

IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

ANTIPASTI

AMUSE BOUCHE 4.50€

focaccia, azeitonas, dips

SOPA DO DIA 5.50€ 

legumes do dia | focaccia + 2€

MOSTARDA & PARMIGIANO 9.50€

fruta caramelizada, parmigiano 24 meses

CARPACCIO DE COURGETTE 5.50€ 

lâminas de courgette, limão, azeite,
pimenta, coentros | focaccia + 2€

CARPACCIO DE BRESAOLA 12.50€

bresaola, parmigiano 24 meses laminado,
temperos | focaccia + 2€

MOZZARELLA CREMOSA DE BÚFALA 9.50€

mozzarella cremosa de búfala, temperos |
focaccia + 2€

TÁBUA DE PARMIGIANO & RÚCULA 9.50€

parmigiano 24 meses, rúcula, creme
balsâmico | focaccia + 2€

ANTIPASTO 12.50€

salame picante, bresaola, parmigiano 24 meses,
gorgonzola | focaccia + 2€

SALADA COM MOLHO DO CHEF 6.50€ 

folhas verdes, bagas goji, sementes de abóbora e
girassol, rebentos | focaccia + 2€

SALADA CAPRESE 11.50€

mozzarella de búfala, tomate, basilico, alcaparras,
temperos | focaccia + 2€

SALADA DE PIMENTOS & ALCACHOFRAS 11.00€ 

pimentos vermelhos assados, alcachofras sott'olio,
rúcula, temperos | focaccia + 2€

MASSAS

PENNE AL PESTO 15.00€

pesto caseiro (parmigiano, basilico, alho,
azeite, amêndoa)

PENNE AL POMODORO 13.00€

tomate, parmigiano

Opção sem glúten 3.00€

A NOSSA VISÃO

Só com os melhores ingredientes é que
podemos fazer a melhor pizza.

Biológica, sazonal, gourmet e familiar, a
Pizzeria **IN BOCCA AL LUPO** está a funcionar
desde 2014. Cozinhamos com amor e
requite, respeitamos os clássicos e todos
os dias criamos algo novo.

A qualidade e proveniência dos nossos
produtos é central na nossa filosofia. Por
isso mesmo utilizamos produtos biológicos
e sempre que possível locais e provenien-
tes de agricultura regenerativa.

Tudo no nosso Menu é feito por nós: o
pesto, o molho, a massa da Pizza, os
fermentados, o creme balsâmico, os
queijos fumados, os gelados, as sobreme-
sas, etc. Levamos a artesanialidade mesmo
à letra!

Para beber oferecemos uma cuidadosa
selecção de vinhos biológicos portugueses
e uma variada oferta de cervejas
artesaniais portuguesas e não só, bem
como algumas especialidades da casa.

Também oferecemos inúmeras opções
vegetarianas, vegan e sem glúten para que
todos possam saborear aquilo que
fazemos.

IN BOCCA AL LUPO é uma expressão italiana
usada para desejar boa sorte a quem está
prestes a embarcar numa aventura!

Acreditamos que à mesa podemos mudar o
mundo (nem que seja só um bocadinho).

Bom apetite!

Chef Mandillo & Chef Manzoni

 VEGAN

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou for por este inutilizado. Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias seguintes, pode solicitar informação aos nossos colaboradores: glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre, sulfitos, tremçoço e moluscos. Preços com IVA incluído à taxa em vigor.

PIZZE

Base fina de farinha de trigo e azeite sem fermento. Molho de tomate maduro apurado com oregãos. Autêntica mozzarella fresca "fior di latte". 100% bio.

BALSÂMICA 21.50€

tomate, mozzarella, presunto de parma, parmigiano laminado, rúcula, creme balsâmico

4 FORMAGGI 20.50€

tomate, mozzarella de búfala, gorgonzola, parmigiano, gouda fumado

BIANCA AL TARTUFO 24.50€

mozzarella, parmigiano, trufas pretas laminadas, azeite de trufa branca

PESTO 16.50€

pesto caseiro (parmigiano, basilico, alho, azeite, amêndoas), mozzarella de búfala

DIAVOLA 15.00€

tomate, mozzarella, salame picante

FUNGHI 14.50€

tomate, mozzarella, cogumelos frescos

CAPRESE 15.50€

tomate, mozzarella de búfala, rúcula, tomate fresco

SPINACI 15.50€

tomate, mozzarella de búfala, espinafres, tomate fresco

PARMA 17.50€

tomate, mozzarella, presunto de Parma

BRESAOLA 17.50€

tomate, mozzarella, bresaola

TONNO E CIPOLLE 14.50€

tomate, mozzarella, cebola, filete de atum em azeite

BÚFALA E POMODORI SECCHI 16.50€

mozzarella de búfala, tomate seco, basilico

MARGHERITA 12.00€

tomate, mozzarella

NAPOLETANA 15.00€

tomate, mozzarella, anchovas, alcaparras, basilico

MARINARA 10.00€

tomate, alho fresco, azeite

AFFUMICATA 20.50€

mozzarella de búfala fumada, parmigiano, courgette grelhada, alcachofra sott'olio

GORGONZOLA E PÊRA 18.50€

mozzarella, gorgonzola, pêra

PORCINI 18.50€

mozzarella, parmigiano, cogumelos porcini salteados

PATATE 18.50€

mozzarella, gouda fumado, batata assada com alecrim, parmigiano

HORTOLANA 14.50€

tomate, mozzarella, legumes grelhados

4 STAGIONI VEGETARIANA 17.50€

tomate, mozzarella, alcachofras sott'olio, legumes grelhados, cogumelos, batatas

4 STAGIONI 19.50€

tomate, mozzarella, alcachofras sott'olio, salame picante, bresaola, batatas

MUXAMA DO ALGARVE 20.50€

mozzarella, muxama de atum, tomate fresco, coentros, limão

TRE FORMAGGI 16.00€

tomate, mozzarella, gorgonzola, parmigiano

VEGAN 13.50€

tomate, queijo vegan de tremço, basilico

OPÇÕES

Mozzarella de búfala em vez de vaca 4.80€

Queijo vegan em vez de mozzarella 1.00€

Base sem glúten 4.50€

(por encomenda prévia até às 18h30 do próprio dia)

INGREDIENTES EXTRA

Alho	1.00€
Cebola	1.50€
Cebola grelhada	2.50€
Azeitonas	1.50€
Alcaparras	2.50€
Basilico	2.20€
Ovo	3.00€
Tomate seco	3.50€
Tomate fresco	2.50€
Rúcula	3.00€

Espinafre baby	3.00€
Cogumelos	3.00€
Salsicha de tofu	3.50€
Queijo vegan	3.50€
Legume(s) grelhado(s)	4.50€
Anchovas	4.00€
Atum	4.00€
Gorgonzola	4.00€
Parmigiano 24 meses	3.50€
Pesto	3.50€

Mozzarella de búfala	5.50€
Alcachofra sott'olio	5.50€
Salame picante	4.50€
Presunto de Parma	7.00€
Bresaola	7.00€
Porcini	7.50€
Gouda fumado	6.50€
Mozzarella de búfala fumada	8.00€
Muxama de atum	8.00€
Trufa preta laminada	12.00€

IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

ANTIPASTI

AMUSE BOUCHE 4.50€

focaccia, olives, dips

SOUP OF THE DAY 5.50€ 

fresh vegetables | focaccia + 2€

MUSTARD & PARMIGIANO 9.50€

caramelized fruit, 24 months parmigiano

ZUCCHINI CARPACCIO 5.50€ 

thin slices of zucchini drizzled with lemon, olive oil, black pepper, cilantro | focaccia + 2€

BRESAOLA CARPACCIO 12.50€

bresaola, shaved 24 months parmigiano, spices | focaccia + 2€

CREAMY BUFFALO MOZZARELLA 9.50€

creamy buffalo mozzarella, spices | focaccia + 2€

PARMIGIANO & ROCKET PLATTER 9.50€

24 months parmigiano, rocket, balsamic glaze | focaccia + 2€

ANTIPASTO 12.50€

spicy salami, bresaola, 24 months parmigiano, gorgonzola | focaccia + 2€

GREEN SALAD WITH CHEF 'S DRESSING 6.50€ 

fresh seasonal greens, goji, pumpkin seeds, sunflower seeds, sprouts | focaccia + 2€

CAPRESE SALAD 11.50€

buffalo mozzarella, tomato, basil, capers, spices | focaccia + 2€

PEPPERS & ARTICHOKES SALAD 11.00€ 

grilled red peppers, sott'olio artichokes, rocket | focaccia + 2€

PASTA

PENNE AL PESTO 15.00€

homemade pesto (parmigiano, basil, garlic, olive oil, almonds)

PENNE AL POMODORO 13.00€

tomato, parmigiano

Gluten free option 3.00€

OUR VISION

Only with the best ingredients can we make the best pizza.

IN BOCCA AL LUPO is an organic, seasonal, gourmet and family owned Pizzeria. We have been cooking with love, refinement, creativity and a respect for the classics since 2014.

High quality products are central to our food philosophy. For this reason we use organic products and whenever possible, we source locally and from producers who use regenerative farming practices.

Everything on our menu is made in-house: pesto, sauces, pizza dough, ferments, balsamic cream, smoked cheeses, ice cream, desserts, etc. Craftsmanship is something we take seriously!

Our drinks menu contains a selection of the very best Portuguese organic wines, national and international craft beers and some in-house specialties. We also offer numerous vegetarian, vegan and gluten free options making our menu accessible to everyone.

IN BOCCA AL LUPO is an Italian expression used to wish good luck upon someone embarking on a challenge! We believe that we can change the world at the table (if only a little bit).

Enjoy your meal!

Chef Mandillo & Chef Manzoni

 VEGAN

No dish, food or drink, including the amuse bouche, can be charged if not requested by the customer. If you are allergic or intolerant to any of the following substances, please request information from our employees: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulphur-dioxide, sulfites, lupins e molluscs. Prices include VAT.

PIZZE

Thin and crispy dough made with wheat flour and olive oil, without yeast. Confit oregano tomato sauce made in-house. Authentic fresh mozzarella "fior di latte". 100% organic.

BALSÂMICA 21.50€

tomato, mozzarella, prosciutto di Parma, rocket, shaved 24 months parmigiano, balsamic glaze

4 FORMAGGI 20.50€

tomato, buffalo mozzarella, gorgonzola, parmigiano, smoked gouda

BIANCA AL TARTUFO 24.50€

mozzarella, parmigiano, black truffles, drizzled with white truffle olive oil

PESTO 16.50€

homemade pesto (parmigiano, basil, garlic, olive oil, almonds), buffalo mozzarella

DIAVOLA 15.00€

tomato, mozzarella, spicy salami

FUNGHI 14.50€

tomato, mozzarella, fresh mushrooms

CAPRESE 15.50€

tomato, buffalo mozzarella, rocket, fresh tomato

SPINACI 15.50€

tomato, buffalo mozzarella, spinach, fresh tomato

PARMA 17.50€

tomato, mozzarella, prosciutto di Parma

BRESAOLA 17.50€

tomato, mozzarella, bresaola

TONNO E CIPOLLE 14.50€

tomato, mozzarella, onion, tuna

BÚFALA E POMODORI SECCHI 16.50€

buffalo mozzarella, dried tomato, basil

MARGHERITA 12.00€

tomato, mozzarella

NAPOLETANA 15.00€

tomato, mozzarella, anchovies, basil, capers

MARINARA 10.00€

tomato, garlic, olive oil

AFFUMICATA 20.50€

smoked buffalo mozzarella, parmigiano, grilled zucchini, sott'olio artichoke

GORGONZOLA & PEAR 18.50€

mozzarella, gorgonzola, pear

PORCINI 18.50€

mozzarella, parmigiano, sautéed porcini mushrooms

PATATE 18.50€

mozzarella, smoked gouda, parmigiano, roasted potatoes with rosemary

HORTOLANA 14.50€

tomato, mozzarella, grilled vegetables

4 STAGIONI VEGETARIANA 17.50€

tomato, mozzarella, sott'olio artichokes, grilled vegetables, mushrooms, roasted potatoes

4 STAGIONI 19.50€

tomato, mozzarella, sott'olio artichokes, roasted potatoes, spicy salami, bresaola

MUXAMA 20.50€

mozzarella, Algarve muxama tuna, fresh tomato, cilantro, lemon

TRE FORMAGGI 16.00€

tomato, mozzarella, gorgonzola, parmigiano

VEGAN 13.50€

tomato, lupin vegan cheese, basil

OPTIONS

Buffalo mozzarella instead 4.80€

Vegan cheese instead 1.00€

Gluten free dough 4.50€

(make sure to preorder until 18h30 on the day)

EXTRA INGREDIENTS

Garlic	1.00€	Baby spinach	3.00€	Buffalo mozzarella	5.50€
Onion	1.50€	Mushrooms	3.00€	Sott'olio artichokes	5.50€
Grilled onion	2.50€	Tofu sausage	3.50€	Spicy salami	4.50€
Olives	1.50€	Vegan cheese	3.50€	Prosciutto di Parma	7.00€
Capers	2.50€	Grilled vegetables	4.50€	Bresaola	7.00€
Basil	2.20€	Anchovies	4.00€	Porcini	7.50€
Egg	3.00€	Tuna	4.00€	Smoked gouda	6.50€
Sun-dried tomato	3.50€	Gorgonzola	4.00€	Smoked buffalo mozzarella	8.00€
Fresh tomato	2.50€	24 months Parmigiano	3.50€	Muxama tuna	8.00€
Rocket	3.00€	Pesto	3.50€	Black truffles	12.00€

IN BOCCA AL LUPO

PIZZERIA BIO TRATTORIA

COCKTAILS

Mojito 11.50€

rum, lima, soda, hortelã | mint

Passione 13.00€

vodka, maracujá | passion fruit

Gin & Tonic 11.00€

gin, indian tonic, lima

Margarita 11.50€

tequilã, cointreau, lima

Caipirinha 11.00€

cachaça, lima

Red Daiquiri 13.00€

rum, lima, framboesa | raspberry

Red Gin 13.00€

gin, indian tonic, lima, framboesa | raspberry

Moscow Mule 11.50€

vodka, ginger beer, lima

CERVEJAS | BEERS

ARTESANAIS PORTUGUESAS | CRAFT PORTUGUESE

OP74 common people pressão | draft 25cl | 33 cl | 50 cl 3.80€ | 4.20€ | 6.40€

Letra A | blond ale 4.70€

Letra B | pilsner 4.70€

Letra C | stout 4.70€

Letra D | red ale 4.70€

Letra F | indian pale ale 5.50€

INTERNACIONAIS | INTERNATIONAL

Bitburger | pilsner 4.70€

Poppels bio | APA | IPA | weiss | session IPA 5.70€

Mongozo bio | pilsner | gluten free 5.60€

Erdinger sem álcool | alcohol free 5.80€

Sidra Galipette bio 5.60€

ESPUMANTE & SANGRIA | SPARKLING WINE & SANGRIA

Uivo Espumante natural 26.00€

Sangria de Espumante 28.50€

Sangria tinto ou branco | red or white 26.50€

inboccaallupo.pt



VINHO TINTO | RED WINE

- Quinta da Caldeirinha QC | Beira Interior 19.00€
Quinta da Caldeirinha Três Castas | Beira Interior 23.00€
Quinta da Caldeirinha Syrah | Beira Interior 35.00€
Herdade dos Lagos Reserva | Alentejo 29.00€
Zebro | Alentejo 22.00€
Altano | Douro 21.00€
Casa de Mouraz | Dão 23.00€
Quinta do Monte d'Oiro | Lisboa 23.00€
Esporão Reserva | Alentejo 39.50€
Tinto a copo do dia | Red by the glass 5.50€

VINHO BRANCO | WHITE WINE

- Quinta da Caldeirinha QC | Beira Interior 20.00€
Quinta da Caldeirinha Tarika | Beira Interior 23.00€
Cepa Pura Fernão Pires | Lisboa 20.00€
Casa de Mouraz | Dão 23.00€
Zebro Blanc Noir | Alentejo 22.00€
Esporão Reserva | Alentejo 35.00€
Branco a copo do dia | White by the glass 5.50€

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

- Quinta da Caldeirinha Tarika | Beira Interior 19.00€
Casa de Mouraz | Dão 23.00€
Rosé a copo do dia | Rosé by the glass 5.50€

VINHO VERDE | VERDE WINE

- AIR | Vale do Rio Lima 21.00€
Quinta da Palmirinha | Amarante 22.00€

ÁGUA, SUMOS, CAFÉ, CHÁS | WATER, JUICES, COFFEE, TEA

- Água com gás | Sparkling water (0.75L) 4.00€
Água sem gás | Still water (0.75L) 1.00€
Limonada de basílico | Basil lemonade 3.50€
Kombucha 4.00€
Sumo de maracujá | Passion fruit juice (c/sem açúcar | with/without sugar) 5.50€
Chá verde japonês frio | Cold japanese green tea (sem açúcar | sugar free) 3.50€
Why Not soda framboesa-tomilho | limão-mate | pêssego-gengibre | cola 3.70€
Fever-Tree indian tonic | ginger ale | ginger beer 3.20€
Café expresso Olisipo | Coffee expresso Olisipo 1.50€
Infusão de bolota | Acorn Infusion 2.50€
Chás da Companhia Portuguesa do Chá 3.50€
Infusão | Infusion príncipe | lemongrass, lúcia-lima | verbena
gengibre & limão | ginger & lemon 3.50€