

Fontinha

PIZZERIA

A VERDADEIRA história
THE TRUE STORY



Todas as histórias começam com uma saborosa entrada.

All stories begin with a delicious starter.

MENU

Coperto

Focaccia Della Casa e Ricotta Montata
House Focaccia and Whipped Ricotta

4

Entradas / Starters

Antipasti

“Gnocco Fritto”, Azeitonas Marinadas e Caponata Siciliana
Traditional Fried Dough, Marinated Olives and Sicilian
Vegetable Caponata

4.5

Panne All'Aglio

Panne All'Aglio, Mozzarella Fior di Latte e Azeite Extra Virgem
Pizza Dough Bread With Roasted Garlic, Fior di Latte Mozarella
and Extra Virgin Olive Oil

7

Zuppa di Stagione

Legumes da Época
Seasonal Vegetable Soup

4

Salada “Fontinhanella” | Fontinhanella Salad

Iceberg, Tomate Cherry, Pepino, Cebola Roxa, Manjeriçã e Croutons
Iceberg, Cherry Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Basil and Croutons

8

Salada Caprese | Caprese Salad

Tomate, “Mozarella di Bufala”, Pesto de Manjeriçã
Tomato, Mozzarella di Bufala and Basil Pesto

8.5

Carpaccio de Novilho | Beef Carpaccio

Rúcula, Lascas de Grana Padano e Frutos Secos
Arugula, Grana Padano Shavings and Dried Fruits

11

Seleção de Queijos Portugueses e Italianos

Selection of Portuguese and Italian Cheese Da Ilha, Da Serra,
Pimentão, Gorgonzola, Provolone Fumado

13

Seleção de Enchidos Portugueses e Italianos

Selection of Portuguese and Italian Cold Meat
Chouriço, Paio, Salami, Prosciutto di Parma

13

Seleção de Queijos e Enchidos Portugueses e Italianos

Selection of Italian and Portuguese Cheese and Cold Meat Pimentão,
Gorgonzola, Da Ilha, “Prosciutto Parma DOP”, Salami e Chouriço

16.5

Pizza

Marinara

Molho de Tomate, Alho, Orégãos, Manjeriçã e Olio Extra Vergine
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil and Extra Virgin Olive Oil

10

Margherita

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Manjeriçã e Olio Extra Vergine
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella,
Basil and Extra Virgin Olive Oil

12

Fontinhapperoni

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte e Pepperoni
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella and Pepperoni

14



Sempre tive bom gosto...
especialmente para
ingredientes Italianos.

*I have always had good taste...
especially for Italian
ingredients.*

Quattro Formaggi

14.5

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fontina,
Gorgonzola e Grana Padano
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Fontina, Gorgonzola
and Grana Padano*

Capricciosa

14.5

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fiambre, Cogumelos,
Alcachofras, Azeitonas e Manjeriçao
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke,
Olives and Basil*

Pesto

14

Pesto de Manjeriçao, Tomate Cherry,
Queijo Provolone Fumado e Manjeriçao
Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Smoked Provolone and Basil

Prosciutto

16.5

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Búfala,
Prosciutto Parma DOP, Rúcula, e Rúcula e Olio Extra Vergine
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mozzarella di Bufala,
Prosciutto di Parma, Arugula and Extra Virgin Olive Oil*

Mortazza

17

Pesto de Manjeriçao, Mortadella, Burrata, Tomate Cherry e Oregãos
Basil Pesto, Mortadella, Burrata, Cherry Tomatoes and Oregano

Tartufo Nero

16

Pasta de Trufa, Mozzarella Fior di Latte,
Gorgonzola, Carpaccio Tartufo
*Tru e Paste, Fior di Latte Mozzarella,
Gorgonzola and Carpaccio Tartufo*

Gamberi

16

Mozzarella Fior di Latte, Camarão, Alho,
Limão e Olio Extra Vergine
*Fior di Latte Mozzarella, Shrimp, Garlic,
Lemon and Extra Virgin Olive Oil*

Pizza do Chefe

15.5

Chef's Sugestion

Pasta

Cannellone Al Ragù e Grana Padano

15

Cannelloni Recheados com Ragù de Novilho e Molho de Tomate
Cannelloni Filled With Beef Ragù and Tomato Sauce

Rigatoni Alla Carbonara

16

Guanciale, Ovo, Queijo Curado e Pimenta Preta
Guanciale, Egg, Aged Cheed and Black Pepper

Ravioli Ricotta e Spinaci

15

Com Molho de Tomate e Manjeriçao
With Tomato and Basil Sauce



A simplicidade é a
verdadeira genialidade.
Aqui começa a arte da pasta.

*Simplicity is true genius.
Here begins the art of pasta.*



Sobremesas / Desserts

“Cannoli al Pistacchio” Recheados com Ricotta, Lima e Pistachos <i>Filled With Ricotta, Lime and Pistachios</i>	6
Panna Cotta Baunilha e Frutos Vermelhos <i>Vanilla and Red Berries</i>	6
O Nosso Tiramisù Mascarpone, Café e Cacau <i>Mascarpone, Coffee and Cocoa</i>	6.5
Torta Caprese de Chocolate Brownie de Chocolate e Amêndoa e Sorbet de Framboesa <i>Chocolate and Almond Cake With Raspberry Sorbet</i>	6.5
Gelatti	4
Fruta Fresca da Época <i>Seasonal Fresh Fruit</i>	4.5

Já naveguei o mundo inteiro
mas a melhor descoberta veio
no fim.

*I have sailed the entire world
but the best discovery came
in the end.*



Complementos | Add-ons

Legumes / Vegetable	1.5 / uni.
Queijos, Prosciutto, Fiambre e Camarão <i>Cheese, Prosciutto, Ham and Shrimp</i>	3.5 / uni.
Mozarella di Bufala, Burrata	4.5 / uni.

Caso possua alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe um membro da equipa do nosso restaurante ou receção antes de realizar o seu pedido." Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01). Todos os preços estão em Euros e incluem IVA. O Hotel poderá alterar os menus sem aviso prévio.

"If you suffer from any allergy or food restrictions, please inform a member of our restaurant or reception team before you make your request. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or unused by the customer (DL 10/2015 of 16/01). All prices are in Euros and include VAT. The hotel reserves the right to modify the menu without previous notice.

Cocktails Clássicos
Classic Cocktails

Aperol/Hugo Spritz 8.5
Aperol/St. Germain, Espumante, Soda
Aperol/St. Germain, Sparkling Wine, Soda

Amaretto Sour 7.5
Amaretto, Sumo de Limão, Açúcar, Clara de ovo
Amaretto, Lemon, Sugar, Egg White

Expresso Martini 8
Vodka, Licor de Café, Açúcar, Expresso
Vodka, Coffee Liqueur, Sugar, Expresso

Limoncello Gin Collins 8
Limoncello, Gin, Açúcar, Limão, Soda
Limoncello, Gin, Sugar, Lemon, Soda

Negroni 8.5
Vermouth Rosso, Campari, Gin

Mojito 8.5
Bacardi, Hortelã, Açúcar, Lima, Soda
Bacardi, Mint, Sugar, Lime, Soda

Porto Sour 6.5
Vinho do Porto, Limão, Clara de ovo
Port Wine, Lemon, Egg White

Porto/Martini Tônico 7
Vinho do Porto/Martini, Água Tônica
Port Wine/Martini, Tonic Water

Sangrias

Limoncello e Maça Verde 22.5
Limoncello, Gin, Espumante,
Maça Verde, Alecrim
Limoncello, Gin, Sparkling Wine,
Green Apple, Rosemary

Frutos Vermelhos / Red Berries 21
Vinho do Porto, Espumante,
Frutos Vermelhos, Hortelã
Port Wine, Sparkling Wine, Red Berries, Mint

St. Germain
St. Germain, Vodka, Espumante,
Maracujá, Morango e Lima
St. Germain, Vodka, Sparkling Wine,
Passion Fruit, Strawberry and Lime

Mocktail's

Ginger Fizz 6
Gengibre, Lima, Açúcar, Soda
Ginger, Lime, Sugar, Soda

Soda Italiana 6
Soda, Polpa de Maça Verde Soda,
Green Apple Pulp

Aperol Spritz 6.5
Aperol Sem Álcool, Soda, Laranja
Non Alcoholic Aperol, Soda, Orange

Espirituosas
Spirits Drinks

Licor | Liqueur
Limoncello, Italian 4
Fernet Branca, Italian 7
Licor Beirão, Portuguese 6
Amaretto, Italian 7
Frangélico, Italian 7
Baileys, Irlanda 7
St. Germain, France 7

Gin | Tonic Gin
Bombay, London Dry 10
Gin Bulldog, London Dry Gin 13.5
Hendrick's, Scotland Gin 14
Invicta Dry, Portuguese Gin 14

Cognac & Brandy (5cl)
Rumar 2 Year Old, Portuguese Brandy 7
Delamain Pale & Dry XO, Cognac 28

27 Whiskey (5cl)
Dewars, Scotch Whiskey 6
Jack Daniels nº.7, Tennessee Whiskey 10
Jameson Black Barrel, Irish Whiskey, Blended 12
Glenmorangie “The Original” 10 Year Old, Scotch Whiskey, Single Malt 15

Rum (5cl)
Bacardi, Panamá 7

Vodka (5cl)
42 Below, New Zealand 7
Grey Goose, France 12

Tequila (5cl)
Cazadores Blanco, Mexico 7

Vermouth (5cl)
Martini Reserva Ambrato, Italian 6
Martini Reserva Rubino, Italian 6

À minha mesa reina o tempo e a conversa.

At my table time and conversation reign.



Vinho / Wine

Espumante / Sparkling Wine

Bairrada, Silica, Super Reserva 9 37

"Blanc de Noir

Itália, Lambrusco, Vinho Frisante 26

Branco / White

Verde, Casa do Valle 6 22

Dão, CA&RA Clássico 6.5 25

Douro, Silica 6.5 25

Tinto / Red

Dão, CA&RA Clássico 6.5 25

Douro, Silica 6.5 25

Douro, Quinta dos Frades Reserva 38

Rosé

Rosé, Casa do Valle 6 22

Vinhos do Porto / Port Wine

Niepoort, Dry White Niepoort, 6

White Niepoort, Ruby Niepoort, 6

Late Bottled Vintage Dalva, 6

10 Year Tawny Porto Dalva, 7.5

1992 Tawny Colheita 15

Água e Refrigerante Water and Soft Drink

Água Mineral 37.5cl - 2 | 75cl - 3.5

Mineral Water

Água com Gás 25cl - 2.5 | 75cl - 4

Sparkling Water

Fever Tree 20cl 4

Refrigerantes / Soft Drinks 33cl 3

Limonada / Lemonade 3

Sumo de Laranja Natural 4

Fresh Orange Juice

Cerveja / Beer

Cerveja de Pressão 25cl - 3 | 50cl - 5

Draft Beer

Cerveja de Garrafa 33cl 4.5

Beer Bottle

Cerveja Sem Álcool 20cl 3

Non Alcoholic beer

Cidra | Cider Garrafa/Bottle 33cl 4.5

Cerveja Artesanal

Portuguesa Portuguese Craft Beer

Blondie Ale 33cl, Musa 5.5

Born In The IPA 33cl, Musa 7

Twist & Stout 33cl, Musa 6.5

Cafeteria / Cafeteria

Expresso | Descafeinado 2

Espresso | Decaf Espresso

Abatanado / Americano 2.5

Galão | Capuccino 3.5

Latte Machiatto | Capuccino 2.5

Chá / Tea 4.5

Affogato 4.5

Expresso | Bola de Gelado 3.5

Espresso | Ice Cream 3.5

Chocolate Quente / Hot chocolate 3.5



FERNÃO
April 1480

"COMO DESCOBRIR UM TESOURO
ESCONDIDO, DIGNA DE UM
VERDADEIRO EXPLORADOR."

"LIKE DISCOVERING A HIDDEN TREASURE
WORTHY OF A TRUE EXPLORER"



JOANA
November 6, 1479

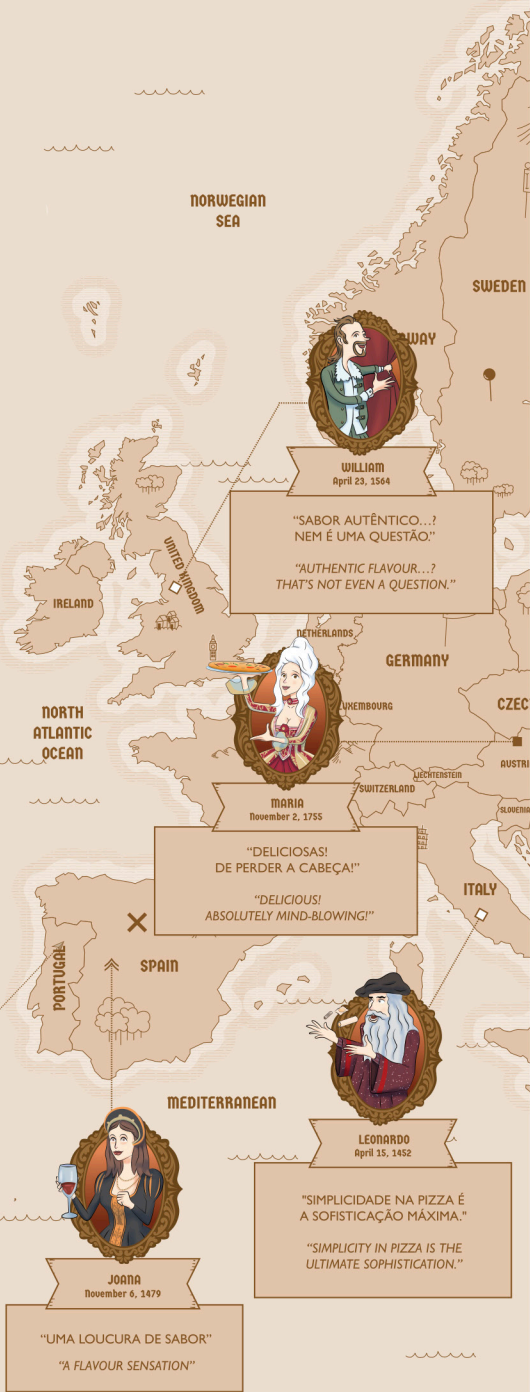
"UMA LOUCURA DE SABOR"
"A FLAVOUR SENSATION"



LEONARDO
April 15, 1452

"SIMPLICIDADE NA PIZZA É
A SOFISTICAÇÃO MÁXIMA."

"SIMPLICITY IN PIZZA IS THE
ULTIMATE SOPHISTICATION."



CONHEÇA TODAS AS HISTÓRIAS

GET TO KNOW ALL THE STORIES

 fontinha.porto



Partilhe a sua experiência
Share your experience



 +351 912 505 673

Chamada para rede fixa nacional | *National call for mobile network*

Rua da Fontinha, n.º87 • 4000-241 Porto, Portugal