

MORSO

PARA COMEÇAR STARTER'S

Pão da casa	6	Tábua de Charcutaria Italiana (100g)	16
Foccaccia Requeijão de ovelha, azeite Ethos		Culatello di Zibello DOP, Prosciutto Cotto cozido a baixa temperatura, Ciambella Picante	
<i>Focaccia, Sheep's ricotta, Ethos olive oil</i>			
Cavalona	8	Italian Delicatessen Board (100g)	
Cavala, alcaparras, chili oil de amendoim, pickles de cebola, raiz de funcho		Culatello di Zibello DOP, Prosciutto Cotto cooked at low temperature, Spicy Ciambella	
<i>Mackerel, capers, peanut pepper oil, pickled onions, fennel root</i>			

PIZZAS

Margherita	12	Horta	16
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, azeite, manjerição		Stracciatella, fior di latte, conserva caseira de tomate, rúcula selvagem, orégãos	
<i>San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, olive oil, basil</i>		<i>Stracciatella, fior di latte, homemade tomato preserves, wild arugula, oregano</i>	
Pepperoni	14	Enguia da Lagoa	17
Pepperoni, tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mel piri-piri		Enguia da lagoa fumada, soubise de alho porro, alho porro tostado, pickle de cebola, estragão, pickles de jalapeño, azeite	
<i>Pepperoni, San Marzano PDO tomato, fior di latte mozzarella, piri-piri honey</i>		<i>Lagoon Eel</i>	
Funghi	15	<i>Smoked lagoon eel, leek soubise, roasted leeks, pickled onions, tarragon, pickled jalapeños, olive oil</i>	
Cogumelos assados, manteiga de citrinos, fior di latte mozzarella, taleggio DOP, grana padano DOP			
<i>(opção só com vegetais disponível)</i>		Rocha	14
<i>Roasted mushrooms, citrus butter, fior di latte mozzarella, taleggio DOP, grana padano DOP</i>		Pêra Rocha DOP, gorgonzola dolce DOP, cebolada, nozes, Piri-piri Honey, rúcula selvagem	
<i>(plant based option available)</i>		<i>Rocha pear DOP, Gorgonzola Dolce DOP, onion, walnuts, Piri-piri Honey, wild arugula</i>	
Quatro Queijos +1	14	Scarpetta	17
Fior di latte mozzarella, taleggio DOP, ricotta, queijo da serra DOP, cebolada, grana padano DOP, creme fraîche, azeite		Bochecha de porco estufada, gremolata, pickles de cebola roxa, molho de imersão, guanciale, mozzarella fior de latte	
<i>Four Cheeses +1</i>		<i>Braised pork cheek, gremolata, pickled red onion, dipping sauce, guanciale, fior di latte mozzarella</i>	
<i>Fior di latte mozzarella, taleggio DOP, ricotta, DOP mountain cheese, onion, grana padano DOP, creme fraîche, olive oil</i>			

MORSO

PRATOS MAIN COURSES

Ossobuco 25
Ossobuco, gremolata, puré de batata e salada de folhas da época
Ossobuco, gremolata, mashed potatoes, and seasonal green salad

Parmigiana 17
Parmigiana de cogumelos, tomate San Marzano DOP, cebola caramelizada, mozzarella fior de late gratinada e salada de folhas da época
Mushroom Parmigiana with San Marzano DOP tomatoes, caramelized onions, gratinéed fior di latte mozzarella and seasonal green salad

SOBREMESAS DESSERT'S

Pêra da Rainha 8
Pêra bêbada em ginja, amêndoas torradas, cremoso de mascarpone
Drunken pear in cherry liqueur, toasted almonds, creamy mascarpone

Chocolate 8
Mousse, coulis de frutos silvestres e avelãs caramelizadas
Mousse, wild berry coulis and caramelized hazelnuts

Todas as nossas pizzas são preparadas com massa fermentada de 48 horas, cobertas com os ingredientes sazonais mais frescos.

Preços com IVA incluído
Prices include VAT

Horário de funcionamento
Jantar | Terça a Domingo - 18h30 às 21h30
Almoço | Sábado e Domingo - 12h30 às 14h30

Reservas: 961571066 / 911176188

//

Our pizzas feature a 48-hour natural sourdough base, topped with the freshest seasonal ingredients.

Hours
Dinner | Tuesday to Sunday 18:30 - 21:30
Lunch | Saturday and Sunday 12:30 - 14:30

Reservations: 961 571 066 / 911 176 188

