

Ribalta


- PIZZERIA TRADIZIONALE -

 Vegetariano  Picante (B) Pizza bianca

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI VERDURE ALLA GRIGLIA 

7

POLENTA 

legumes grelhados e molho de parmesão

8

VITELLO TONNATO

13

BURRATA CON PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA 18 MESI

19


Piatto Ricco. Mi Ci Ficco!

INSALATA

CAPRESE 

mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e pesto de manjeriço

15

MELA VERDE E GORGONZOLA 

rúcula, coração de alface, aipo, nozes e molho de alho

16.5

CAESAR

coração de alface, pancetta, parmigiano
reggiano 22 meses, croutons e molho Caesar

CLÁSSICA 14.5 | DI POLLO 16.5 | DI GAMBERI 18.5

COUSCOUS DI GAMBERI

com legumes salteados




18.5

PIZZA

Le Classici

MARGHERITA 	15.5
tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriço	
FUNGHI 	17.5
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e orégãos	
COTTO E FUNGHI	18.5
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
DIAVOLA 	20.5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriço	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI E FUNGHI	21
tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 18 meses e cogumelos	
TONNO E CIPOLLA	19.5
tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	
PARMIGIANA 	19
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 22 meses e manjeriço	
4 FORMAGGI (B) 	19.5
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, asiago e parmigiano reggiano 22 meses	
PRIMAVERA 	20.5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriço	
ORTOLANA 	19.5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 22 meses	

Le Speciali

TARTUFI E PORCINI (B) 	22.5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
BURRATA E PESTO ALLA GENOVESE (B) 	22.5
mozzarella fiordilatte, burrata, pesto de manjeriço e tomate cereja marinado	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA DOP	22.5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma 18 meses e rúcula	
RIBALTA 	21.5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
CALZONE DI SOPRÉSSA E RICOTTA	21.5
tomate, mozzarella fiordilatte, ricotta, sopréssa vicentina, fiambre e ovo	

PASTA

BUCATINI AL RAGÙ

molho de tomate, parmigiano reggiano 22 meses e manjeriço

18

PENNE CON VERDURE ALLA GRIGLIA  

molho de tomate, lascas de parmesão, pesto de manjeriço e pistácio

14

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

pancetta, parmigiano reggiano 22 meses, salsa e ovo a 64º

18

TAGLIATELLE "CIPRIANI"

prosciutto crudo di Parma 18 meses, molho bechamel e parmigiano reggiano 22 meses gratinado

19.5

LINGUINE AI GAMBERI 

com brodo de camarão e coentros

19.5

PAPPADELLE ALLA BURRATA


com pesto de pistácio e pancetta

21.5

RISOTTO

ALL' ARAGOSTA I GAMBERI

23.5

FUNGHI 

e azeite de trufa

20.5

AL NERO DI SEPPIA

e vieiras

22.5

BAMBINI

Pasta

BUCATINI AL RAGÙ

10

Pizza

PICCOLA

tomate, mozzarella fiordilatte e fiambre

13



Il Dolce Far Niente...

DOLCI

MOUSSE DI GIANDUJA 6.5

MOUSSE DI RICOTTA COM PERA 6.5

TIRAMISÙ 6.5

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 6.5

 Sem Glúten  Vegetariano (B) Pizza bianca  Picante

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor. Dispomos de informação sobre alergéneos.

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	
aperol, prosecco, laranja e soda	
8	
GIARDINO DI PROSECCO	
gin, sumo de limão, hortelã e prosecco	
8	
PASSIONE	
vodka, sumo de maracujá, frutos vermelhos e prosecco	
8	
BELLINI	
prosecco e puré de pêssego	
7	
FRAGOLETO	
sem álcool	
frutos vermelhos e hortelã	
4.75	

*Una Tazza Al Giorno
Toglie Il Medico Di Torno*

VERMOUTH & BITTER

5cl

MARTINI RISERVA AMBRATO	5
MARTINI RISERVA RUBINO	5
CINZANO ROSSO	5
CARPANO ANTICA FORMULA	8
CAMPARI	5
APEROL	7
LUXARDO	5

VINI

<i>Bollicine</i>		20cl	1L
PROSECCO DELLA CASA			
ALLA SPINA	4.5		17
PROSECCO			75cl
ALBINO ARMANI, EXTRA DRY			
			26
SPUMANTI			
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS			
Trentino			65
LAMBRUSCO			
ROSE DI BACCO			
Rosato Amabile			17
ROSE DI BACCO			
Bianco Amabile			17
<i>Bianco</i>		15cl	75cl
FANTINI			
Pinot Griggio, Sicília	5		22
FANTINI, TERRE DI CHIETI			
Chardonnay, Abruzzo	6		24
NOE DEI CALANCI ORVIETO			
Umbria	4		16
PIERA, TERRAE MAGRE			
Sauvignon Blanc, Friuli			34
VIGNETI ZABÚ			
Grillo, Sicília			26
<i>Rosato</i>		15cl	75cl
FANTINI CERASUOLO D'ABRUZZO			
Montepulciano, Abruzzo	6		24
<i>Rosso</i>		15cl	75cl
ROCCA DELLE MACÌE VERNAIOLO			
Chianti, Toscana	7		28
CASTELGREVE CHIANTI CLASSICO			
Toscana			32
CAPRILI ROSSO DI MONTALCINO			
Toscana			43
PIERA, TERRE MAGRE			
Pinot Nero, Friuli	6		26
SEIANO			
Merlot, Sangiovese, Lazio	4		16
LUCCARELLI			
Primitivo, Puglia			24

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA	25cl 2.5	40cl 4.75
CHÁ FRIO VERDE COM MENTA		30cl 3.50
REFRIGERANTES		33cl 3.00
ÁGUA DO LUSO		50cl 2.75
ACQUA PANNA		50cl 3.50
ÁGUA DAS PEDRAS	25cl 2.35	75cl 4.25
ACQUA SAN PELLEGRINO		50cl 4.25

DIGESTIVI

<i>Vino Dolce</i>		5cl
BEPIN DE ETO FAÈ		
Veneto		9
<i>Grappa</i>		4cl
903 TIPICA		
		6
GAJARINE CHIANTI INVECCHIATA		
		7
<i>Amaro</i>		4cl
FERNET BIANCA		
AVERNA		5
		6
<i>Liquori</i>		5cl
LIMONCELLO LUXARDO		
		5
AMARETTO DISARONNO		
		5

CAFFETTERIA

CAFÉ	1.25
DESCAFEINADO	1.25
CAPPUCCINO	2.45
CHÁ Verde / Preto / Camomila	2.25