FONTINHA
PIZZERIA

MENU DE FIM DE ANO
NEW YEAR'S EVE MENU

31 de Dezembro / *December 31st*



AI MODIFIED

WELCOME DRINK

Kir Royal

AMUSE BOUCHE

ENTRADAS | *STARTERS*

(escolha uma opção | *select one*)

Carpaccio de Novilho | *Beef Carpaccio*
Novilho, lascas de parmesão, rúcula, frutos secos e vinagrete de balsâmico
Parmesan Shavings, Arugula, Dried Fruits and Balsamic Vinaigrette

Tábua de Queijos e Enchidos | *Cheese and Charcuterie Board*
Queijos e enchidos portugueses e italianos
Portuguese and Italian Sausage and Cheese

Salada Caprese | *Caprese Salad*
Tomate, Mozarella di Bufala e Pesto de Manjericão
Tomato, Mozarella di Bufala and Basil Pesto

SOPA | *SOUP*

Creme de Legumes | *Vegetable soup*
Acompanhado de croutons de focaccia caseira
And homemade focaccia croutons

PIZZA

(escolha uma opção | *select one*)

Capricciosa
Molho de tomate, Fior di Latte, fiambre, cogumelos, alcachofras, azeitonas
Tomato Sauce, "Fior di Latte", Ham, Mushrooms, Artichoke, Olives and Basil

Fontinhapperoni
Molho de tomate, fior di latte, pepperoni
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella and Pepperoni

Quattro Formaggi
Molho de tomate, fior di latte, fontina, gorgonzola, granna padano
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Fontina, Gorgonzola and Grana Padano

Margherita
Molho de tomate, fior di latte, Manjericão
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarrella, Basil and Extra Virgin Olive Oil

Prosciutto
Molho de tomate, fior di latte, presunto de parma, rúcula e mozzarella de búfala
Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Arugula and Extra Virgin Olive Oil

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

Tartufo Nero
Pasta de Trufa, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola e Carpaccio Tartufo
Truffle Paste, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola and Carpaccio Tartufo

Cannellone Al Ragù e Grana Padano
Cannelloni Recheados com Ragù de Novilho e Molho de Tomate
Cannelloni Filled With Beef Ragù and Tomato Sauce

Ravioli Ricotta e Spinaci
Com Molho de Tomate e Manjericão | *With Tomato and Basil Sauce*

BUFFET DE SOBREMESAS *DESSERTS*

Bolo Rei | *Tradicional Christmas Portuguese Cake*
Rabanadas de Vinho do Porto | *Port Wine French Toast*
Pudim | *Pudding*
Leite de Creme | *Creme Bruleé*
Panna Cotta | *Vanilla Panna Cotta*
Panettone
Tiramisù
Fruta Laminada | *Sliced Fruit*
Café e Chá | *Coffee and Tea*
Limoncello

BEBIDAS | *DRINKS*

Água com e sem gás | *Mineral and Sparkling Water*
Sumos e Refrigerantes | *Soft Drinks*
Seleção de Vinho Tinto e Branco
Selection of Red and White Wine
Sangria de Espumante | *Sparkling Sangria*

O BRINDE | *TOAST*

Flute de Espumante | *Sparkling Wine*
Uva Passa | *Dry Raisin*

ORIGINAL ITALIAN CUISINE

85€ por pessoa | *per person*

Crianças dos 6 aos 12 anos de idade - 42,5€.
Crianças até aos 5 anos de idade são nossas convidadas.

Children 6-12 years old – 42,5€. Children up to 5 years old – free

Reserva obrigatória | *Reservation required*