

★ TRY OUR BEST ★

## O Melhor da Casa

### TABUAS + BOARDS

Tábua mista de queijos e enchidos Italianos ou só queijos  
Italian mixed charcuterie board or cheese board

**Petite**

14€

1 pessoa

**Double**

26€

2 pessoas

**Suprême**

50€

4 pessoas

★ APPETIZERS ★

## Couvert

**Cesto de focaccia branca**

White focaccia basket

2.5€

**Cesto de focaccia mix**

Mixed focaccia basket

3.5€

**Couvert do dia**

Couvert of the day

5€

★ GOLD DISHES ★

## Pratos Frios

**Insalata Mediterranea**

Tomates cherry chucha, mini cebolas de Boretto em agridoce, tiras de pimentos pelados, grão de bico com alecrim, azeitonas Galega marinadas com laranja, queijo Stracciatella bio e manjeriço

Grape tomatoes, bitter-sweet small onions from Boretto, sweet pepper strips, rosemary chickpeas, Galega olives marinated with orange, organic Stracciatella and basil leaves

14€

**Roast-beef de vitela branca francês com lascas de queijo Parmesão curado 30 meses e rúcula**

French white veal roast-beef with 30 months Parmesan shavings and arugula

9€

**Carne salgada dos Açores, creme de radicchio da Chioggia e queijo Raschera (D.O.P.)**

Azorean salted beef, cream of radicchio from Chioggia and Raschera cheese (D.O.P.)

9€



★ AS TRADITION WANTS ★

## Pasta & Scarpetta

www.pausacrescente.com

@ pausa.crescente

**Mezze maniche alla Carbonara**

Mezze maniche com molho de queijo pecorino romano, gema de ovo e guanciale

Mezze maniche with roman pecorino cheese, egg yolk and guanciale sauce

16€

**Bucatini alla Amatriciana**

Típico esparguete grosso de Roma com molho de tomate e guanciale

Typical roman thick spaghetti with tomato and guanciale sauce

14€

**Trofie al pesto alla Genovese**

Trofie com pesto fresco de manjeriço, pinhões, queijo parmigiano reggiano e queijo pecorino romano

Trofie with fresh basil pesto, pine nuts, parmigiano reggiano cheese and roman pecorino cheese

15€

**Tonnarelli cacio e pepe**

Esparguete tonnarelli com molho de queijo pecorino romano e pimenta preta

Tonnarelli spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper sauce

13€

**Paccheri con pomodoro, burrata e basilico**

Paccheri com tomate cherry, queijo burrata e manjeriço

Paccheri with cherry tomatoes, burrata cheese and basil

12€

**Gargati al ragù Bolognese**

Gargati com molho ragu típico de Bolonha  
Gargati with typical ragu sauce from Bologna

12€

**Spaghetti all'Arrabbiata**

Esparguete com molho de tomate picante e 'peperoni crusco' (pimentos secados ao sol típicos de Matera)

Spaghetti with spicy tomato sauce and 'peperoni crusco' (sun-dried pepper typical from Matera)

10€

**Tripa alla Romana**

Tripas em molho de tomate com folhas de hortelã e malagueta servidas com queijo pecorino romano. Receita típica de Roma

Tripe with tomato sauce, mint leaves and chilli peppers served with roman pecorino cheese. Typical recipe from Rome

18€

**Polpo alla Luciana**

Polvo com tomate cherry, alcaparras e azeitonas típico do bairro de Santa Lucia, Nápoles

Octopus with cherry tomatoes, capers and olives typical from Santa Lucia neighborhood, Naples

28€

**Polpette di bollito**

Almôndegas de cozido a italiana em molho de tomate e ervilhas frescas

Boiled meat meatballs with tomato sauce and fresh peas

18€

★ STUFFED FOCACCIA ★

## Focaccia Recheada

**Queijo Stracciatella bio, tomates cherry chucha e manjeriço**

Organic Stracciatella cheese, grape tomatoes, and basil

7€

**Pastrami tradicional de peito de boi, fundo escuro e salada fresca**

Traditional brisket pastrami, meat sauce and fresh salad

9€

**'Fiocco' de fiambre assado, mini cebolas de Boretto em agridoce e queijo Gorgonzola**

Roasted ham 'Fiocco', Boretto sweet and sour mini onions and Gorgonzola cheese

8€

**Queijo Stracciatella bio, presunto de Parma de 24 meses e rúcula**

Organic stracciatella cheese, 24 months Parma ham & arugula

7€

**Pulled pork tradicional com molho tártaro e salada fresca**

Traditional pulled pork with tartar sauce and fresh salad

8€

**Mortadella Classica Bonfatti, pesto de pistachos de Bronte ao natural e lascas de queijo Pecorino de Sardegna**

Mortadella Classica Bonfatti (Slow Food certified), au naturel Bronte's pistachios pesto and shaved Pecorino cheese from Sardegna

9€

**Alcachofras em azeite, Coppa di testa (Cabeça de Xara) e queijo Parmigiano Reggiano 24 meses**

Oil-pickled artichokes, Coppa di testa and 24 months Parmigiano Reggiano

8€

**Barriga de porco enrolada e assada com mel, vinagre balsâmico tradicional de 12 anos e queijo Stracciatella bio e canónigos**

Honey roasted rolled pork belly, 12 years traditional balsamic vinegar, organic Stracciatella cheese and lamb's lettuce

8€

★ OUR ONE OF A KIND PIZZA ★

## Pizza-Focaccia

**Margherita**

Tomate, Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.) e manjeriço  
Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.) and basil leaves

11€

**Marinara**

Tomate, alho e oregano  
Tomato, garlic and oregano

10€

**4 Formaggi**

Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Gorgonzola, queijo Scamorza fumado bio e queijo Provolone bio  
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), Gorgonzola cheese, organic smoked Scamorza cheese and organic Provolone

13€

**Vegetariana**

Tomate, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), azeitonas Galega, pimentos fatiados e corações de alcachofra  
Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), Galega olives, peppers and artichoke hearts

14€

**Agrodolce**

Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Provolone bio, toucinho de porco, vinagre balsâmico tradicional de 12 anos  
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), organic Provolone cheese, pork lard, 12 years traditional balsamic vinegar

14€

**Pancetta**

Tomate, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Gorgonzola, barriga de porco enrolada e assada com mel  
Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), Gorgonzola cheese, and honey roasted rolled pork belly

15€

**Sud**

Tomate, Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), cebola roxa, queijo Caciocavallo bio, Soppressata picante bio  
Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), red onion, Caciocavallo organic cheese, spicy organic Soppressata

15€

**Tartufata**

Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), Mortadella classica Bonfatti (certificado Slow Food), queijo Burrata bio, lascas de trufa preta  
Mozzarella Fiordilatte, Mortadella classica Bonfatti (Slow Food certified), organic Burrata cheese, black truffle shavings

20€

E MUITO MAIS + AND MUCH MORE

Entra e consulta o menu completo  
Come in and check out our full menu

