



Mano a mano

— X —
ristorante pizzeria



Antipasti

La Nostra Focaccia 🍷	4,00
base de pizza com azeite de alho e alecrim pizza crust with garlic olive oil and rosemary	
Carpaccio	13,00
carne de novilho, rúcula, cogumelos, pêra, redução de balsâmico e Grana Padano veal, arugula, mushrooms, pear, balsamic reduction and Grana Padano	
Parmigiana di Melanzane 🍷	8,50
beringela, molho de tomate, mozzarella de búfala e manjeriçao eggplant, tomato sauce, buffalo's mozzarella and basil	
Burrata	12,50
burrata, geleia de pimentos, anchovas e azeite burrata, bellpepper jam, anchovy and olive oil	
Prosciutto e Melone	9,00
melão com presunto e redução de balsâmico melon with smoked ham and balsamic reduction	
Bruschetta Tricolore	9,50
· Clássica – tomate Classic – tomato · Pesto e pinhões Pesto sauce and pinenuts · Mano a Mano – chouriço picante de Calabria, mozzarella de búfala e tomilho Calabria's spicy sausage, buffalo's mozzarella and thyme	
Tagliere di Salumi e Formaggi	14,00
tábua de enchidos e queijos italianos Italian cold cut and cheese board	
Insalata Caprese 🍷	11,50
tomate, mozzarella de búfala, azeite e manjeriçao tomato, buffalo's mozzarella, olive oil and basil	

Primi piatti

Spaghetti alla Carbonara	12,50
pecorino, gema de ovo, guanciale e pimenta pecorino, egg yolk, guanciale and pepper	
Tagliatelle allo Zafferano ai Frutti di Mare 🍷	16,50
pasta caseira com açafrão, camarão, ameijôa e mexilhão homemade pasta with saffron, prawns, clams and mussels	
Tagliatelle Verdi al Pistacchio e Gorgonzola 🍷 🍷	15,00
Tagliatelle Verdi al Pistacchio e Gorgonzola homemade spinach pasta, pistaccio and gorgonzola	
Tagliatelle alla Bolognese	11,00
pasta com vitela, tomate, aipo, cenoura, cebola, Grana Padano ralado pasta with veal, tomato, celery, carrot, onion and grated Grana Padano	
Cappelli ai Funghi Porcini e Tartufo Nero	14,00
massa recheada de cogumelos porcini, creme de Grana Padano e trufa preta porcini mushrooms stuffed pasta, Grana Padano cream and black truffle	
Lasagna di Spinaci e Ricotta 🍷	12,00
lasanha de espinafres e ricotta spinach and ricotta lasagna	
Lasagna Classica	12,50
lasanha clássica de carne de vitela classic veal lasagna	
Risotto di Asparagi, Guanciale e Burrata	14,50
risotto de espargos verdes, guanciale e burrata com Grana Padano green asparagus risotto, guanciale and burrata with Grana Padano	
Risotto con Crema di Zucchine e Gamberi	15,50
risotto com creme de courgete e gambas com Grana Padano Zucchini cream and prawn risotto with Grana Padano	
Risotto Funghi Porcini 🍷	14,50
risotto com cogumelos porcini e Grana Padano Porcini mushroom risotto and Grana Padano	

Secondi piatti

Orata al Cartoccio	18,50
dourada assada com citrinos e ervas em papelote com salada da estação baked sea bream with citrus and herbs with seasonal salad	
Seppia Patate e Piselli	16,50
choco assado com batata e puré ervilhas baked cuttlefish, potatoes and pea puree	
Brasado di Carne al Barolo, con Focacce	15,00
bochecha de porco estufada, cenoura, cebola, aipo, tomilho e alecrim com a nossa focaccia pork cheek stew with carrot, onion, celery, thyme and rosemary, served with our focaccia	
Bistecca alla Fiorentina ⌚ 30min	42,00
700gr (2 pax.) T-bone steak assado, batata assada com alecrim e orégãos, salada de rúcula, tomate e Grana Padano grilled T-bone steak, roasted potatoes with rosemary and oregano, arugula salad, tomato and Grana Padano	

Pizzas e calzones

Margherita 🍷	8,50
molho de tomate, mozzarella fior di latte e manjeriçao tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil	
Mano a Mano	12,50
molho de tomate, mozzarella de búfala, Grana Padano, presunto de Parma, tomate cherry confitado e manjeriçao tomato sauce, buffalo's mozzarella, Grana Padano, Parma's smoked ham, cherry tomato confit and basil	
Pesto 🍷	13,50
molho de pesto, mozzarella de búfala, tomate confitado e Grana Padano pesto sauce, buffalo's mozzarella, confit tomato and Grana Padano	
Diavola 🍷	14,50
molho de tomate, mozzarella fior di latte, ventricina e oregãos tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salame and oreganos	
4 Formaggi 🍷	13,00
mozzarella fior di latte, scamorza, Grana Padano e gorgonzola mozzarella fior di latte, scamorza, Grana padano and gorgonzola	
Vegetariana 🍷	12,50
molho de tomate, mozzarella fior di latte, beringela, courgete e pimento tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini and bellpeppers	
Rucola e Crudo	13,50
molho de tomate, mozzarella fior di latte, rúcula, presunto de Parma, tomate cherry e Grana Padano tomato sauce, mozzarella fior di latte, arugula, Parma's smoked ham, cherry tomato and Grana Padano	
Bronte	14,50
creme de pistachio, speck, mozzarella de búfala e lascas de Grana Padano pistácio cream, speck, buffalo's mozzarella and Grana Padano	
Bell'Italia	11,00
mozzarella de búfala, tomate confitado, presunto de Parma, Grana Padano e manjeriçao buffalo's mozzarella, tomato confit, Parma's smoked ham, Grana Padano and basil	
Rustica	11,00
molho de tomate, salame picante, alcaparras, anchovas, cebola e azeitonas tomato sauce, spicy salame, capers, anchovy, onion and olives	
Norma 🍷	10,00
molho de tomate, mozzarella fior di latte, beringela, ricotta salgada e manjeriçao tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, salted ricotta and basil	
A Crudo 🍷	9,00
tomate fresco, burrata e manjeriçao fresh tomato, burrata and basil	
Trevigiana	14,00
mozzarella fior di latte, cogumelos, pasta de trufa, speck, Grana Padano e mel de trufa mozzarella fior di latte, mushrooms, truffle cream, speck and Grana Padano	
Calzone Verde	14,00
molho de tomate, mozzarella fior di latte, espinafres e fiambre tomato sauce, mozzarella fior di latte, spinach and ham	
Calzone Tradizionale	15,00
molho de tomate, mozzarella fior di latte e fiambre tomato sauce, mozzarella fior di latte and ham	

DOP Napoletana

· Margherita DOP 🍷	12,50
molho tomate, mozzarella de búfala e manjeriçao tomato sauce, buffalo's mozzarella and basil	
· Marinara DOP 🍷	7,50
molho de tomate, alho manjeriçao tomato sauce, garlic and basil	

🍷 – Picante | Spicy

🍷 – Vegetariano | Vegetarian

🍷 – Massa Fresca | Fresh Pasta

⌚ – Tempo de preparação | Cooking Time

IVA incluído. Livro de reclamações disponível. Em caso de sofrer alguma alergia alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Official complaints book available. In case of any food allergy please inform us. No dish, food or drink, including the couvert, may be charged if not requested by the customer or by this made unusable.