PIZZARIA
LISBOA

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

BELCANTO
Distinguido com duas estrelas Michelin e considerado
um dos 50 melhores restaurantes do mundo
pela prestigiada "The World's 50 Best Restaurants",
o Belcanto de José Avillez oferece uma cozinha
portuguesa contemporânea.
No Chiado, Lisboa.
belcanto.pt — belcanto_joseavillez

ENCANTO
Distinguido com uma estrela Michelin,
este é um espaço encantado de alta-cozinha
onde as estrelas são os vegetais.
No Chiado, Lisboa.
encantojoseavillez.pt — encanto_joseavillez

MARÉ
É o mais recente restaurante de José Avillez, no Guincho, em Cascais.
Um espaço, mesmo em cima do mar, com uma cozinha baseada no sabor
e na frescura do peixe e do marisco português.
No Guincho, Cascais.
marejoseavillez.pt — mare.joseavillez

CANTINHO DO AVILLEZ
Cozinha portuguesa com influência de viagens.
No Chiado, Parque das Nações, Cascais e Porto.
cantinhodoavillez.pt — cantinho_do_avillez

EL CORTE INGLÉS
No Gourmet Experience o chef José Avillez apresenta três conceitos
absolutamente distintos que oferecem uma carta e uma experiência
diferenciadas: a **Tasca Chic** é um restaurante sofisticado
e contemporâneo com sabores portugueses, o **Jacaré**,
um Carnívoro Vegetariano, e o **Barra Cascabel** resulta
de uma parceria com o chef mexicano Roberto Ruiz e oferece
os melhores sabores mexicanos num ambiente frenético e irreverente.
Lisboa — El Corte Inglés, Gourmet Experience, Piso 7
saloncascabel.com — tascachic.pt — jacaré.pt

TASCA - DUBAI
Distinguida com uma estrela Michelin, este é o primeiro
projecto de restauração internacional de José Avillez.
A Tasca propõe uma carta de sabores portugueses
com um toque contemporâneo.
No Hotel Mandarin Oriental Jumeira, Dubai,
Emirados Árabes Unidos.
mandarinoriental.com/tasca — tascadubai

COUVERT

(por pessoa)

Gressinos, focaccia caseira, creme de tomate e manjericão, manteiga trufada, azeitona galega marinada (V) (G)	3 €

ENTRADAS

Beringela no forno com mozzarella, tomate e parmesão (G) (V)	12,25 €
Burrata com pesto e pinhões (F) (V) (G)	14,25 €
Brusqueta de tomate com azeitonas e manjericão (V) (G)	6 €
Brusqueta de pancetta com alho e alecrim (G)	4,75 €
Carpaccio de novilho com lascas de foie gras, parmesão, pinhões e aroma de trufa (F)	14,25 €

SALADAS

Salada de peito de frango, mini tomate chucha, mini mozzarella, parmesão, azeite de manjericão	18,75 €
Salada de legumes grelhados com creme de mozzarella e manjericão (V)	18,75 €
Salada de carpaccio, coração de alface, gorgonzola, nozes, balsâmico e mel (F)	20 €

RISOTTOS

Risotto de cogumelos portobello, aroma de trufa, manjericão, pancetta e parmesão	20,75 €
Risotto de vitela, couve lombarda e parmesão	21 €

MASSAS

Esparguete com tomate cereja, manjericão e parmesão (V) (G)	16,75 €
Penne Sophia: courgette, bacon, tomate, manjericão, alho e parmesão (G)	16,35 €
Papardelle com ragout, salvia e parmesão (G)	20 €
Tagliatelle com gambas, tomate cereja, espinafres, malagueta e manjericão (C) (G)	23,75 €
Gnocchi com tomate, azeitonas, azeite de manjericão e parmesão (V) (G)	17,25 €
Gnocchi de batata com rabo de boi, molho de tomate, manjericão e parmesão (G)	20 €

PIZZAS

Margherita (V) (G) — 16,25 €
tomate, mozzarella e manjericão

Marinara (V) (G) — 15,5 €
tomate, alho e orégãos

Alfama (V) (G) — 16,75 €
tomate, mozzarella, cogumelos e orégãos

Mouraria (G) — 17,25 €
tomate, mozzarella, fiambre e cogumelos

Pessoa (V) (G) — 16,75 €
tomate, mozzarella, cebola, azeitonas galegas e orégãos

Martinho (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, chouriço e azeitonas galegas

Graça (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, cogumelos portobello, bacon, alho e orégãos

Fado (V) (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, courgette, beringela, pasta de azeitonas, alho e parmesão

28 (V) (G) — 18,25 €
tomate, mozzarella, tomate cereja, alho, rúcula e parmesão

Ladra (V) (G) — 17,50€
tomate, mozzarella, tomate seco e rúcula

Chiado (G) — 19,50 €
tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, alcachofras, presunto de Chaves e orégãos

Figueira* (G) — 19,50 €
tomate, mozzarella, figos do Algarve, presunto de Chaves
e manjericão

Carmo (G) — 18,25 €
tomate, mozzarella, frango, bacon, pimento, milho e orégãos

Santo António (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, cebola, chouriço e pimento

Madragoa (V) (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, cebola, malagueta, orégãos

Ribeirinha (G) — 19,25 €
tomate, mozzarella, cebola, azeitonas galegas, atum e orégãos

Liberdade (V) (G) — 19,25 €
tomate, mozzarella, alcachofras, azeitonas galegas e provolone fumado

Bica (G) — 17,50 €
tomate, mozzarella, salame picante e orégãos

Sete Colinas (G) — 19,25 €
tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre, alcachofras, cebola e orégãos

Castelo (G) — 21,50 €
tomate, mozzarella, burrata, tomate cereja e mortadela trufada

Comércio (G) — 20,25 €
mozzarella, gorgonzola, pêra rocha e presunto de Chaves

Caravela (G) — 20,25 €
tomate, mozzarella, alho, camarão, malagueta e manjericão

CALZONE

Descobrimentos (V) (G)
tomate, mozzarella, cebola, tomate cereja, courgette, azeitonas galegas e orégãos — 17,75 €

Garrett (G)
tomate, mozzarella fresca, presunto, manjericão e ovo — 20,25 €

Rossio (G)
tomate, mozzarella, ricota, cebola, fiambre e ovo — 18,25 €

EXTRAVAGÂNCIAS DE PIZZAS

Molecular (V) (G)
tomate, mozzarella de búfala, cebola, azeitonas explosivas e orégãos — 22,75 €

Gigi (L) (G)
tomate, burrata, manjericão, alho e carabineiros do Algarve — 50 €

SOBREMESAS

Tiramisu (G) — 7 €
Moscatel Setúbal Superior Ermelinda de Freitas — copo: 9,50 €
ou Vinho de Carcavelos Villa Oeiras Superior — copo: 10 €

Ananás em forno de lenha com sorvete de limão e manjericão (V) — 7,25 €
Guri Gentil — copo: 7 €
ou Herdade dos Grous Colheita Tardia — copo: 9 €

Chocolate em texturas (V) — 7,25 €
Vinho do Porto Poças LBV — copo: 7€

Mini pizza de caramelo salgado (V) (G) — 8 €
Barbeito 5 anos “Boal”, Madeira — copo: 9 €

Fruta da época (V) — 6,5 €

Fruta tropical (abacaxi, manga ou papaia) (V) — 7,5 €

Bola de gelado (V) — 4 €

Ingredientes extra de 2€ a 5€. *Sazonal.

Contém gluten · Contém frutos de casca rija · Contém mariscos e moluscos · V vegetariano

A Pizzaria Lisboa não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01.

Uma sugestão de gratificação de 7,5% será adicionada à conta final.
Se desejar incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Lotação: 50 lugares
Grupo José Avillez S.A. · NIF 509 311 865 · Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa