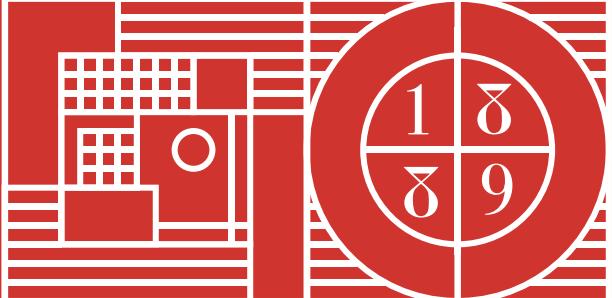
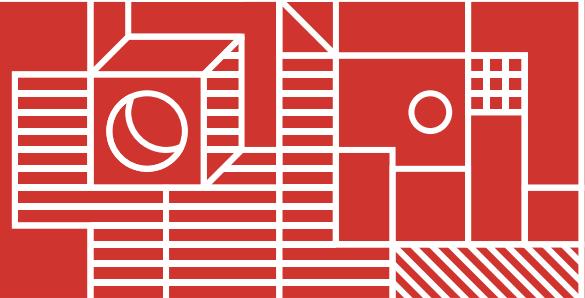


L'Origine

by *Chakell*

Menu



'ENTRADAS

Tagliere della Mamma di Chakall 20,50€ (3-5 pessoas)

- Queijos italianos: Scamorza, Parmesão DOP, Pecorino, ...
- Prosciutto di Parma DOP, Salame, Mortadela, Speck e Bresaola
- Azeitonas de Campo Maior
- Pão de pizza

GRISSINIS

artesanais das 4 massas da casa, acompanhado com azeite extra virgem.

BRUSCHETTE POMODORO

pão grelhado (2 uni.), tomate, cebola, alho, cebola roxa, azeite, sal, pimenta e manjericão.

BRUSCHETTE FUNGHI

pão grelhado (2 uni.), cogumelos salteados, flor de sal e pimenta.

BRUSCHETTE CAPRESE

pão grelhado (2 uni.), pesto de manjericão, búfala, tomate e orégãos.

BRUSCHETTE MISTA (4 uni.)

1 caprese
1 legumes
1 tomate
1 pistácia, mortadela e scarmoza (queijo fumado)

PORTOBELLO COM CHEVRE

cogumelo Portobello assado no forno com queijo cabra e cebola caramelizada.

FORMAGGIO FUSO MIELE E CIPOLLA

camembert no forno com mel e cebola caramelizada e pão.

ARANCINI SCOPELLO

novo
arancini de cogumelos Porcini e Ragu DOP com verjuice maionese.

'Sopa

SOPA DE LEGUMES

3,50€

FOCACCIA ALL'AGLIO*

sal, manteiga de alho e ervas.
* Extra Queijo +2,5€

6,90€

6,20€

ROLLÊ CLÁSSICO

mozzarella, fiambre, parmesão DOP, azeite e orégãos.

8,50€

5,90€

ROLLÊ ETNA DE CARVÃO VEGETAL

mozzarella, nduja, ricotta e salame picante.

9,50€

7,90€

ROLLÊ VEGETARIANO

mozzarella, beringela, courgette, cogumelos, ricotta e vinagre balsâmico.

8,50€

'Burrata

BURRATA DE TRUFAS

burrata, trufas, legumes e salada mix.

16,90€

BURRATA PESTO

burrata, pesto de manjericão, manjericão, parmesão DOP, pistacho ralado, sal e pimenta.

15,90€

BURRATA GIARDINO novo DELLO CHAKALL

burrata, pinsa pizza, pesto e legumes salteados (pimentos, tomate cherry, cebola e espargos).

16,50€

'Carpaccio

CARPACCIO DI SALMONE

pão torrado, salmão laminado, pimenta rosa, azeite de limão, sal e pimenta.

16,50€

CARPACCIO BACALÀ

pão torrado, bacalhau laminado, creme balsâmico de morango, azeite de laranja limão, sal e pimenta.

15,90€

CARPACCIO DI MANZO

pão torrado, carne de boi, parmesão DOP, azeite de limão, balsâmico de vinagre, sal e pimenta.

15,90€

'ESPECIALIDADES

'Carne e Pesce novo

PORCHETTA	16,50€
porco assado lentamente no forno com polenta e espargos.	
LA PARMIGIANA DELLO CHAKALL *	16,90€
peito de frango panado com especiarias do chef com molho de tomate e mozzarella no forno. *Insalata piccolo +3€ *Polenta +3,90€	
SALMONE AL PESTO	16,90€
lombo de salmão assado no forno com polenta e espargos.	

'Pasta & Risotto

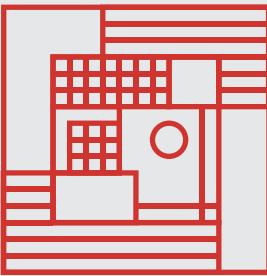
SPAGHETTI CARBONARA	14,90€
molho carbonara, cogumelos e pancetta.	
LINGUINI AL CARTOCCIO 	19,50€
marisco, malagueta e coentros, escondidos em cúpula de massa tradicional de pizza.	
RISOTTO DE COGUMELOS 	15,90€
cogumelos selvagens salteados.	
RISOTTO ROSSO	16,90€
tomate e camarões salteados	
RISOTTO TERRA MARE 	17,90€
nossa Arbório, envolvido em creme de espargos, com camarão e espargos grelhados em vinho prosseco.	

'Insalata

INSALATA CAPRESE 	8,90€
tomate, mozzarella di buffala DOP, manjericão e orégãos.	
INSALATA CESAR E CLEOPATRA*	11,90€
alface romana, tomate cherry, frango, ovo cozido, parmesão DOP, croutons e molho césar. * Extra Bacon +2,5€ Extra Camarão +4,9€	
INSALATA MISTA 	4,50€
pão torrado, rúcula, salada, azeitonas pretas e tomate cherry.	
INSALATA ABACATE 	13,50€
salada ibérica, manga, abacate, parmesão, raspa de lima e croutons.	
INSALATA DI HALLOUMI* 	13,50€
salada ibérica, halloumi grelhado em azeite de tomilho, azeitonas, tomate, pepino e pickle de couve roxa. * Extra Bacon +2,5€ Extra Camarão +4,9€	
ORECHIETTE AI GAMBERI 	12,50€
pasta fina orchiette, com camarão da argentina envolvido em molho de camarão, vinho prosseco, coentros e salvia pimenta cayenne.	

'Contorni Acompanhamento

INSALATA PICCOLA 	3,20€	POLENTE  novo	4,50€
PANE 	2,50€	ESPARGOS/ASPARAGUS  novo	5,90€
pão com azeite e oregãos.			
COGUMELOS SALTEADOS 	4,50€	FOCCACCIA PÃO	2,50€



'PIZZA

'Extras

- 2,00 €: Parmesão.
 2,50 €: Ovo, Bacon, Fiambre, Mozzarella, Espinafre, Cebola, Cogumelos, Rúcula, Azeitonas, Beringela, Tomate cherry, Pimentos, Courgette, Malagueta e Pesto.
 3,50 €: Speck, Tomate Seco, Salame Picante, Presunto, Salame Milano, Búfala, Mortadela, Manga e Frango.
 4,50 €: Burrata, Brasola e Abacate.
 5,20 €: Camarão, Salmão e Trufas.

Massa tradicional

com maturação a uma temperatura controlada de 24h a 48h.

MARGHERITA IN NAPOLI	11,00€	5 FORMAGGI	16,50€
molho de tomate, fior di latte e manjericão.		fior di latte, gorgonzola, mascarpone, parmesão DOP e scamorza (queijo fumado).	
LA BRESAOLA	18,50€	LA PIZZA DELLA NONNA DELLO CHAKALL	19,50€
molho de tomate, fior di latte, rúcula, bresaola, parmesão DOP e pimenta.		mozzarella, fior di latte, creme de pistache, scamorza (queijo fumado) e pão ralado.	
LA REGINA	14,50€	CARBONARA	15,90€
molho de tomate, manjericão, azeite e mozzarella di buffala DOP.		creme carbonara, pecorino, cogumelos e bacon.	
L'ORIGINE	20,50€	HALLOUMI	17,50€
molho de tomate, ricotta, speck, rúcula, tomate semi-seco, creme de pistache e mozzarella di buffala DOP.		halloumi grelhado e marinado em óleo de tomilho, fior di latte, molho de tomate, espinafres e tomate seco.	
CAPRESE	15,50€	PIZZA VERDE novo	17,90€
molho de tomate, tomate cherry, orégãos, mozzarella di buffala DOP (fuori forno), manjericão e pimenta.		bufala DOP, pesto, espargos, courgette e alcachofra grelhados, azeitona preta, tomilho e manjericão.	
IL GAMBERO	17,50€	CAPRICIOSA COMO A FILHA novo	16,90€
molho de tomate, fior di latte, camarão, pesto de manjericão, courgette e mollica.		molho de tomate, fior di latte, fiambre, azeitonas, ovo e orégãos.	
FRUTTI DI MARE	19,50€		
molho de tomate, fior di latte, frutos do mar, malagueta, parmesão e manjericão.			
TIROLESA	15,50€		
molho de tomate, fior di latte, bacon, tomate cherry e manjericão.			
SPLENDIDA novo	16,90€		
pizza de manteiga de alho e ervas, queijo serra Estrela DOP, farinheira DOP, cebola caramelizada e tomilho.			

'Calzone

CALZONE VESUVIO	17,50€
mozzarella, salame picante, ricotta e nduja.	

CALZONE IL SUPREMO novo	17,50€
fior di latte, creme de espargos, courgette, pimentos tricolores, azeitonas pretas, espargos, salada a acompanhar.	

'Pizza sem glúten + 3,50€

COM RESERVA ANTECIPADA DE 24h

Pode conter derivados de leite, trigo e soja.

A sua pizza numa das massas especiais +3€

'PIZZA

Massa preta de carvão vegetal

farinha preta de carvão vegetal obtida com tipos de lenhas como álamo, bétula, salgueiro e cal, através de um processo de pirólise: uma decomposição térmica que ocorre na ausência de oxigénio.
Tem um efeito favorável na digestão.

PIZZAIOLI IN TRAPANI molho de tomate, cogumelos, bacon, scamorza (queijo fumado), mollica e fior di latte.	19,90€	IL GAMBERO molho de tomate, fior di latte, camarão, pesto de manjericão, courgette e mollica.	20,50€
O PADRINHO  molho de tomate, fior di latte, salame picante e orégãos.	17,50€	LA FAMIGLIA salami milano, cogumelos, espinafres, fior di latte, ricotta e molho de alho.	18,50€
PRIMAVERA IN SICILIA molho de tomate, fior di latte, rúcula, prosciutto di Parma DOP, parmesão DOP e tomate cherry.	18,90€	L'ORIGINE molho de tomate, ricotta, speck, rúcula, tomate semi-seco, crème de pistache e mozzarella di buffala DOP.	23,50€
CAPRICCIOSA COMO A FILHA  molho de tomate, fior di latte, fiambre, azeitonas, ovo e orégãos.	16,90€	LA NORVEGESE molho de tomate, fior di latte, mascarpone, salmão, alho francês e tomate cherry.	18,50€
LA BRESAOLA molho de tomate, fior di latte, rúcula, bresaola, parmesão DOP e pimenta.	21,50€	IL GALEONE molho de tomate, fior di latte, ricotta, espinafres, bacon, queijo cabra e ovo estrelado.	16,50€
LA REGINA  molho de tomate, manjericão, azeite e mozzarella di buffala DOP.	17,50€	DUE POLI  salmão, abacate, manga, rúcula, tomate semi-seco, mascarpone, nozes azeite e limão.	21,50€



'PIZZA

Massa amarela de curcuma

A curcuma é uma raiz, conhecida pelo seu sabor amargo e cor dourada. Confere um sabor exótico aos alimentos e tem inúmeras propriedades terapêuticas, sendo anti-oxidante, anti-inflamatório, dando também um importante contributo à função digestiva.

Massa de 7 Cereais

farinha de trigo 00, farinha de centeio, espelta, cevada, flocos de aveia, farinha de milho, flocos de arroz, sementes de sésamo e girassol.
80% integral e com alto teor de proteína.

PRIMAVERA IN SICILIA

molho de tomate, fior di latte, rúcula, prosciutto di Parma PDO tomate cherry e parmesão DOP.

18,90€

DI BACALÀ

molho de tomate, fior di latte, azeitona preta, broa de milho e bacalhau fumado.

19,90€

LA REGINA

molho de tomate, manjericão, azeite e mozzarella di buffala DOP.

17,50€

L'ORIGINE

molho de tomate, ricotta, speck, rúcula, tomate semi-seco, creme de pistache e mozzarella di buffala DOP.

23,50€

CAPRESE

molho de tomate, tomate cherry, orégãos, mozzarella di buffala DOP (fuori forno), manjericão e pimenta.

18,50€

LA NORVEGESE

molho de tomate, fior di latte, mascarpone, salmão, alho francês e tomate cherry.

18,50€

CAPRICCIOSA COMO A FILHA

novo
molho de tomate, fior di latte, fiambre, azeitonas, ovo e orégãos.

16,90€

CHAKALL NO ORIENTE

novo
fior di latte, molho de tomate, Porchetta (porco) salteado com cenoura e malagueta, pepino e coentros frescos com compota de malagueta.

18,50€

MACHIAVELLI



novo

molho de tomate, salami picante, burrata, azeitonas pretas, malagueta, manjericão.

18,90€

ARGENTINA MI AMORE



novo

fior di latte, molho de tomate, bife, cebola e alcachofra grelhados, molho chimichurri e coentros.

18,50€

SIRACUSA



novo

molho de tomate, fior di latte, presunto, gorgonzola DOP, tomate cherry e azeite.

16,90€

O PADRINHO



molho de tomate, fior di latte, salame picante e orégãos.

17,50€

LA REGINA



molho de tomate, manjericão, azeite e mozzarella di buffala DOP.

17,50€

IL GALEONE

molho de tomate, fior di latte, ricotta, espinafres, bacon, queijo cabra e ovo estrelado.

16,50€

L'ORIGINE

molho de tomate, ricotta, speck, rúcula, tomate semi-seco, creme de pistache e mozzarella di buffala DOP.

23,50€

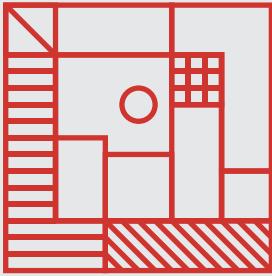
PIZZAIOLI IN TRAPANI

molho de tomate, cogumelos, bacon, scamorza (queijo fumado), mollica e fior di latte.

20,50€



Vegetariano



'CRIANÇAS' Até 12 anos

PIZZA BAMBINI
molho de tomate, mozzarella,
fiambre ou cogumelos ou frango.

8,50€

COPA GELADO (1 Bola)

2,90€

PENNE POMODORO novo

4,90€

PIZZA COM NUTELLA

8,50€

'Sobremesas'

TIRAMISÙ
feito com mascarpone autêntico.

6,90€

TRIO DE PANNA COTTA
frutos silvestres, Nutella
e caramelo.

7,50€

PIZZA COM NUTELLA
com açúcar em pó.

8,50€

BABA AU RUM novo
bolo embebido em rum com mascarpone.

5,50€

VULCANO DI CIOCCOLATO novo
bolo de chocolate com bola de gelado

6,90€

COPA GELADO 3 SABORES:
chocolate rocher, baunilha, framboesa,
pistácia da sicília e sugestão do chef.

8,50€

FRUTTA DI STAGIONE

5,90€

MISCELA DI DESSERT
(pijama de sobremesas)

22,00€

TARTE DE MAÇÃ novo

4,90€

tarte de maçã no nosso forno com
mascarpone DOP limão.

'Café e Chás'

CAFÉ / DESCAFEINADO DELTA Q

1,50€

**LATTE MACCHIATO / CAPPUCCINO /
CHOCOLATE QUENTE**

3,25€

AMERICANO

2,50€

CAFÉ DUPLO

3,00€

CHÁS/INFUSÕES

2,70€

'Digestivos'

AMARETTO / AMARO

4,00€

GRAPPA

5,50€

LIMONCELLO

4,50€

JACK DANIELS

6,25€

JAMESON

5,00€

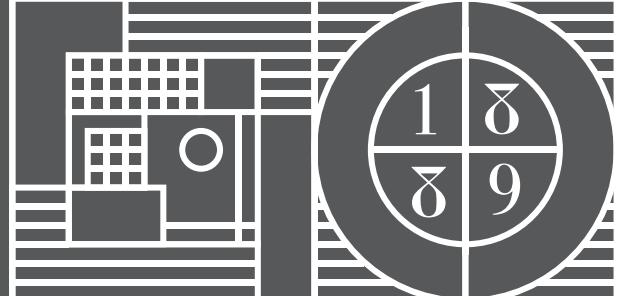
*Bolo de aniversário

(sob consulta e sujeito a disponibilidade)

L'Origine

by 

BEBIDAS



'BEBIDAS

Águas

SAN PELLEGRINO 75cl (gás)	4,50€
SAN PELLEGRINO 25cl (gás)	3,00€
ACQUA PANNA 75cl (lisa)	4,50€
ACQUA PANNA 25cl (lisa)	3,00€

Refrigerantes e Sumos

ICE TEA LIMÃO/PÊSSEGO/MANGA	3,00€	Vinhos Tintos (garrafa)
COCA-COLA	3,00€	CAIADO Alentejo, Portugal
COCA-COLA ZERO	3,00€	CARM Douro, Portugal
FANTA LARANJA	3,00€	RESERVA DO COMENDADOR Alentejo, Portugal
SPRITE	3,00€	ADEGA MAYOR RESERVA Alentejo, Portugal
NÉCTAR PÊSSEGO	2,90€	ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO novo Alentejo, Portugal
SUMO ESPECIAL DO DIA	4,65€	CHAKALL MALBEC 2019 Mendoza, Argentina
SUMO NATURAL DE LARANJA OU LIMONADA	3,75€	MANDRAROSSA ETNA DOC Sicilia, Itália
SODA BIO LIMÃO E ERVA MATE	3,00€	
SODA BIO PÊSSEGO E GENGIBRE	3,00€	
SODA BIO ROMÃ E PEPINO novo	3,00€	

Cervejas

STELLA ARTOIS 25cl	3,25€	Vinhos Brancos (garrafa)
STELLA ARTOIS 50cl	4,80€	CAIADO Alentejo, Portugal
FRANZISKANER (garrafa 50cl)	5,50€	CARM Douro, Portugal
FRANZISKANER DUNKEL (garrafa 50cl)	5,50€	ADEGA MAYOR RESERVA Alentejo, Portugal
BUDWEISER 50cl	5,25€	RESERVA DO COMENDADOR Alentejo, Portugal
CORONA EXTRA (garrafa 37,5cl)	4,50€	ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO novo Alentejo, Portugal
		MANDRAROSSA ETNA DOC Sicilia, Itália

Vinhos Rosé (garrafa)

CAIADO
Alentejo, Portugal

'APERITIVOS

Espumante (garrafa)

PROSECCO 19,00€

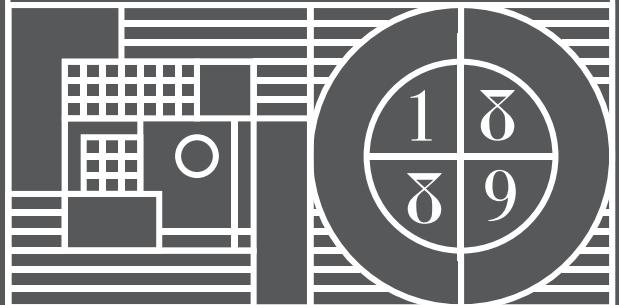
Sangria (jarro 1Lt)

Branco	20,00€
Tinto	20,00€
Frutos Vermelhos	22,00€
Maracujá	22,00€
Goiaba	22,00€
Espumante	26,00€
Pina Colada <small>novo</small>	26,00€

L'Origine

by *Chakal*

Menu



'STARTERS



Tagliere della Mamma di Chakall 20,50€ (3-5 pessoas)

- Italian cheese: Scamorza, Parmesan PDO, Pecorino, ...
- Prosciutto di Parma PDO, Salami, Mortadella, Speck and Bresaola
- Olives from Campo Maior
- Pizza bread

GRISSINIS

4 handmade dough sticks with a ramkin of extra virgin olive oil.

BRUSCHETTE POMODORO

grilled bread (2 uni.), tomato, onion, garlic, red onion, olive oil, salt, pepper and basil.

BRUSCHETTE FUNGHI

grilled bread (2 uni.), sauteed mushrooms, salt flower and pepper.

BRUSCHETTE CAPRESE

grilled bread (2 uni.), pesto from basil, bufula, tomato and oregano.

BRUSCHETTE MIXED (4 uni.)

1 caprese
1 vegetables
1 tomato
1 pistachio, mortadella and scarmoza (smoked cheese)

PORTOBELLO WITH CHEVRE

oven baked Portobello with goat cheese and caramelized onions.

OVEN BAKED CAMEMBERT

new
topped with caramelized onions, honey and a slice of bread.

ARANCINI SCOPELLO

new
porcini and veal fried cakes PDO with verjuice mayo.

'Soup

VEGETABLES SOUP

3,50€

GARLIC BREAD & BUTTER*

salt, garlic butter and herbs.
* Extra Cheese +2,5€

6,90€

6,20€

ROLLÈ CLASSIC

mozzarella, ham, parmesan PDO, olive oil and oregano.

8,50€

5,90€

ROLLÈ ETNA OF CHARCOAL

mozzarella, nduja, ricotta and salami spicy.

9,50€

7,90€

ROLLÈ VEGETARIAN

mozzarella, aubergine, zucchini, mushrooms, ricotta and balsamic vinegar.

8,50€

10,90€

'Burrata

TRUFFLES BURRATA

burrata, truffles, vegetables and salad mix.

16,90€

BURRATA PESTO

burrata, basil pesto, pistachio crumble, basil, parmesan POD, salt and pepper.

15,90€

BURRATA GIARDINO

DELLO CHAKALL

new
pinsa pizza, pesto basil, burrata, and roasted veggies (peppers, cherry tomatoes, onions and asparagus).

16,50€

'Carpaccio

CARPACCIO DI SALMONE

grilled bread, rolled salmon, pink pepper, olive oil lemon, salt and pepper.

16,50€

CARPACCIO BACALÀ

grilled bread, laminated cod, strawberry balsamic cream, orange and lemon oil, salt and pepper.

15,90€

CARPACCIO DI MANZO

grilled bread, beef, parmesan PDO, lemon oil, balsamic vinegar, salt and pepper.

15,90€

'SPECIALTIES

'Meat and Fish new

PORCHETTA	16,50€
pork roasted slowly in the oven with polenta and Asparagus.	
LA PARMIGIANA DELLO CHAKALL *	16,90€
chicken breast breaded with spices chef's with tomato sauce and mozzarella in the oven.	
*Insalata piccolo +3€	
*Polenta +3,90€	
SALMONE AL PESTO	16,90€
salmon fillet baked in the oven with polenta and Asparagus.	

'Pasta & Risotto

SPAGHETTI CARBONARA	14,90€
carbonara cream, mushrooms and pancetta.	
LINGUINI AL CARTOCCIO 	19,50€
shellfish, chili peppers and coriander, hidden in dome of traditional pizza dough.	
MUSHROOM RISOTTO 	15,90€
sautéed wild mushrooms.	
RISOTTO ROSSO	16,90€
tomato and sautéed shrimp.	
RISOTTO TERRA MARE  <small>new</small>	17,90€
our Arbório, tossed in creamy asparagus sauce, with tiger prawns and asparagus grilled in prosecco wine.	

'Insalata

INSALATA CAPRESE 	8,90€
tomato, bufala mozzarella PDO, basil and oregano.	
INSALATA CESAR E CLEOPATRA*	11,90€
Cos Lettuce and cherry tomato, chicken, boiled egg, parmesan PDO, croutons and caesar sauce.	
* Extra Bacon +2,5€ Extra Shrimp +4,9€	
INSALATA MIXED 	4,50€
grilled bread, arugula, salad, black olives and cherry tomato.	
INSALATA AVOCADO 	13,50€
iberian salad, mango, avocado, parmesan, lime zest and croutons.	
INSALATA DI HALLOUMI* 	13,50€
iberian salad, halloumi grilled in thyme oil, olives, tomato, cucumber and pickled red cabbage.	
* Extra Bacon +2,5€ Extra Shrimp +4,9€	

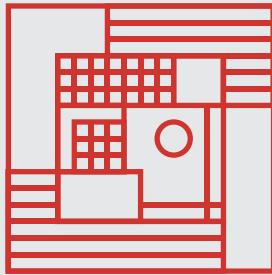
PENNE CAPRESE 	13,50€
burrata, cherry tomato, basil, salt, peper and garlic.	
PENNE NAPOLITANA	12,50€
tomato sauce, pancetta, chicken, spicy salami and pecorino.	
PENNE ALFREDO	12,90€
2 cheese sauce, roast chicken, mushrooms and chives.	
LASAGNA	12,50€
fresh pasta, bolognese meat, bechamel, parmesan PDO and mozzarella.	
CANNELLONI OSSOBUCO	15,50€
mozzarella and low temperature cooked veal.	
RAVIOLI ZAFERANO	14,90€
meat ravioli, curcuma sauce and milk of coconut, dried tomato and pecorino.	
ORECHIETTE AI GAMBERI  <small>new</small>	12,50€
orechiette pasta, tiger prawns, prawn & prosecco sauce, topped with coriander, sage and cayenne Pepper	

'Contorni Side dish

INSALATA PICCOLA 	3,20€	POLENTA  <small>new</small>	4,50€
PANE 	2,50€	ESPARGOS/ASPARAGUS  <small>new</small>	5,90€
bread with olive oil and oregano.			
SAUTEED MUSHROOMS 	4,50€	FOCCACCIA BREAD	2,50€

 Vegetarian

Prices shown include VAT at the legal rate.



'PIZZA

'Extras

- 2,00 €: Parmesan.
 2,50 €: Egg, Bacon, Ham, Mozzarella, Spinach, Onion, Mushrooms, Arugula, Olives, Aubergine, Cherry tomato, Peppers, Zucchini, Chillies and Pesto.
 3,50 €: Speck, Dried Tomato, Spicy Salami, Ham, Salami Milano, bufala mozzarella, Mortadella, Mango and Chicken.
 4,50 €: Burrata, Breasola and Avocado.
 5,20 €: Shrimp, Salmon and Truffles.

Massa tradicional

maturity at a controlled temperature of 24h to 48h.

MARGHERITA IN NAPOLI	11,00€	5 FORMAGGI	16,50€
tomato sauce, mozzarella and basil.		mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan PDO and scamorza (smoked cheese).	
LA BRESAOLA	18,50€	LA PIZZA DELLA NONNA DELLO CHAKALL	19,50€
tomato sauce, mozzarella, arugula, bresaola, parmesan PDO and pepper.		mozzarella, mortadella, cream of pistachio, scamorza (smoked cheese) and breadcrumbs.	
LA REGINA	14,50€	CARBONARA	15,90€
tomato sauce, basil, olive oil, mozzarella ball PDO.		carbonara cream, pecorino, mushrooms and bacon.	
L'ORIGINE	20,50€	HALLOUMI	17,50€
tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, speck, rocket salad, dried tomatoes, pistachio cream, mozzarella di buffala PDO.		grilled halloumi and marinated in oil thyme, mozzarella, tomato sauce, spinach and dried tomato.	
CAPRESE	15,50€	PIZZA VERDE	17,90€
tomato sauce, mozzarella di bufala (fuori oven), cherry tomato, oregano, basil and pepper.		bufala cheese PDO, grilled courgettes, and asparagus, black olives thyme and basil.	
IL GAMBERO	17,50€	CAPRICIOUS LIKE DAUGHTER <small>new</small>	16,90€
tomato sauce, mozzarella, prawn, basil pesto, zucchini and mollica.		tomato sauce, fior di latte, ham, olives, boiled egg and oregano.	
FRUTTI DI MARE	19,50€		
tomato sauce, mozzarella, seafood, chilli, parmesan and basil.			
TIROLESA	15,50€	'Calzone	
tomato sauce, mozzarella, bacon, cherry tomato and basil.			
SPLENDIDA <small>new</small>	16,90€	CALZONE VESUVIO	17,50€
pizza base garlic & herbs butter, cheese "Queijo Serra Estrela" PDO, smoked portuguese sausage PDO, caramelized onions and thyme.		mozzarella, spicy salami, ricotta and nduja.	
		CALZONE IL SUPREMO <small>new</small>	17,50€
		fior de latte cheese, creamy asparagus sauce, courgette, black olives, mix peppers, mix salad garnish.	

'Gluten-free pizza + 3,50€

WITH 24H ADVANCE NOTICE

May contain milk, wheat and soy derivatives.

Your pizza in one of the special doughs +3€

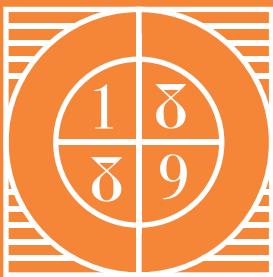
'PIZZA

Black charcoal pizza

black charcoal flour obtained with types of firewood as poplar, birch, willow and lime, through a process pyrolysis: a thermal decomposition that occurs in the absence of oxygen.

It has a favorable effect on digestion.

PIZZAIOLI IN TRAPANI tomato sauce, mushrooms, bacon, scamorza PDO(smoked cheese) molica and fior di latte.	19,90€	IL GAMBERO tomato sauce, mozzarella, prawn, basil pesto, zucchini and mollica.	20,50€
THE GODFATHER  tomato sauce, fior di latte, spicy salami, oregano.	17,50€	LA FAMIGLIA salami, mushrooms, spinach, mozzarella, ricotta and garlic sauce.	18,50€
SPRING IN SICILY tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto di Parma PDO, parmesan PDO and cherry tomato.	18,90€	L'ORIGINE tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, spek, rocket salad, dried tomatoes, pistachio cream, mozzarella di buffala PDO.	23,50€
CAPRICIOUS LIKE DAUGHTER <small>new</small> tomato sauce, fior di latte, ham, olives, boiled egg and oregano.	16,90€	LA NORVEGESE tomato sauce, mozzarella, mascarpone, salmon, leek and cherry tomato.	18,50€
LA BRESAOLA tomato sauce, mozzarella, arugula, bresaola, parmesan PDO and pepper.	21,50€	IL GALEONE tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, bacon, goat cheese and fried egg.	16,50€
LA REGINA  tomato sauce, basil, olive oil, mozzarella ball PDO.	17,50€	DUE POLI  salmon, avocado, mango, arugula, semi-dry tomato mascarpone, walnuts, olive oil and lemon.	21,50€



Yellow pizza of turmeric

Turmeric is a root known for its bitter taste and golden color. Check one exotic flavor to foods and has numerous therapeutic properties, being anti-oxidant, anti-inflammatory, giving also an important contribution to the digestive function.

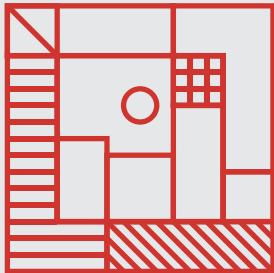
'PIZZA

SPRING IN SICILY	18,90€
tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto di Parma PDO, parmesan PDO and cherry tomato.	
DI BACALÀ	19,90€
tomato sauce, mozzarella, black olives, cornbread and smoked cod.	
LA REGINA 	17,50€
tomato sauce, basil, olive oil, mozzarella ball PDO.	
L'ORIGINE	23,50€
tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, spek, rocket salad, dried tomatoes, pistachio cream, mozzarella di buffala PDO.	
CAPRESE 	18,50€
tomato sauce, mozzarella di bufala (fuori oven), cherry tomato, oregano, basil and pepper.	
LA NORVEGESE	18,50€
tomato sauce, mozzarella, mascarpone, salmon, leek and cherry tomato.	
CAPRICIOUS LIKE DAUGHTER new	16,90€
tomato sauce, fior di latte, ham, olives, boiled egg and oregano.	
CHAKALL IN SOUTHEAST new	18,50€
fior di latte, tomato sauce, sauted pork with carrots and red chillies, fresh cucumber and coriander dazzling with sweet chilli relish.	

7 Cereals pizza

wheat flour 00, rye flour, spelled, barley, oat flakes, cornmeal, rice flakes, seeds sesame and sunflower.
80% integral and with high protein content.

MACHIAVELLI  new	18,90€
tomato sauce, spicy salami, burrata, black olives, red chilli and basil.	
ARGENTINA MI AMORE new	18,50€
fior di latte, tomato sauce, iron steak, onions and artichokes all grilled, chimichurri sauce and coriander.	
SIRACUSA new	16,90€
tomato sauce, fior di latte, prescuitto, gorgonzola PDO, cherry tomatoes, olive oil.	
THE GODFATHER 	17,50€
tomato sauce, fior di latte, spicy salami, oregano.	
LA REGINA 	17,50€
tomato sauce, basil, olive oil, mozzarella ball PDO.	
IL GALEONE	16,50€
tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, bacon, goat cheese and fried egg.	
L'ORIGINE	23,50€
tomato sauce, fior di latte, ricotta pod, spek, rocket salad, dried tomatoes, pistachio cream, mozzarella di buffala PDO.	
PIZZAIOLI IN TRAPANI	20,50€
tomato sauce, mushrooms, bacon, scamorza PDO (smoked cheese) molica and fior di latte.	



'KIDS up to 12 years

PIZZA BAMBINI

tomato sauce, mozzarella, ham or mushrooms or chicken.

8,50€

ICE CREAM CUP (1 Ball)

2,90€

PENNE POMODORO new

4,90€

PIZZA WITH NUTELLA

8,50€

'Desserts

TIRAMISÙ

made with authentic mascarpone.

6,90€

ESPRESSO / DECAFFEINATED DELTA Q

1,50€

PANNA COTTA TRIO

wild berries, Nutella or caramel.

7,50€

LATTE MACCHIATO / CAPPUCCINO / HOT CHOCOLATE

3,25€

PIZZA WITH NUTELLA

with powdered sugar.

8,50€

AMERICANO

2,50€

BABA AU RUM

cake soaked in rum with mascarpone.

5,50€

DOUBLE COFFEE

3,00€

VULCANO DI CIOCCOLATO

chocolate cake with scoop of ice cream.

6,90€

TEAS/INFUSIONS

2,70€

ICE CREAM CUP 3 FLAVORS:

chocolate rocher, vanilla, raspberry, Sicily pistachio and chef's suggestion.

8,50€

AMARETTO / AMARO

4,00€

FRUIT OF THE SEASON

5,90€

GRAPPA

5,50€

MISCELA DI DESSERT

(dessert mix)

22,00€

LIMONCELLO

4,50€

APPLE PIE new

4,90€

JACK DANIELS

6,25€

traditional apple pie baked in our oven, with lemony mascarpone PDO on the side.

JAMESON

5,00€

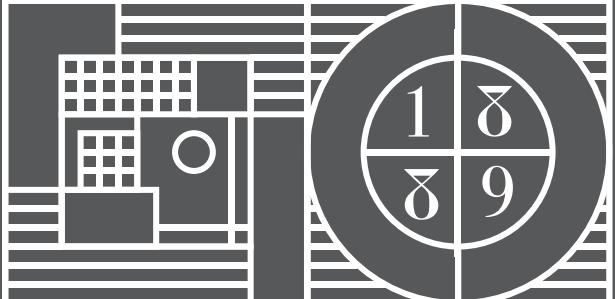
* Birthday cake

(upon request and subject to availability)

L'Origine

by *Chakell*

DRINKS



'DRINKS

Waters

SAN PELLEGRINO 75cl (sparkling)	4,50€
SAN PELLEGRINO 25cl (sparkling)	3,00€
ACQUA PANNA 75cl (still)	4,50€
ACQUA PANNA 25cl (still)	3,00€

Soft drinks

ICE TEA LEMON/PEACH/MANGO	3,00€
COCA-COLA	3,00€
COCA-COLA ZERO	3,00€
FANTA ORANGE	3,00€
SPRITE	3,00€
NÉCTAR PEACH	2,90€
SPECIAL JUICE OF THE DAY	4,65€
NATURAL ORANGE JUICE OR LEMONADE	3,75€
BIO LEMON AND MATE HERD SODA	3,00€
BIO PEACH AND GINGER SODA	3,00€
BIO POMEGRANATE AND CUCUMBER SODA <small>new</small>	3,00€

Beers

DRAUGHT STELLA ARTOIS 25cl	3,25€
DRAUGHT STELLA ARTOIS 50cl	4,80€
FRANZISKANER (bottle 50cl)	5,50€
FRANZISKANER DUNKEL (bottle 50cl)	5,50€
DRAUGHT BUDWEISER 50cl	5,25€
CORONA EXTRA (bottle 37,5cl)	4,50€

'WINES

Wine by the glass

BRANCO	4,00€
TINTO	4,00€
ROSÉ	4,00€
PROSECCO <small>new</small>	4,00€

Wine (half bottle 37,5cl)

CAIADO WHITE	9,00€
CAIADO RED	9,00€

Wine Red (bottle)

CAIADO Alentejo, Portugal	13,00€
CARM Douro, Portugal	22,50€
RESERVA DO COMENDADOR Alentejo, Portugal	63,00€
ADEGA MAYOR RESERVA Alentejo, Portugal	28,00€
ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO <small>new</small> Alentejo, Portugal	16,00€
CHAKALL MALBEC 2019 Mendoza, Argentina	36,00€
MANDRAROSSA ETNA DOC Sicilia, Itália	32,00€

Wine White (bottle)

CAIADO Alentejo, Portugal	13,00€
CARM Douro, Portugal	22,50€
ADEGA MAYOR RESERVA Alentejo, Portugal	28,00€
RESERVA DO COMENDADOR Alentejo, Portugal	63,00€
ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO <small>new</small> Alentejo, Portugal	16,00€
MANDRAROSSA ETNA DOC Sicilia, Itália	32,00€

Wine Rose (bottle)

CAIADO Alentejo, Portugal	13,00€
------------------------------	--------

'APPETIZERS

Sparkling (bottle)

PROSECCO 19,00€

Sangria (jug 1Lt)

White	20,00€
Red	20,00€
Red fruits	22,00€
Passion fruit	22,00€
Guava <small>new</small>	22,00€
Sparkling	26,00€
Pina Colada <small>new</small>	26,00€