

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 confeitão no nosso forno a lenha.

Tutto fatto in casa, correttamente!

PIZZA

Margherita 🍷	13,5
tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã	
Diavola 🌶️	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçã	
Tonno e Cipolla	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas Kalamata e cebola roxa	
Capriccio	17
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras	
Prosciutto Arrosto e Funghi	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
Funghi	15
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e orégãos	
4 Formaggi 🍷 ⑧	17,5
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, asiago, queijo Grana Padano e manjeriçã	
Ortolana 🍷	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e queijo Grana Padano	
Primavera 🍷	15,5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçã	
Burrata 🍷	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, burrata, rúcula e pesto de manjeriçã	
Tartufi e Porcini 🍷 ⑧	17,5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
Gamberi	19
tomate, mozzarella fiordilatte, camarão, tomate cereja marinado e courgette	
Pugliese	19
tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo Langhirano, ricota, ovo e queijo Grana Padano	
Prosciutto Crudo di Langhirano e Mozzarella di Bufala	19
tomate, mozzarella di bufala, presunto de Langhirano e rúcula	
Scamorza Affumicata e Speck di Asiago	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, queijo scamorza fumado, queijo Grana Padano, speck de asiago e azeite de trufa	
Calzone Classico	19
tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo	
A gusto	PV
Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes	

PASTA & RISOTTO

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

CLASSICI

Polpo al Forno	18,5
com batata assada, azeitonas Kalamata, azeite e alho	
Vitello alla Milanese	17,5
com spaghetti al pomodoro	

ANTIPASTI

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

INSALATE

Caesar	13,5
coraçã de alface, Grana Padano, croutons de alho, speck crocante e molho caesar	
di Pollo	15,5
di Gamberi	17,5
Couscous con Tataki di Tonno	17,5
com puré de abacate e legumes salteados	

DOLCI & GELATI

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

🍷 Vegetariano 🌶️ Picante 🌿 Sem glúten ⑧ Pizza branca

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado, conforme o DL 10/2015. Taxa de rolha por garrafa: 18€.

Wifi: Casamiapizzeria | Password: Casamiapizzeria