

A nossa pizza é inteiramente artesanal e produzida por nós. A massa é obtida através de um processo de fermentação lenta, com o mínimo de 24 horas. Resultando numa base simultaneamente macia e saborosa.

O nosso molho de tomate segue a tradição napolitana da simplicidade dos sabores da terra, utilizamos apenas mozzarella fresca DOP, ingredientes frescos e de origem biológica, sempre que possível.

Esta combinação resulta numa pizza que respeita a verdadeira tradição napolitana.

Pizze

Marinara 6€
Pomodoro, aglio e origano // Molho de tomate, alho e orégãos

Margherita 7€
Pomodoro, mozzarella e basilico // Molho de tomate, mozzarella e manjeriço

La Meretrice 8€
Salsa di pomodoro, melanzane e pomodoro a cubetti, cipolla, olive, basilico e olio all'aglio nero // Molho de tomate, beringela, tomate em cubos, cebola em tiras, azeitonas, manjeriço e azeite de alho negro

Alla Bufala 9€
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala e rucola // Molho de tomate, mozzarella, tomate cherry, mozzarella de búfala e rúcula

Diavola 8€
Pomodoro, mozzarella e salame piccante // Molho de tomate, mozzarella e salame picante

Prosciutto e Funghi 8€
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto // Molho de tomate, mozzarella, cogumelos e fiambre

Tonno e Cipolla 8€
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla // Molho de tomate, mozzarella, atum e cebola

Quattro Formaggi 9€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone e parmigiano // Molho de tomate, mozzarella, gorgonzola, mascarpone e parmesão

Parma 11€
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma // Molho de tomate, mozzarella e presunto Parma

Popey ○ 10€
Mozzarella, spinaci, uovo e lasche di parmigiano-reggiano // Mozzarella, espinafres, ovo e lascas de parmesão

La Puttana 11€
Pomodoro, mozzarella, funghi Portobello, mortadela trufata, taleggio, radicchio e olio di tartufo bianco // Molho de tomate, mozzarella, cogumelos Portobello, mortadela trufada, queijo taleggio, radicchio e azeite de trufa branca

Contadina 11€
Pomodoro, mozzarella, funghi Portobello, peperoni, melanzane, zucchini e rucola // Molho de tomate, mozzarella, cogumelos Portobello, pimentos, beringela, courgette e rúcula

Geisha 11€
Pomodoro, mozzarella, funghi shitake, pancetta, crème fraîche, crema balsâmica e erba cipollina // Molho de tomate, mozzarella, cogumelos shitake, pancetta, crème fraîche, creme balsâmico e cebolinho

Calzone Rosa 11€
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, uovo e olive // Molho de tomate, mozzarella, cogumelos, salame picante, ovo e azeitonas

Antipasti

Focaccine 5€

Focaccine con olio d'oliva e rosmarinho // Focaccina com azeite e alecrim

Focaccine al Formaggio 6€

Focaccine al Formaggion // Focaccina com queijo

Insalata Caprese 6€

Pomodoro fresco, mozzarella fresca, rucola e basilico //
Tomate fresco, mozzarella fresca, rúcula e manjeriçao

Dolci

Pizze Nutella e fragole 5€

nutella, fragole, crema di mascarpone

Tiramissu 4€

Bebidas

Refrigerantes e Águas

Água Luso (50cl) 2€

Água Luso Gás (25cl) 2.50€

Água Tónica 2.50€

Chá Frio 2€

Limonada 2€

Coca Cola / Zero / Sprite 2.50€

Vinhos

Planalto Branco 3€ (copo) / 15€

Esteva Tinto 3€ (copo) / 15€

Prosecco Maccari 19€

Lambrusco Giacobazzi 18€

Regional Italiano Tinto/Branco 18€

Cervejas

Heineken Imperial (25cl) 2€

Heineken Pint (50cl) 4€

Sagres Preta (33cl) 2.50€

Sagres s/ Álcool (33cl) 2.50€

Desperados (33cl) 3€

Strongbow (33cl) 3€

Birra Moretti (33cl) 3€

Cocktails & Bebidas Brancas

Caipirinha 6€

Mojito 6€

Aperol Spritz 7.50€

Grappa 5€

Martini Bianco/Rosso 5€

Gin Beefeater 7€

Whiskey Irlandês / Escocês 7€

www.laputtana.pt

TAKE AWAY Uber Eats Glovo[®]

IVA Incluído à taxa em vigor

Our pizza is entirely handcrafted and produced by us. The dough is obtained through a slow fermentation process, with a minimum of 24 hours. Resulting in a base that is both soft and tasty.

Our tomato sauce follows the Neapolitan tradition of simplicity of earthy flavors, we only use fresh mozzarella DOP, fresh and organic ingredients, whenever possible.

This combination results in a pizza that respects the true Neapolitan tradition.

Pizze

Marinara **6€**

Pomodoro, aglio e origano // Tomato sauce, garlic and oregano

Margherita **7€**

Pomodoro, mozzarella e basilico // Tomato sauce, mozzarella and basil

La Meretrice **8€**

Salsa di pomodoro, melanzane e pomodoro a cubetti, cipolla, olive, basilico e olio all'aglio nero // Tomato sauce, aubergine and diced tomatoes, onion strips, olives, basil and black garlic

Alla Bufala **9€**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala e rucola // Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and arugula

Diavola **8€**

Pomodoro, mozzarella e salame piccante // Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

Prosciutto e Funghi **8€**

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto // Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham

Tonno e Cipolla **8€**

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla // Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

Quattro Formaggi **9€**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone e parmigiano // Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone and parmesan

Parma **11€**

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma // Tomato sauce, mozzarella and Parma ham

Popeye **10€**

Mozzarella, spinaci, uovo e lasche di parmigiano-reggiano // Mozzarella, spinach, egg and parmesan flakes

La Puttana **11€**

Pomodoro, mozzarella, funghi Portobello, mortadella trufata, taleggio, radicchio e olio di tartufo bianco // Tomato sauce, mozzarella, Portobello mushrooms, truffled mortadella, taleggio cheese, radicchio and white truffle oil

Contadina **11€**

Pomodoro, mozzarella, funghi Portobello, peperoni, melanzane, zucchine e rucola // Tomato sauce, mozzarella, Portobello mushrooms, peppers, aubergine, courgette and arugula


Geisha **11€**

Pomodoro, mozzarella, funghi shitake, pancetta, crème fraîche, crema balsamica e erba cipollina // Tomato sauce, mozzarella, shitake mushrooms, pancetta, crème fraîche, balsamic cream and chives

Calzone Rosa **11€**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, uovo e olive // Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami, egg and olives

Antipasti

Focaccine  5€
Focaccine con olio d'oliva e rosmarino // Focaccina with olive oil and rosemary

Focaccine al Formaggio  6€
Focaccine al Formaggio // Focaccina with cheese

Insalata Caprese  6€
Pomodoro fresco, mozzarella fresca, rucola e basilico //
 Fresh tomato, fresh mozzarella, arugula and basil

 **vegan**  **vegetarian**

Dolci

Pizze Nutella e Fragole 5€
nutella ,strawaberry and crema di mascarpone

Tiramissu 4€

Drinks

Water and Soft Drinks

Water Luso (50cl) 2€
 Water Luso Sparrkling (25cl) 2.50€
 Tonic Water 2.50€
 Ice Tea 2€
 Lemonade 2€
 Coca Cola / Zero / Sprite 2.50€

Beer

Heineken Imperial (25cl) 2€
 Heineken Pint (50cl) 4€
 Sagres Black (33cl) 2.50€
 Sagres no Alchool (33cl) 2.50€
 Desperados (33cl) 3€
 Strongbow (33cl) 3€
 Birra Moretti (33cl) 3€

Wine

Planalto White 3€ (glass) / 15€
 Esteva Red 3€ (glass) / 15€
 Prosecco Maccari 19€
 Lambrusco Giacobazzi 18€
 Regional Italiano Red/White 18€

Cocktails and Spirits

Caipirinha 6€
 Mojito 6€
 Aperol Spritz 7.50€
 Grappa 5€
 Martini Bianco/Rosso 5€
 Gin Beefeater 7€
 Whiskey Irlandês / Escocês 7€

VAT included at current legal rate