

Negroni	12,00€	Caipirinha (Morango/Maracujá +2€)	9,00€
Gin, Campari, Martini Reserva Rosso		Caipiroska (Morango/Maracujá +2€)	9,00€
Basil Smash	10,00€	Mojito (Morango/Maracujá +2€)	10,00€
Gin, Sumo limão, manjeriçã, açúcar		Bellini /Mimosa /Kir Royale	7,00€
Margarita (Morango/Maracujá +2€)	11,00€	Aperol Spritz	10,00€
Tequilla patron silver, Triple sec, lima, açúcar		Limoncello/Hugo/Safari Spritz	10,00€
Moscow Mule	13,00€	Porto Calem dry white	6,00€
Vodka, gingerbeer, sumo limão		Martini Reserva Speciale Bianco/Rosso	7,00€
Pistachio Martini	13,00€	Gin Gordons	7,00€
Baileys, vodka, blue curaçã, amaretto, pistachio		Gin Pink	9,00€
Espresso Martini	12,00€	Gin Bulldog	10,00€
Vodka, Khalua, café		Gin Tanqueray Ten/Hendricks	12,00€
Cosmopolitan	12,00€	Vodka Smirnoff/ Grey Goose	7,00€/ 12,00€
Vodka, Cointreau, cranberry, lima, açúcar			

S/ ALCÓOL & MOCKTAILS

Limoncello 0% spirtz (Limoncello 0%, soda)	7,50€	Sumo laranja natural	4,90€
Gin-tonico 0% (Gin 0% alcool, tonica fevertree)	10,90€	Limonada-hortelã (copo/jarro)	4,90€/ 13,50€
Passion virgin-mojito (maracuja,lima,menta,soda)	8,00€	Limonada de morango/maracujá	7,00€/18,50€
Cinderella (laranja, abacaxi, pessego, grenadine)	7,00€	Coca-cola /Fanta	3,50€
Orange mule (laranja, gingerbeer, menta)	8,00€	Fevertree Tônica/Slim/GingerAle/Soda	4,00€
Kombucha sunrise (kombucha,framboesa, laranja)	7,00€	Água sem gás (peq/grande)	2,50€/ 4,60€
Shirley temple (ginger ale, grenadine)	5,00€	Água das Pedras (peq/grande)	2,50€ 5,00€
Chá frio Casavostra (copo/jarro)	4,00€/ 12,00€	San Pellegrino (peq/grande)	3,50€/ 6,00€

CERVEJAS

SuperBock imperial 3,00€ caneca	6,00€	Cerveja artesanal Local 0,33l	6,00€
Carlsberg imperial 4,00€ caneca	7,00€	Sem Álcool/Sem Gluten/Stout 0,33l	4,00€
Peroni (Italiana) 0,33l	6,00€	Sidra Somersby 0,33l	5,00€

DIGESTIVI & WHISKY

Limoncello	4,90€	Remy Martin	9,00€	Café/Descafeinado	1,95€
Amaretto/Grappa /Sambuca	5,00€	Red Label/Cutty Sark	7,00€	Café Luongo	2,50€
Amarguinha/Beirão	5,00€	Jameson/ Logan	7,00€	Latte*/Cappuccino*	4,30€
Porto Tawny/ LBV	4,50€ /6,50€	JB Reserve15/Jack Daniels	9,00€	Irish Coffee	7,00€
Moscatel/Macieira/Medronho	5,00€	Cardhu /Glenfiddich 12	12,00€	Leite à parte	1,00€
Aguardente CRF/Ricard	6,00€	Black Label	10,00€	Supl. leite vegetal	1,50€

CAFÉ

CHÁ BIOLÓGICO 3,00€

Chá preto dos Açores; Chá verde dos Açores,
Chá verde com citrinos, manga e maracujá; Infusão de hortelãs;
Infusão de gengibre e citrinos; Infusão Alquimia do Sono

Os chás estão à venda na nossa loja!

FOTOS-FAQ-REVIEW



ALERGIAS - PREÇOS

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

pizzeriacasavostra.com +351 289 397 565 Av 5 Outubro 302, Almancil

CASAVOSTRA

Ingredientes frescos da nossa horta e produtos DOP Italianos

PARA PICAR

Grissini 2,80€

Caseiros, com alecrim da horta e sal grosso

Azeitonas 2,50€

Temperadas com alho, limão e oregãos

Tábua 16,50€

Queijos e charcutaria italianos DOP, uvas, azeitonas temperadas, pickles da horta, pão

Focaccia (1/4 ou 1 pizza) 3,70€ /11,90€

A nossa massa de pizza fina com alecrim, azeite aromatizado e azeitonas temperadas

Focaccia Pesto (1/4 ou 1 pizza) 3,90€ /12,30€

A nossa massa de pizza fina com alecrim, com pesto caseiro

ANTIPASTI & INSALATE

Sopa fria do dia 4,80€

Veja a ardósia ou fale connosco

Pão de Alho (2 un.) 5,10€

[ou] Mozzarella e oregãos em focaccia
Tomate e manjeriçã em pão de massa mãe

Pizza de Alho 13,00€

[ou] Mozzarella, alho e oregãos
Molho tomate e alho

Bruschetta (1un. / 2un.) 5,60€ /10,20€

Mozzarella de búfala DOP, tomate cherry, pesto,rúcula em pão massa mãe com sementes

Crostini (1un. / 2un.) 7,00€ / 12,90€

Salmão fumado, mozzarella búfala DOP, alcaparras, endro em pão massa mãe sementes

Rotoli (4 un.) 9,80€

[ou] Mozzarella e ventricina
Espinafres,queijo cabra,mel,pinhões

Burratina 15,40€

Com prosciutto di Parma DOP, tomates da horta, legumes grelhados e pergamena

Carpaccio de verduras 10,20€

Courgette, beringela e espargos grelhados com pesto de hortelã e lascas de parmesão DOP

Salada de Rúcula (½ 6,20€) 9,30€

Rúcula da nossa horta, lascas de parmesão DOP, azeitonas e redução de balsâmico

Caprese (½ 7,00€) 12,20€

Tomate, mozzarella de búfala DOP, pesto e grissini

Salada Casavostra 15,50€

Gorgonzola DOP, queijo de cabra, manga, prosciutto crocante, alface, rúcula e pinhões

Salada Mediterrânica 14,50€

Legumes grelhados, quinoa portuguesa, rúcula, abacate, queijo pecorino DOP, pesto e pinhões

Salada de gambas 17,00€

Mescla de alfaces, camarão, abacate, uvas, ananás, manjeriçã, pickle de cebola roxa e molho cocktail

Salada de Figs 17,60€

Mescla de alfaces, figos, prosciutto di parma DOP e mozzarella di bufala DOP, amendoa tostada

FRUTTI DI MARE

- Servido com pão escuro -

Mexilhão pomodoro 14,50€

Com molho de tomate, manjeriçã e piri-piri

Gamberi (½ 10,00€) 19,50€

Camarão salteado com alho, tomate cherry e piri-piri

Amêijoas Casavostra €30,80

Á bulhão-pato, abertas em forno a lenha com massa de pizza

PIZZA

Clássicas

Margherita 13,40€

Molho de tomate, mozzarella e manjeriço

Funghi 14,40€

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos e oregãos

Rústica 15,80€

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre italiano e oregãos

Diavola 16,20€

Molho de tomate, mozzarella, ventricina e oregãos

Nuova Vegetariana 16,00€

Molho de tomate, mozzarella, courgette, beringela, pimento, parmesão DOP 12 meses e manjeriço

4 Formaggi 16,00€ (sem molho tomate)

Mozzarella, asiago DOP, provola affumicata e gorgonzola DOP

Siciliana 14,40€ (sem queijo)

Molho de tomate, atum, cebola, azeitonas, e oregãos

Calabria 14,40€ (sem queijo)

Molho de tomate, alcaparras, anchovas, azeitonas, alho e oregãos

Speciale

Terminadas com ingredientes premium após o forno

Prosciutto & Funghi 16,90€ (sem molho tomate)

Mozzarella, cogumelos e prosciutto di parma DOP

Parma Pesto 18,10€ (sem molho tomate)

Mozzarella, tomate cereja assado, prosciutto di Parma DOP, mozzarella de bufala DOP, pesto caseiro

Nuova Casavostra 16,40€

Molho de tomate, mozzarella, tomate cherry assado, mozzarella de búfala DOP, parmesão, rúcula da horta

Fichi & Prosciutto 18,60€ (sem molho tomate)

Mozzarella, prosciutto di Parma DOP, figos frescos, rúcula, manjeriço, fio de azeite

Nuova Don Corleone 19,10€ (sem molho tomate)

Mozzarella, gorgonzola DOP, queijo cabra, prosciutto di parma DOP, uvas e pinhões tostados

Tartufo 18,20€ (sem molho tomate)

Mozzarella, trufa preta e azeite de trufa

Burrata Mare 23,50€

Molho de tomate, camarão, azeite de alho, anchovas, burrata inteira

CALZONI (com salada)

Partenope 15,80€

Mozzarella, ventricina, fiambre Italiano e ovo

Primavera 15,30€

Molho de tomate, mozzarella e legumes da horta grelhados

PASTA FRESCA

Spaghetti carbonara 15,20€

Com bacon, gema de ovo, parmesão DOP, pecorino DOP, natas

Spaghetti bolognese 15,20€

Com molho de tomate, carne picada e manjeriço

Paccheri al pesto 15,80€

Com pesto caseiro, mozzarella de búfala DOP, rúcula e pinhões tostados

Linguine gambas 18,10€

Com camarão, molho de tomate, salsa, alho e piri-piri

Linguine nero de Salmão 17,60€

Com salmão fumado, gorgonzola DOP, rúcula da horta, aneto e natas

Fagottini de pêra e ricotta 17,60€

Pasta fresca recheada com pêra e ricotta em molho de natas e cebolinho

Ravioli de camarão 19,00€

Pasta fresca recheada com camarão e vieira, em molho de natas e alho francês

Tagliatelle di manzo e tartufo 20,50€

Com lombo de novilho, cogumelos, trufas, parmesão e natas

PER BAMBINI

Spaghetti bambini 8,00€

Com fiambre e natas

Spaghetti carbonara 1/2 9,30€

Com bacon, gema de ovo, parmesão DOP, pecorino DOP, natas

Spaghetti bolognese 1/2 9,30€

Com molho de tomate, carne picada e manjeriço

CARNI

Scaloppine (½ 10,60€) 16,90€

Escalopes panados de peru com spaghetti pomodoro

Hamburgini de la nonna (3 un.) 18,00€

Hambúrgueres caseiros com molho de natas e cogumelos porcini, com tagliatelle aglio olio

Costeletas de Borrego 28,90€

Borrego de pasto grelhado 250gr com molho de hortelã, batatas assadas e rúcula

Tagliata 32,00€

Filé mignon 250gr grelhado com rúcula da horta, parmesão DOP 12 meses, batata assada e mostarda caseira

Spaghetti 4,00€

Spaghetti aglio olio / Pomodoro 5,20€

Tagliatelle trufado 7,00€

FORNO A LEGNA

Lasagna 16,50€ (C/salada 20,50€)

Com carne picada, molho de tomate, massa de espinafres, bechamel, cogumelos e mozzarella

Cannelloni 15,50€ (C/salada 19,50€)

Cannellonis caseiros recheados com espinafres, ricotta de ovelha e mascarpone com bechamel e parmesão DOP 12 meses ralado

Frango al Limone 17,60€ (C/salada 21,60€)

No forno a lenha com batatas, tomate cherry e azeitonas

CONTORNI

Batatas no forno a lenha 4,00€

Legumes salteados 6,00€

Salada mista/salada tomate 4,00€

DOLCI

Tiramisu 7,00€

Sobremesa tradicional italiana com café, mascarpone e cacau (contem álcool)

Pannacotta 6,70€

Com frutos vermelhos e crumble

Banoffee 6,60€

Tarte de banana, caramelo, bolacha e natas

Mousse de chocolate 6,70€

Chocolate preto com um leve toque de laranja

Pizzetta Nocciola ½ 7,80€/12,30€

Com chocolate, caramelo e amendoim tostado

Fini premium gelato 125ml 5,20€

Gelados: Baunilha/ Chocolate/ Pistachio
Sorbets: Morango / Limão / Manga

Mandorla 3,70€ (2Un.)

Crocantes caseiros de amêndoa e caramelo

Salada de Morangos 6,20€

Com limoncello, açúcar e hortelã

Fruta 5,10€

Manga/ Abacaxi/ Figos/ Uvas

EXTRAS

A alteração de pratos é cobrada e a confecção pode ser mais demorada.

Cebola/alho/manjeriço 1,10€

Azeitonas/alcaparras 1,10€

Abacaxi/ cogumelos/ ovo/anchovas 1,60€

Bacon/atum 2,60€

Abacate /pinhões /pesto 3,10€

Salmão fumado 4,20€ /Camarão 4,70€

Trufas 5,00€ /Burrata inteira 8,00€

Charcutaria italiana DOP (ventricina, fiambre, prosciutto di Parma) 3,50€

Queijos italianos DOP (mozzarella, gorgonzola, búfala, pecorino, provola affumicata) 3,50€

Supl. s/ gluten: Spaghetti/Pizza 2,50/3,50€

Supl. pão s/gluten 1,50€

Supl. queijo vegan 1,50€

Takeaway: caixa 0,50€ saco 0,30€

Se tiver alergias alimentares avise-nos (note que não podemos garantir que não haja contaminação cruzada)

Vegetariano (fale conosco para opções vegan)

Sem glúten (fale conosco para detalhes)

Picante (também temos piri-piri caseiro)

Especialidades / Novidades