

# CASA MIA

Os ingredientes frescos captam a verdadeira essência italiana, combinando qualidade e autenticidade na sua preparação. A pizza artesanal da Casa Mia é leve devido à fermentação lenta da massa e, de base fina e crocante, resultado da confeção no nosso forno a lenha.

Tutto fatto in casa, correttamente!

## PIZZA

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Margherita</b> 🍃                                                                                            | 13,5 |
| tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã                                                                     |      |
| <b>Diavola</b> 🌶️                                                                                              | 17   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçã                                       |      |
| <b>Tonno e Cipolla</b>                                                                                         | 16   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas Kalamata e cebola roxa                                         |      |
| <b>Capriccio</b>                                                                                               | 16,5 |
| tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras                                               |      |
| <b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b>                                                                             | 16   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos                                                            |      |
| <b>Funghi</b>                                                                                                  | 14,5 |
| tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e orégãos                                                            |      |
| <b>4 Formaggi</b> 🍃 🍷                                                                                          | 17   |
| mozzarella fiordilatte, gorgonzola, asiago, queijo Grana Padano e manjeriçã                                    |      |
| <b>Ortolana</b> 🍃                                                                                              | 16   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e queijo Grana Padano                |      |
| <b>Primavera</b> 🍃                                                                                             | 15   |
| tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçã                                   |      |
| <b>Burrata</b> 🍃                                                                                               | 17   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, burrata, rúcula e pesto de manjeriçã                                           |      |
| <b>Tartufi e Porcini</b> 🍃 🍷                                                                                   | 17   |
| mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta                                |      |
| <b>Gamberi</b>                                                                                                 | 19   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, camarão, tomate cereja marinado e courgette                                    |      |
| <b>Pugliese</b>                                                                                                | 19   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo Langhirano, ricota, ovo e queijo Grana Padano                 |      |
| <b>Prosciutto Crudo di Langhirano e Mozzarella di Bufala</b>                                                   | 19   |
| tomate, mozzarella di bufala, presunto de Langhirano e rúcula                                                  |      |
| <b>Scamorza Affumicata e Speck di Asiago</b>                                                                   | 17   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, queijo scamorza fumado, queijo Grana Padano, speck de asiago e azeite de trufa |      |
| <b>Calzone Classico</b>                                                                                        | 19   |
| tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo                                      |      |
| <b>A gusto</b>                                                                                                 | PV   |
| Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes                                                          |      |

## PASTA & RISOTTO

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| <b>Penne con Verdure alla Griglia</b> 🍃 🌿          | 14   |
| com molho de tomate, pistácio e pesto de manjeriçã |      |
| <b>Spaghetti alla Carbonara</b>                    | 14   |
| <b>Linguini ai Gamberi e Peperoncino</b> 🌶️        | 17,5 |
| <b>Lasagna al Ragù</b>                             | 15,5 |
| <b>Paccheri al Ragù</b>                            | 15,5 |
| <b>Tagliatelle ai Funghi e Pecorino</b>            | 16   |
| com azeite de trufa                                |      |
| <b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 🍃              | 17,5 |
| com nozes e molho de queijo                        |      |
| <b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>               | 18   |
| <b>Risotto ai Funghi e Tartufo Nero</b>            | 17   |

## CLASSICI

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>Polpo al Forno</b>                                | 18 |
| com batata assada, azeitonas Kalamata, azeite e alho |    |
| <b>Vitello alla Milanese</b>                         | 17 |
| com spaghetti al pomodoro                            |    |

## ANTIPASTI

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <b>Burrata con Prosciutto crudo Langhirano</b>          | 14 |
| e azeite                                                |    |
| <b>Insalata Caprese</b> 🍃                               | 12 |
| mozzarella di bufala, tomate e manjeriçã                |    |
| <b>Carpaccio di Manzo</b>                               | 16 |
| alcachofra, pinhões, Grana Padano e azeite de trufa     |    |
| <b>Bruschetta di Verdure &amp; Provola Affumicata</b> 🍃 | 8  |
| <b>Frittura di Calamari</b>                             | 10 |
| com pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos  |    |
| <b>Arancini al Ragù</b>                                 | 10 |
| de arroz siciliano, recheado com ragù                   |    |

## INSALATE

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Caesar</b>                                                                    | 13 |
| coração de alface, Grana Padano, croutons de alho, speck crocante e molho caesar |    |
| di <b>Pollo</b>                                                                  | 15 |
| di <b>Gamberi</b>                                                                | 17 |
| <b>Couscous con Tataki di Tonno</b>                                              | 17 |
| com puré de abacate e legumes salteados                                          |    |

## DOLCI & GELATI

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| <b>Tiramisù Classico</b> 6                             |
| <b>Torta Caprese</b> 6                                 |
| bolo de chocolate e amêndoa com gelado de nata         |
| <b>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</b> 6                |
| <b>Crostata di Mele</b> 6                              |
| tarte de maçã com gelado de baunilha                   |
| <b>Copa di Gelato Artigianale</b> 6                    |
| DUAS BOLAS                                             |
| chocolate · baunilha · nata · pistácio morango · limão |

🍃 Vegetariano 🌶️ Picante 🌿 Sem glúten 🍷 Pizza bianca

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor.  
Taxa de rolha por garrafa: 16€.

Wifi: Casamiapizzeria | Password: Casamiapizzeria