


Ribalta


- PIZZERIA TRADIZIONALE -

 Vegetariano  Picante (B) Pizza bianca

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI VERDURE ALLA GRIGLIA 

5

POLENTA 

legumes grelhados e molho de parmesão

6

VITELLO TONNATO

11

BURRATA CON PROSCIUTTO

CRUDO DI PARMA 18 MESI

17

Piatto Ricco, Mi Ci Ficco!

INSALATA

CAPRESE 

mozzarella di bufala Campana DOP,
tomate e manjeriço

10.5

MELA VERDE E GORGONZOLA 

rúcula, coração de alface, aipo,
nozes e molho de alho

12

CAESAR DI POLLO O GAMBERI

coração de alface, pancetta, parmigiano
reggiano 16 meses, croutons e molho Caesar

12 / 14

COUSCOUS DI GAMBERI

com legumes salteados




14

PIZZA

Le Classici

MARGHERITA 	11
tomate bio, mozzarella fiordilatte e manjeriço	
FUNGHI 	13
tomate bio, mozzarella fiordilatte, cogumelos e orégãos	
COTTO E FUNGHI	14
tomate bio, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
DIAVOLA 	16
tomate bio, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriço	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI E FUNGHI	17
tomate bio, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 18 meses e cogumelos	
TONNO E CIPOLLA	15
tomate bio, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	
PARMIGIANA 	14.5
tomate bio, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriço	
4 FORMAGGI (B) 	15
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, asiago e parmigiano reggiano 16 meses	
PRIMAVERA 	16
tomate bio, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriço	
ORTOLANA 	15
tomate bio, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 16 meses	

Le Speciali

TARTUFI E PORCINI (B) 	18.5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
BURRATA E PESTO ALLA GENOVESE (B) 	19
mozzarella fiordilatte, burrata, pesto de manjeriço e tomate cereja marinado	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA DOP	19
tomate bio, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma 18 meses e rúcula	
RIBALTA 	17.5
tomate bio, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
CALZONE DI SOPRÈSSA E RICOTTA	17.5
tomate bio, mozzarella fiordilatte, ricotta, soprèssa vicentina, fiambre e ovo	

PASTA

PACCHERI ALL'AMATRICIANA  

pancetta, cebola, alho, molho de tomate e salsa

12.5

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

pancetta, parmigiano reggiano 16 meses,
salsa e ovo a 64°

13.5

TAGLIATELLE "CIPRIANI"

prosciutto crudo di Parma 18 meses, molho bechamel
e parmigiano reggiano 16 meses gratinado

15

LINGUINE AI GAMBERI 

com brodo de camarão e coentros

15

RISOTTO

FUNGHI 

e azeite de trufa

16

AL NERO DI SEPIA

e vieiras

18

AI GAMBERI

17

BAMBINI

Pasta

TAGLIATELLE CREMOSO

com fiambre

11

Pizza

PICCOLA

tomate bio, mozzarella fiordilatte e fiambre

11

Dolci

PANNA COTTA

ai frutti di bosco

3.5

Il Dolce Far Niente...

DOLCI

MOUSSE DI RICOTTA COM PERA 5

+ VIN SANTO DEL CHIANTI "IL NOSTRO" 12.5
DOC, TOSCANA (5cl)

TIRAMISÙ 5

+ PASSITO BIANCO FAÈ IGT, VENETO (5cl) 12.5

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 5

+ ROSE DI BACCO LAMBRUSCO ROSATO, 9
AMABILE, EMILIA-ROMAGNA (20cl)

COCKTAIL

GIARDINO DI PROSECCO

gin, sumo de limão, hortelã e prosecco

6

PASSIONE

vodka, sumo de maracujá, frutos vermelhos e prosecco

6

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, laranja e soda

7.5

BELLINI

prosecco e puré de pêssego

6

FRAGOLETO

sem álcool

frutos vermelhos e hortelã

4

*Una Tazza Al Giorno
Toglie Il Medico Di Torno*


VERMOUTH & BITTER

5cl

MARTINI RISERVA AMBRATO	4
MARTINI RISERVA RUBINO	4
CINZANO ROSSO	4
CARPANO ANTICA FORMULA	8
CAMPARI	4
APEROL	5
LUXARDO	5

VINI



Bollicine

	20cl	1L
PROSECCO DELLA CASA		
Alla spina	4	16
Con sorbetto (morango ou maracujá)		19
FERRARI MAXIMUM BRUT		75cl
Trentino, Chardonnay		75
ROSE DI BACCO		
Lambrusco Rosato, Amabile, Emilia-Romagna	5	16
ROSE DI BACCO		
Lambrusco Bianco, Amabile, Emilia-Romagna		16
ROSE DI BACCO		
Lambrusco Rosso, Amabile, Emilia-Romagna		18

Bianco

	15cl	75cl
FAVORITA LANGHE DOC		
Favorita, Piemonte		22
PINOT GRIGIO FANTINI		
Pinot Grigio, Friuli	6	22
NOE DEI CALANCHI ORVIETO		
Pinot Grigio, Grechetto e Trebbiano, Umbria	4	15
CHARDONNAY FANTINI		
Chardonnay, Abruzzo		22
GRILLO ZABÙ IGP		
Grillo, Sicilia		21

Rosato

	15cl	75cl
BARDOLINO CHIARETTO ALBINO PIONA		
Corvina e Rondinella, Veneto		26,5
CERASUOLO D'ABRUZZO FANTINI DOC		
Montepulciano, Abruzzo	6	22

Rosso

	15cl	75cl
BAROLO VENDEMMIA		
Nebbiolo, Piemonte		95
PINOT NERO TERRE MAGRE DOC		
Pinot Nero, Friuli		22
CHIANTI CLASSICO CASTELGREVE		
Sangiovese, Toscana		24
ROSSO DI MONTALCINO CAPRILI DOC		
Sangiovese, Toscana		42
SEIANO		
Merlot e Sangiovese Lazio	4	15
PRIMITIVO LUCCARELLI IGP		
Primitivo, Puglia	6	23

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA	25cl 2.5	40cl 4.5
CHÁ FRIO VERDE COM MENTA		30cl 3
REFRIGERANTES		33cl 2.5
ÁGUA DO LUSO		50cl 2
ACQUA PANNA		50cl 3
ÁGUA DAS PEDRAS	25cl 2	75cl 4
ACQUA SAN PELLEGRINO		50cl 3.7

DIGESTIVI

Vini Dolci

VIN SANTO DEL CHIANTI "IL NOSTRO" DOC	5cl
Toscana	9

PASSITO BIANCO FAÈ IGT	
Veneto	9

Grappa

903 TIPICA	4cl
	6

GAIARINE CHIANTI INVECCHIATA	
	7

Amaro

FERNET BIANCA	4cl
	4

AVERNA	
	6

Liquori

LIMONCELLO LUXARDO	5cl
	5

AMARETTO DISARONNO	
	5

CAFFETTERIA

CAFÉ	1
------------	---

DESCAFEINADO	1
--------------------	---

CAPPUCCINO	2.2
------------------	-----

CHÁ Verde / Preto / Camomila	2
------------------------------------	---