

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## NOSSOS INGREDIENTES SÃO 100% BIOLÓGICOS

IN BOCCA AL LUPO é o primeiro restaurante e pizzeria 100% biológica de Lisboa.

Artesanal, biológica, sazonal, familiar e requintada, a pizzeria IN BOCCA AL LUPO é gerida pela Chef Mandillo que apresenta uma Pizza em forno de lenha feita a partir de uma selecção dos melhores ingredientes biológicos de vários cantos de Portugal e de Itália comprados directamente aos produtores: farinha - biológica e premiada; azeite extra-virgem bio; mozzarella fresca bio "fior di latte"; parmigiano-reggiano bio de 24 meses, para destacar só alguns.

Oferecemos também várias receitas deliciosas de pizzas vegetarianas, vegan e sem glúten, para além de uma selecção de sobremesas confeccionadas diariamente com ingredientes frescos, que agradarão a pequenos e graúdos.

Para beber, a Chef Mandillo propõe a melhor selecção de vinhos biológicos portugueses, cervejas artesanais portuguesas e estrangeiras. Os nossos chás e cafés também são biológicos e provenientes de comércio justo.

O nosso espaço é acolhedor e informal e tudo é saboroso e vale a pena experimentar! In Bocca Al Lupo é um voto brincalhão de boa sorte que se deseja a quem está prestes a submeter-se a um desafio!

O símbolo  ao lado dos pratos indica as nossas opções *vegan*.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

## AMUSE BOUCHE

Focaccia, Azeitonas & Dips..... por dose	3.60€
Focaccia & Tapenade  ..... azeitonas verdes e pretas, ervas, condimentos	3.00€
Focaccia  ..... alho e alecrim	1.50€

## ENTRADAS

Tábua de Queijos..... parmigiano-reggiano, gorgonzola, queijo de cabra, queijo fumado	15.50€
Carpaccio de Courgette  ..... em lâminas aromatizadas com limão, azeite, pimenta, coentros	4.50€
Mozzarella Cremosa de Búfala..... mozzarella cremosa de búfala pincelada com azeite de basilico e temperos	8.50€
Tábua de Parmigiano & Rúcula..... parmigiano-reggiano laminado com rúcula e creme balsâmico	9.00€
Tábua de Parmigiano & Bresaola..... parmigiano-reggiano e bresaola laminados	9.50€
Salada com Molho(s) do Chef  ..... folhas verdes, bagas goji, sementes de abóbora/girassol, rebentos	6.50€
Sopa do Dia  ..... legumes do dia	4.50€
Salada de Pimentos & Alcachofras  ..... pimentos vermelhos assados, alcachofras grelhadas, temperos	9.00€
Tábua de Carnes Frias..... bresaola, presunto de Parma, salame picante, alcaparras	19.50€

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## PIZZE

Base fina de farinha de trigo e azeite sem fermento, molho de tomate maduro bem apurado com oregãos.

Autêntica mozzarella fresca "fior di latte". Opção de queijo vegan.

Opção de base sem glúten ou de kamut por encomenda prévia até as 18h00 do próprio dia (4.50€).

<b>AFFUMICATA</b> .....19.50€ mozza de búfala fumada, parmigiano, courgette grelhada, alcachofra, cebolinho	<b>PARMA</b> .....16.00€ tomate, mozzarella, presunto de parma
<b>BALSAMICA</b> .....20.50€ tomate, mozzarella, presunto de parma, parmigiano fatiado, rúcula, creme balsâmico	<b>PATATE</b> .....17.50€ mozzarella, parmigiano, queijo fumado, batata assada com alecrim
<b>BRESAOLA</b> .....16.50€ tomate, mozzarella, bresaola	<b>PEPERONATA</b> .....13.50€ tomate, mozzarella, pimentos grelhados
<b>CAPRESE</b> .....14.50€ tomate, mozza de búfala, tomate fresco, rúcula	<b>PESTO</b> .....14.50€ pesto caseiro (parmigiano, basilico, alho, azeite, amêndoa), mozza de búfala
<b>DIAVOLA</b> .....14.00€ tomate, mozzarella, salame picante	<b>PORCINI</b> .....17.50€ mozzarella, parmigiano-reggiano, verdadeiros cogumelos porcini salteados
<b>GORGONZOLA &amp; PÊRA</b> .....17.50€ mozzarella, pêra, gorgonzola, cebolinho	<b>ROSSA</b> .....14.00€ mozza de búfala, tomate seco, basilico
<b>FUNGHI</b> .....13.00€ tomate, mozzarella, cogumelos frescos	<b>ROXA FUMADA</b> .....18.50€ mozzarella, maçã, couve roxa, queijo fumado
<b>HORTOLANA</b> .....13.50€ tomate, mozzarella, legumes grelhados	<b>SPINACI</b> .....14.50€ tomate, mozza de búfala, tomate fresco, espinafres baby crus
<b>MARGHERITA</b> .....11.00€ tomate, mozzarella	<b>TARTUFO</b> .....22.00€ mozzarella, parmigiano-reggiano, trufas pretas laminadas, azeite de trufa branca
<b>MARINARA</b>  .....9.00€ tomate, azeite, alho fresco	<b>TONNO</b> .....13.50€ tomate, mozzarella, cebola, filete de atum em azeite
<b>MUXAMA</b> .....19.50€ muxama de atum, coentros, limão, mozzarella, tomate fresco	<b>TRE FORMAGGI</b> .....14.50€ tomate, mozzarella, gorgonzola, parmigiano-reggiano
<b>NAPOLETANA</b> .....13.00€ tomate, mozzarella, anchovas, basilico	<b>4 FORMAGGI</b> .....19.50€ tomate, mozzarella, mozza de búfala, gorgonzola, parmigiano, queijo fumado
<b>ORVERDE</b> .....16.00€ mozzarella, espinafres ou acelgas salteadas, sultanas, funcho, parmigiano	<b>4 STAGIONI VEG</b> .....16.50€ tomate, mozzarella, alcachofras, legumes grelhados, cogumelos, batatas
<b>VEGAN</b>  .....13.00€ tomate, queijo vegan, basilico	<b>4 STAGIONI</b> .....18.50€ tomate, mozzarella, alcachofras, bresaola, salame e cebola, batatas

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## INGREDIENTES EXTRA

alho.....	0.50€	gorgonzola.....	3.50€
cebola.....	0.75€	salame picante.....	4.00€
azeitonas.....	0.75€	pesto.....	3.00€
basílico.....	1.80€	legumes grelhados.....	4.00€
ovo.....	2.00€	mozza de búfala.....	3.50€
tomate seco.....	2.00€	tofu sedoso.....	3.50€
rúcula.....	2.00€	parmigiano fatiado.....	3.50€
parmigiano ralado.....	2.00€	alcachofra em azeite.....	5.00€
tomate fresco.....	2.00€	presunto de Parma.....	5.50€
alcaparras.....	2.00€	bresaola.....	6.00€
anchovas.....	3.00€	porcini.....	6.50€
queijo vegan.....	2.50€	queijo fumado.....	6.50€
espinafres baby.....	3.00€	queijo de cabra.....	6.50€
cogumelos frescos.....	2.50€	mozza de búfala fumada.....	7.50€
salsichas de tofu.....	3.00€	muxama de atum.....	7.50€
atum.....	3.00€	trufas pretas laminadas.....	10.00€

## MASSAS

Penne al Pesto.....	13.50€
pesto caseiro (parmigiano, basilico, alho, azeite, amêndoa)	
Penne al Pomodoro.....	11.50€
tomate, parmigiano-reggiano, basilico	
Opção de massa sem glúten.....	2.00€

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## SOBREMESAS

Todas as nossas sobremesas são 'sem glúten'

Parfait au Chocolat.....	5.00€
gelado de chocolate com toque de vodka e coulis de framboesa	
Branco & Negro.....	5.00€
gelado de natas coberto com chocolate derretido	
Bolo Mousse.....	5.00€
bolo húmido de chocolate com chantilly, sem glúten	
Granita al Caffè con Panna.....	4.50€
café Olisipo granizado com chantilly	
Affogato al Caffè.....	6.00€
gelado de natas afogado em café Olisipo e whisky forte com chantilly	
Tiramisù.....	6.00€
ladyfinger, chocolate, café Olisipo, rum, mascarpone, raspa de laranja	
Mousse de Chocolate Picante  .....	5.00€
chocolate, tofu sedoso, piri-piri e especiarias, sem lactose	
Bolo de Amêndoa  .....	6.00€
amêndoas e semola de milho com chantilly vegan de amêndoa e lima, sem glúten	
Panna Cotta.....	5.00€
natas, leite e coulis de framboesa	
Sorbet de Fruta  .....	5.50€
frutas da estação, sem lactose	
Gelado de Chocolate.....	5.00€
o nosso Parfait au Chocolat sem álcool	
Gelado de Amêndoa, Tâmara & Côco  .....	6.50€
sem adição de açúcar, sem lactose	
Granita de Limão & Vodka  .....	5.00€
fresca e deliciosa, feita com a nossa limonada de basilico e vodka	

## NOTA BENE

O símbolo  ao lado dos pratos indica as nossas opções *vegan*.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas, e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/-confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação aos nossos colaboradores: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre, sulfitos, tremçoço e moluscos.

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

Reservas podem ser feitas através do telefone +351 213 900 582 ou do e-mail [reservas@inboccaallupo.pt](mailto:reservas@inboccaallupo.pt). As reservas de grupos são confirmadas somente após a aceitação por e-mail ou SMS das condições e horário propostos.

Para alimentos ou bebidas trazidos de fora (em particular bolos de aniversário) será cobrada uma taxa de 2,50€ por pessoa.

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## BEBIDAS

Cocktails, Vinhos, Cervejas, Digestivos, Bebidas Frias & Quentes

### COCKTAILS

Mojito.....	9.50€	Caipiroska.....	8.50€
rum, lima, hortelã ou basilico, soda, açúcar		vodka Wyborowa, lima, açúcar	
Passione.....	10.00€	Morangoska.....	10.00€
maracujá, vodka Wyborowa, açúcar		vodka Wyborowa, morango, açúcar	
Expresso Martini.....	9.00€	Moscow Mule.....	9.50€
café Olisipo, vodka, açúcar		vodka Wyborowa, ginger beer, lima	
Gin & Tonic.....	9.50€	Red Daiquiri.....	11.00€
gin, indian tonic, lima		rum, lima, framboesa, açúcar	
Red Gin & Tonic.....	11.00€	Caipirinha.....	9.50€
gin, indian tonic, sumo de morango, basilico		cachaça, lima, açúcar	
Rosemary Gin.....	10.00€	Daiquiri.....	9.50€
gin, indian tonic, alecrim		rum, lima, açúcar	
Whisky & Ginger.....	10.00€		
scotch, ginger ale, gengibre			

### COCKTAILS SEM ÁLCOOL

In Bocca Orange.....	6.50€
laranja, cenoura, maçã, indian tonic	
In Bocca Red.....	6.50€
beterraba, maçã, ginger beer	

### EXTRAS

Gin Tonic Biostilla.....	3.00€
bio	
Vodka Biostilla.....	2.50€
bio	

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## VINHOS TINTOS BIOLÓGICOS

copo | garrafa

Três Castas Quinta da Caldeirinha / Beira Interior.....	5.00€	18.00€
Cabriz   Dão.....	5.00€	18.00€
Altano   Douro.....	5.00€	19.00€
Humus   Lisboa.....	5.75€	19.50€
Casa de Mouraz   Dão.....	5.75€	19.50€
Herdade dos Lagos reserva   Alentejo.....	6.50€	25.00€
Zebro   Alentejo.....		17.00€
Cepa Pura Aragonez   Lisboa.....		18.50€
Vinha da Malhada reserva   Lisboa.....		19.50€
Humus especial s/sulfitos   Lisboa.....		21.00€
Quinta do Côa   Douro.....		21.00€
Quinta do Monte d'Oiro   Lisboa.....		22.00€
Quinta da Caldeirinha Syrah   Beira Interior.....		39.00€
Quinta da Caldeirinha Cabernet Sauvignon   Beira Interior.....		39.00€
Quinta da Caldeirinha Vinha Velha   Beira Interior.....		52.00€

## VINHOS BRANCOS BIOLÓGICOS

copo | garrafa

Tarika Quinta da Caldeirinha   Beira Interior.....	5.00€	17.00€
Cepa Pura Fernão Pires   Lisboa.....	5.00€	18.00€
Casa de Mouraz   Dão.....	5.00€	18.00€
Zebro Blanc Noir   Alentejo.....		17.50€

## VINHOS ROSÉS BIOLÓGICOS

copo | garrafa

Vinha da Malhada   Lisboa.....	4.00€	14.50€
Tarika Quinta da Caldeirinha   Beira Interior.....	4.50€	15.00€
Herdade dos Lagos   Alentejo.....	5.00€	17.00€
Casa de Mouraz   Dão.....	5.00€	18.00€

## VINHOS VERDES BIOLÓGICOS

garrafa

Mica   Penafiel.....		14.50€
AIR   Vale do Rio Lima.....		15.00€
Quinta da Palmirinha   Amarante.....		15.00€

## SANGRIAS BIOLÓGICAS

jarro 1l

Espumante, frutos vermelhos.....		26.50€
----------------------------------	--	--------

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## CERVEJAS NACIONAIS

(a nossa seleção das melhores cervejas artesanais portuguesas)

Letra A	blond ale (garrafa 33cl)	4.40€
Letra B	pilsner (garrafa ou pressão 50cl   33cl   25cl)	6.40€   4.20€   3.40€
Letra C	stout (garrafa 33cl)	4.40€
Letra D	red ale (garrafa 33cl)	4.40€
Letra E	belgian dark (garrafa 33cl - cerveja sazonal)	5.40€
Letra F	indian pale ale (garrafa 33cl)	4.80€
A.M.O	witbier (garrafa 33cl)	4.00€
A.M.O	coffee pale ale (garrafa 33cl)	4.00€
A.M.O	Borboletas (garrafa 33cl)	4.00€
Zé Arnaldo	robust porter (garrafa 33cl)	4.40€
Urraca Vendaval	indian pale ale (garrafa 33cl)	5.40€
Joe da Silva	american pale ale (garrafa 33cl)	4.40€
Vadia	american pale ale bio (garrafa 33cl)	5.40€

## CERVEJAS INTERNACIONAIS

Bitburger	pilsner (garrafa 33cl)	3.00€
Benediktiner	weiss (garrafa 50cl)	4.80€
Benediktiner	dunkel (garrafa 50cl)	4.80€
Erdinger	sem álcool (garrafa 50cl)	4.80€
Rochefort	Trapist 10 (garrafa 33cl)	6.20€
Chimay	Bleue Trapist (garrafa 33cl)	6.20€
Grisette	Blanche Bio   witbier bio (garrafa 25cl)	4.80€
Grisette	Blonde Bio   blonde ale bio (garrafa 25cl - sem glúten)	4.80€
Mongozo	pilsner bio (garrafa 33cl - sem glúten)	5.30€
Sidra	Galipette Bio   sidra biológica 100% maçã (garrafa 33cl)	5.30€

## DIGESTIVOS

(dose)

Diplomático	reserva - rum	7.00€
Zacapa	23 anos - rum	11.00€
Old Parr	12 anos - whisky	8.50€
Balvenie	12 anos - single malt whisky	12.00€
Fim de Século	aguardente velha	7.00€
Churchill's	Reserva Porto   10 anos - tawny	7.50€
Churchill's	Late Bottled Vintage Porto   vintage 2012	7.00€
Churchill's	White Port Aperitif	7.50€
Amaretto		5.00€
Limoncello	limontejo	5.50€
Vodka	shot	3.00€

## DIGESTIVOS BIOLÓGICOS

(dose)

Grappa	Biostilla	6.00€
Pêra	Rocha   aguardente	7.00€
Trovisca	Reserva Porto   ruby	5.50€
Quinta do	Infantado Porto   reserva	5.50€
LuCitanea	Hidromel	4.00€
Vodka	shot Biostilla	4.00€
Gin	Biostilla	4.50€

# IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

## ÁGUA, CHÁS FRIOS E SUMOS BIOLÓGICOS

água CO2 (1/2L).....	2.50€
água CO2 (1L).....	4.00€
ice tea da casa.....	2.50€
chá verde japonês frio (sem açúcar).....	2.00€
limonada de basilico.....	3.00€
kombucha.....	3.00€
sumo natural de fruta (sem açúcar).....	3.70€
sumo natural de maracujá (com ou sem açúcar).....	4.00€

## REFRIGERANTES

bio cola Whole Earth (33cl).....	3.50€
bio orange & lemon Whole Earth (33cl).....	3.50€
bio ginger Whole Earth (33cl).....	3.50€
água tônica indian Fever-Tree (20cl).....	3.00€
ginger ale Fever-Tree (20cl).....	3.00€
ginger beer Fever-Tree (20cl).....	3.00€

## CAFÉ BIOLÓGICO

descafeinado.....	1.40€
expresso Olisipo.....	1.50€
café ou descafeinado de filtro.....	1.60€
cappuccino.....	3.50€
café de cereais.....	2.50€
chocolate quente biológico (chocolat Viennois).....	4.00€

## CHÁS E INFUSÕES BIOLÓGICAS da Companhia Portuguesa do Chá

sencha (chá verde   Japão).....	3.50€
pu-erh (chá preto fermentado   China).....	3.00€
oolong jiang xi (China).....	3.50€
genmaicha (chá verde   Japão).....	3.00€
darjeeling (chá preto   Índia).....	3.00€
houjicha (chá verde fumado   Japão).....	3.00€
jasmim mandarim (chá verde perfumado   China).....	3.00€
chá especial, pergunte qual.....	3.50€
rooibos (África do Sul).....	2.70€
infusões de chá príncipe, anis-estrelado, lúcia-lima ou limão.....	2.50€
infusão de maracujá.....	3.00€
infusão de gengibre & limão com mel.....	3.50€