomate, alho, oregano €8.5 (v) c/ anchova, azeitona €12.5 c/ atum, cebola roxa €12.5

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana €13 (v) c/ cebola caramelizada €15 speck €16 salami picante€16

PICCANTE

molho tomate, mozzarella, salami picante, nduja €13.5 c/ pimento assado €15.5 c/ gorgonzola €16

CAPRICCIOSA

molho tomate, mozzarella, alcachofra, azeitona, cogumelos, presunto 'cotto', salami picante €17.5

FIorentina

molho tomate, mozzarella, espinafre, azeitona, ovo, parmigiano €14.5 (v)

RISOTTO | GNOCCHI | PASTA

RISOTTO VEGANO DI ZUCCA

abóbora, cebola caramelizada €12 c/pecorino €13.5 (v)

RISOTTO FUNGHI TRUFATO (v)

crema de parmigiano, cogumelos de bosque, alho negro, óleo de trufa €14.5

GNOCCHI DE BATATA CASEIRO (v)

pasta dumplings de batata fresca caseira feito-à-mão c/gorgonzola, pêra, nozes €13.5 clássico c/salvia €13

PASTA FUSILLOTTI AL PESTO (v)

pesto de basilico, amêndoa, parmigiano €12

PASTA BUCATINI 'PLANT-BASED' BOLOGNESE (v)

bolognese vegana de soja e tomate €12.5

LASAGNA DI CARNE caseira feito-à-mão

pasta fresca, tomate, carne bovina, bechamel €14

PIZZA SPECIALE

FUNGHI E SPECK

molho tomate, gorgonzola DOP, cogumelos de bosque, presunto speck di Bolzano €16

BUFALOTTA DI PARMA

mozzarella bufala bio DOP, oregano, tomate-cereja confit, presunto curado 24 meses Parma €19

ROSSA DI BRESAOLA

molho tomate, rúcula, pecorino romano, nozes, bresaola della Valtellina €16

MORTADELLA E STRACCIATELLA

mozzarella, mortadella di Bologna, pistachio, top de stracciatella Pugliese fresca €17

BACCALÀ AFFUMICATO

molho verde, mozzarella, azeitona, tomate-cereja, alcaparra, bacalhau fumado, salsa, raspa de limão 16.5

SALSICCIA E ZUCCA

molho abóbora, scamorza, mozzarella, brócoli, pancetta, salsiccia fresca Toscana €16.5 (bianca opcional)

INSALATA

DELLA CASA rúcula, batata doce, grão de bico tostado,

romã, cebola roxa, mozzarella fresca, mostarda-mel €7

INDIVIA endivia, gorgonzola, nózes €6

RUCULA parmigiano, balsâmico €5

FOGLIE mix de folhas de salada, mostarda-mel €5

DOLCI Sobremesas caseiras

TIRAMISU CLÁSSICO, biscoito, café, creme

de mascarpone, pó de chocolate €6

PANNACOTTA VEGANA, de caramelo salgado e amendoim €6

CIOCCOLATO NERO, bolo de chocolate s/farinha e s/glúten €6

ZABAIONE ALL'ANANAS, ananás queimado, pão de ló €6

GELATO "Artigianale" (2xbolas) €5

gelado: chocolate | pistachio | canela **sorbet:** morango

APERITIVO

vermouth rosso €4 gin/vodka tonic €8.5 porto tonic €7

aperol/campari/cynar spritz €9 bellini €8

VINHO BRANCO, ORANGE, ROSÉ

150ml / 750ml

"CASA" QUINTA DO MONTALTO BIO, Lisboa

(sem rótulo) síria, maria gomes (só por copo) €4

VINHA DA MALHADA BIO 2022, Ribatejo

(meio-seco) fernão pires, arinto €5/€25

COMENDA DE ANSEMIL LAFÕES BIO 2022, Dão

(seco-mineral) arinto, cerceal, dona branca €6/€30

"ORANGE" UIVO CURTIDO NATURAL 2022, Douro

(sem-sulfitos curtido-afrutado) moscatel galego €7/€35

"ROSÉ" OUTEIROS ALTOS BIO 2022, Alentejo

(leve-seco estilo provençe) tempranillo, alfrocheiro...€7/€35

VINHO TINTO

150ml / 750ml

"CASA" QUINTA DO MONTALTO BIO, Lisboa

(sem rótulo) tempranillo, trincadeira (só por copo) €4

VINHA DA MALHADA BIO 2022, Ribatejo

(meio-corpo) aragonês, baga, trincadeira €5/€25

CHIANTI BECONCINI BIO 2021, Toscana, Italia

(corpo-leve) sangiovese, canaiolo, ... €7/€35

QUINTA CALDEIRINHA BIO 2018, Beira Interior/Douro

(encorpado) syrah, tinta, cabernet sauvignon €8/€40

VINHO ESPUMANTE

150ml / 750ml

VINHA DA MALHADA BIO 2019, Lisboa

(meio-seco) fernão pires, arinto, olho de lebre €7/€35

LAMBRUSCO FONDO BELVERDE ROSSO BIO, Italia

(demi-sec tinto) lambrusco di grasparossa €7/€35

SANGRIA tinta | branca

jarro litro €18.5

CERVEJA & SIDRA

ARTESANAL (33cl) Pilsner €6 IPA €6 Pale Ale €6 Stout €6.5

Sem-Álcool 0% €4 Pale Ale Sem-Ácool €6 PRESSÃO(33cl) €4

SIDRA BIO (33cl) Natural €5 Rosé €5 Sem-Álcool €4.5

BEBIDAS

KOMBUCHA ARTISAN BIO hibisco | limão €6

FRITZ COLA regular | zero €5 ruibarbo bio €5

SICILIA SODA-BIO limonada | laranja vermelha | tangerina €5

LIMONADA caseira limão, xarope de rapadura, água €4

SUMO prensado-a-frio maçã €5 | laranja €4

ÁGUA "PH 9.5 filtrada ionizada alcalina

(500ml) sem gás €1.5 com gás €2 pellegrino €4 de coco €6.5

DIGESTIVOS

limoncello, frangelico, amaretto, amaro, grappa €5

aguardente velha €5 porto €5 café espresso €1.5 chá €3.5

menu in ENGLISH on the back →