

Bebidas Drinks



Vinhos/Wine

A copo By the glass

Branco/Whites

Autocarro 38 3.5 €
Península de Setúbal (Arinto, Cercial)

Catarina 4 €
Península de Setúbal (Fernão Pires,
Arinto Chardonnay)

Tintos/Red

Autocarro 27 3,5 €
Península de Setúbal (Aragonês,
Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional)

CW Reserva 5 €
Península de Setúbal (Castelão,
Alicante Bouschet, Syrah)

Espumante/Sparkling wine

Aliança Bruto 15 €
Baga

Aliança Rosé Bruto 15 €
Baga

Lambrusco 12 €
Reggio Emilia - Itália

Rosé/Rose

Autocarro 13 12 €
Península de Setúbal (Sangiovese)

Catarina 17 €
Península de Setúbal (Castelão,
Cabernet Sauvignon)

Branco/Whites

Bico Amarelo 12 €
Vinho Verde (Loureiro, Alvarinho,
Avesso)

Autocarro 38 14 €
Península de Setúbal (Arinto, Cercial)

Catarina 15 €
Península de Setúbal (Fernão Pires,
Arinto Chardonnay)

CW Reserva 18 €
Península de Setúbal (Antão Vaz)

Monte da Peceguina 23 €
Alentejo (Arinto, Antão Vaz, Encruzado,
Viosinho, Roupeiro, Verdelho)

Esporão Reserva 2022 28 €
Alentejo (Antão Vaz, Arinto, Roupeiro)

Tintos/Red

Autocarro 27 13,5 €
Península de Setúbal (Aragonês,
Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional)

CW Reserva 18 €
Península de Setúbal (Castelão,
Alicante Bouschet, Syrah)

Esporão Colheita 20 €
Alentejo (Trincadeira, Touriga Nacional,
Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante
Bouschet)

Monte da Peceguina 23 €
Alentejo (Touriga Nacional, Syrah,
Alicante Bouschet, Touriga Franca)

Bacalhôa Alicante Bouschet 25 €
Alentejo (Alicante Bouschet)

Esporão Reserva 2021 29 €
Alentejo (Alicante Bouschet, Touriga
Nacional, Aragonez, Trincadeira,
Cabernet Sauvignon)

Cerveja de Pressão/Draft beer

Heineken 20 cl 1.85 €
Heineken 50 cl 3.95 €

Cerveja de Garrafa/Bottled Beer

Heineken 0.0 25 cl 2.5 €

Cidra/Cider

Bandida do Pomar 33 cl 2.5 €

Limonada caseira 35 cl 2,5 €
Homemade Lemonade

Água/Water 75 cl 2,5 €
Pedras / Sparkling 25 cl 1,2 €
San Pelegrino 75 cl 3 €

Café / Espresso 0,95 €
Cappuccino 1,5 €
Descafeinado/Deca 0,95 €
Chá/Tea 0,95 €

Coca Cola 33 cl 2 €
Coca Cola Zero 33 cl 2 €
7-Up 33 cl 2 €
Lipton Ice Tea 33 cl 2 €

Limoncello 3 €
Medronho 4 €
Whisky 6 €



Bem-Vindo!

Entradas Starters

Couvert 5 €

Pasta tomate seco e manjeriço,
focaccia, azeitonas
*Sun dried tomato paste, focaccia,
olives*

Cesto de Focaccia 3 €

Focaccia caseira
Homemade Focaccia

Salumi & Formaggi 11 €

Salumi 11 €

Formaggi 11 €

Seleção de enchidos e queijos
italianos
*Selection of Italian sausages and
cheeses*

Pão d'alho 5 €

Garlic bread

Pão d'alho com queijo 6 €

Garlic bread with cheese

A nossa massa da pizza com azeite
de alho, flor de sal e alecrim
*Our pizza dough with garlic oil, fleur
de sel and rosemary*

Carpaccio de beterraba 7 €

Beetroot carpaccio

Carpaccio de beterraba cozida ao
sal, limão, granola de pistachio e
vinagre balsâmico

*Beetroot carpaccio salt cooked,
lemon, crumbled pistachio and
balsamic vinegar*

Couve Garbosa 7 €

Dainty cabbage

Couve coração assada, aioli e tomate
seco

*Roasted cabbage, aioli and sun-dried
tomato*

Saladas

Salads

Alcácer 6 € / 10 €

Mozzarella, tomate, tomate seco,
pesto de Alcácer, vinagre balsâmico
*Mozzarella, tomato, sun-dried
tomato, Alcácer pesto, balsamic
vinegar*

Sal no Rio 6 € / 10 €

Folhas verdes, maçã, lascas de
pecorino, nozes, vinagre balsâmico
*Green leaves, pear, pecorino chips,
walnuts, balsamic vinegar*

Mista 7 €

Folhas verdes, tomate, cebola,
vinagrete
*Green leaves, tomato, onion,
vinagrette*

Massas

Pastas

Tagliatelle Pomodoro 12 €

Molho de tomate, tomate cherry
fresco, lascas Grana Padano DOP
*Tomato sauce, cherry tomato,
Grana Padano DOP shavings*

Tagliatelle Pesto 13 €

Tomate cherry, lascas de parmesão,
burrata e folhas de manjeriço
*Cherry tomato, parmesan shavings,
burrata and basil leaves*

Tagliatelle Gamberi 15 €

Camarão salteado, lascas de
parmesão, folhas manjeriço
*Sauteé shrimp, parmesan shavings,
basil leaves*

Tagliatelle Bolognese 12 €

Ragù de carne de vaca, em molho
de tomate, grana padano
*Veal ragu in tomato sauce, grana
padano.*

Lasagna 13 €

Com ragù de carne de vaca e
parmigiano DOP (350 gr)
*With veal ragù and PDO parmigiano
(350 gr)*

Lasanha Vegetariana 12 €

Camadas de beringela, mozzarella,
tomate e parmigiano DOP
*Layers of eggplant, mozzarella,
tomato and PDO parmigiano*

E para terminar Desserts

Tiramisú 4 €

Mousse Chocolate 3,5 €
Chocolate Mousse

Leite creme pistacho 3,5 €
Pistachio creme burleé

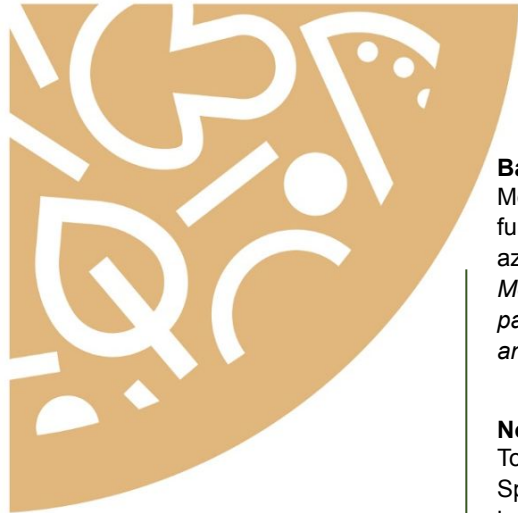
Fruta da época 3 €
Season fruit

Gelados artesanais 100ml 3,5 €

Artisan ice-creams 100ml

Chocolate, morango,
baunilha, sabor
especial da época
Chocolate, strawberry,
vanilla, season
special flavour





Pizzas que nos orgulham that make us proud of

Sal no Rio 14 €
Gorgonzola dolce DOP, mozzarella fior di latte, queijo cabra, prosciutto di Parma, uva e pinhões
Gorgonzola dolce PDO, mozzarella fior di latte, goat cheese, prosciutto di Parma, grapes and pine nuts

Marinheira 13 €
Tomate, cebola roxa, azeitonas, atum e orégãos
Tomato, red onion, olives, tuna and oregano

Queijaria 14 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP, pecorino romano DOP, scarmozza affumicata, e um fio de mel
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce PDO, Pecorino Romano PDO, scarmozza affumicata and a honey thread

Mediterrânica 13 €
Mozzarella fior di latte, tomate, queijo de cabra, prosciutto di Parma, tomate fresco, lascas de grana padano DOP e orégãos
Mozzarella fior di latte, tomato, goat cheese, prosciutto di Parma, fresh tomato, Grana Padano PDO chips and oregano

Balsâmica 14 €
Tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, cebolinha agridoce, creme balsâmico e manjeriço
Tomato, mozzarella fior di latte, pancetta, sweet and sour chives, balsamic cream and basil

Barrigada 15 €
Mozzarella fior di latte, pancetta fumada, queijo gorgonzola, mel e azeitonas
Mozzarella fior di latte, smoked pancetta, gorgonzola cheese, honey and olives

Norte e Sul 16 €
Tomate, mozzarella fior di latte, fior di Speck, tomate cherry, manjeriço e burrata
Tomato, mozzarella fior di latte, fior di Speck, cherry tomato, basil and burrata

Imperial 16 €
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bresaola punta d'anca, rúcula, lascas de grana padano DOP, azeite trufado e limão
Tomato, mozzarella fior di latte, bresaola carpaccio, arugula, Grana Padano PDO chips, truffle oil and lemon

Mafarrica 14 €
Tomate, mozzarella fior di latte, queijo de cabra e salame picante ventricina (ou não picante)
Tomato, mozzarella fior di latte, goat cheese and spicy ventricina salami (or not spicy)

Pistácia 15 €
Mozzarella mozzarella fior di latte, scarmozza affumicata, mortadela di Bologna, pesto e granola de pistachios, limão.
Mozzarella fior di latte, scarmozza affumicata, bologna mortadella, pistachio pesto and granola, lemon.

Gamberi 16 €
Tomate, mozzarella fior di latte camarões salteados em alho
Tomato, mozzarella fior di latte and sautéed shrimp with garlic

Pizzas clássicas the classics

Marguerita 11 €
Tomate, mozzarella fior di latte e manjeriço
Tomato, mozzarella fior di latte and basil

Prosciutto & Funghi 12 €
Tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos e orégãos
Tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms and oregano

Calzone 14 €
Mozzarella, fiambre, creme de grana padano e um fio de creme balsâmico
Mozzarella, ham, grana padano sauce and balsamic cream

Adições Add ons

Vegetais (cada) + 1 €
Vegetables (each)
Salumi & Formaggi + 2 €
(cada/each)
Frutos secos (cada) + 2 €
Dry fruits (each)

Informação legal: nenhum dos artigos deste menu pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por este for inutilizado (DL 10/2015, 16 Jan)/ Todos os preços incluem iva a taxa legal em vigor (DL 7-A/2016)/ Existe livro de reclamações/ Temos tabela de alergénios, se é alérgico a algum alimento, informe-se com a nossa equipa.