

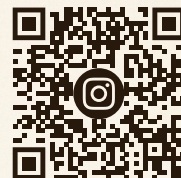


FONTINHA PIZZERIA *Garden*

fontinhapizzeria.com

17h-22h

Conhece todas as histórias! Siga-nos



★ Rua da Fontinha, nº87 • 4000-241 Porto, Portugal ★ E.: info@fontinhahotel.com • T.: +351 912 505 673

Chamada para rede fixa nacional

Entradas

Tábua de Queijos Portugueses e Italianos 10

Da Ilha, Da Serra, Apimentado, Gorgonzola e Provolta Fumado

Tábua de Enchidos Portugueses e Italianos 12

Chouriço, Paio, Salami e Presunto de Parma

Tábua Mista de Queijos e Enchidos 15

Apimentado, Gorgonzola, Da Ilha, Presunto de Parma, Salami e Chouriço

“Simplicidade na pizza é a sofisticação máxima.”

- Leonardo



Sobremesas

O Nosso Tiramisù 5,5

Creme de Rum e Mascarpone, Biscoito Caseiro, Café e Cacau

Fruta laminada 3,5

100% PRODUTO ITALIANO

POLPA DE TOMATE BIOLÓGICO

FARINHAS 00

48 HORAS DE MATURAÇÃO DA MASSA



Caso possua algum ingrediente ao qual é alérgico informar o restaurante ou receção, por favor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01). Todos os preços incluem IVA. O Hotel poderá alterar os menus sem aviso prévio.

Entra no mood!

Aqui ou em qualquer lado, é só abrir a caixa.

Pizzas

Marinara 9

Molho de Tomate, Orégãos, Alho, Manjericão e Azeite Virgem Extra

Margherita 10

Molho de Tomate, “Fior di Latte”, Manjericão e Azeite Virgem Extra

Fontinhaberoni 12

Molho de Tomate, “Fior di Latte” e Pepperoni

Pesto 12

Pesto de Manjericão, Tomate Cherry, Queijo Provolta Fumado e Manjericão

Quattro Formaggi 12

Molho de Tomate, “Fior di Latte”, Fontina, Gorgonzola e Grana Padano

Capricciosa 13

Molho de Tomate, “Fior di Latte” Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Azeitonas e Manjericão

Nduja 15

Molho de Tomate, “Fior di Latte”, Nduja, Burrata e Manjericão

Prosciutto 16

Molho de Tomate, “Fior di Latte”, Presunto de Parma, Rúcula e Mozzarella de Búfala



“Comer só uma ou comer duas... eis a questão”

- William

“Nunca desistas de encontrar a perfeita! Eu encontrei a minha e só tive de provar 8 sabores.”

– Fernando



“Serei a mais fiel das amantes! Serei fiel até à última fatia de pizza na terra.”

– Joana



Bebidas

CERVEJA ARTESANAL PORTUGUESA

Blondie Ale, Musa 5,5
Sabor refrescante com notas florais e cítricas

Born In The IPA, Musa 5,5
Sabor amargo mas equilibrado com notas complexas de citrinos

Saison O'Connor, Musa 5,5
Aroma Frutado e apimentado. Amargor moderado, seco e refrescante

Twist & Stout, Musa 5,5
Sabor cremoso e equilibrado de caramelo, café, aveia e chocolate

CERVEJAS Garrafa

Heineken TP 3,5

Heineken S/álcool TP 3

Bandida do Pomar Sidra TP 4

GIN

Beefeater, London Dry 9

Tanqueray, London Dry 9,5

Bulldog, London Dry 13

Ventozelo, Distilled Portuguese 13

Malfy, Distilled Italian 14

ÁGUAS E REFRIGERANTES

Luso 50cl 2

Luso 1L 2,5

Água Castelo 2

Pedras Salgadas 3

Água Tônica 3

Coca Cola 3

Coca Cola Zero 3

7up 3

Ice Tea Pêssego/ Limão 3

Limonada 3

Sumo de Laranja Natural 4

CAFETARIA

Expresso/Descafeinado 2

Abatanado 2,5



COCKTAILS COM ÁLCOOL

Porto/Martini Tónico 6,5
Vinho do Porto/Martini | Água Tônica | Alecrim

Mojito 7,5
Rum | Hortelã | Açúcar | Lima | Soda

Garibaldi 8
Sumo de Laranja | Campari

Limoncello Gin Collins 8
Limoncello | Gin | Açúcar | Limão | Soda

Aperol Spritz 8,5
Aperol | Espumante | Soda

Sangria de Limoncello e Maçã Verde 18
Licor de Limão | Espumante | Gin | Maçã Verde | Hortelã

Sangria de Frutos Vermelhos 18
Vinho do Porto | Espumante | Frutos Vermelhos | Hortelã

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

Ginger Fizz 6
Gengibre | Lima | Açúcar | Soda

Soda Italiana 6
Soda | Polpa de maçã verde

VINHOS

Espumante Copo Garrafa

Bairrada, Sílica, Super Reserva "Blanc de Noir" 8,5 37

Branco

Verde, Casa do Valle 5 20

Dão, CA&RA Clássico 6 23

Douro, Sílica "Unoaked" 6 24

Tinto

Dão, CA&RA Clássico 6 23

Douro, Sílica "Unoaked" 6 24

Rosé

Verde, Casa do Valle 5 20

“Laissez-les manger de la pizza!”

– Maria





FONTINHA PIZZERIA *Garden*

fontinhapizzeria.com

5pm-10pm

Discover all the stories Follow us



★ Rua da Fontinha, nº87 • 4000-241 Porto, Portugal ★ E.: info@fontinhahotel.com • T.: +351 912 505 673

National call for mobile network

Starters

Selection of Portuguese and Italian Cheeses 10

Portuguese and Italian Cheese Platter

Selection of Portuguese and Italian Cold Meats 12

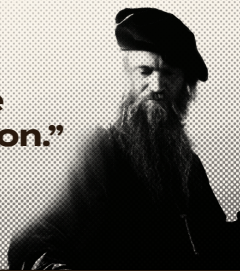
Portuguese and Italian Sausage Platter

Selection of cheeses and cold meats 15

Portuguese and Italian Sausage and Cheese Platter

“Simplicity in pizza is the ultimate sophistication.”

- Leonardo



Desserts

Tiramisu, made our way 5,5

Chocolate Cake, Coffee and Amaretto, Coffee Mousse and Tiramisu Ice-Cream

Sliced fruit 3,5

100% ITALIAN PRODUCT

ORGANIC TOMATO PASSATA

TYPE 00 FLOURS

48-HOUR DOUGH MATURATION



Should you have any allergies or food restrictions, please contact the restaurant or reception team. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or unused by the customer (DL 10/2015 of 16/01). All prices include VAT. The hotel reserves the right to modify the menu without previous notice.

Get in the mood!

Here or anywhere, just open the box.

Pizzas

Marinara 9

Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil and Extra Virgin Olive Oil

Margherita 10

Tomato Sauce, “Fior di Latte”, Basil and Extra Virgin Olive Oil

Fontinhapperoni 12

Tomato Sauce, “Fior di Latte” and Pepperoni

Pesto 12

Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Smoked Provolone Cheese and Basil

Quattro Formaggi 12

Tomato Sauce, “Fior di Latte”, Fontina, Gorgonzola and Grana Padano

Capricciosa 13

Tomato Sauce, “Fior di Latte”, Ham, Mushrooms, Artichoke, Olives and Basil

Nduja 15

Tomato Sauce, “Fior di Latte”, Nduja, Burrata and Basil

Prosciutto 16

Tomato Sauce, “Fior di Latte”, Parma Ham, Rocket Salad and Buffalo Mozzarella



“Eat just one or eat two... that is the question”

- William

“Never give up on finding the perfect one! I found mine and I only had to try 8 flavours.”

– Fernando



“I shall be the most faithful of lovers! I shall be faithful to the last slice of pizza on earth.”

– Joana



Drinks

PORTUGUESE CRAFT BEER

Blondie Ale, Musa 5,5
Refreshing flavor with floral and citrus notes

Born In The IPA, Musa 5,5
Bitter but balanced flavor with complex notes of citrus

Saison O'Connor, Musa 5,5
Fruity and spicy aroma. Moderate bitterness, dry and refreshing

Twist & Stout, Musa 5,5
Creamy and balanced flavor of caramel, coffee, oats, and chocolate

CERVEJAS Garrafa

Heineken TP 3,5

Heineken TP Non-alcoholic 3

Bandida do Pomar Cider TP 4

GIN

Beefeater, London Dry 9

Tanqueray, London Dry 9,5

Bulldog, London Dry 13

Ventozelo, Distilled Portuguese 13

Malfy, Distilled Italian 14

WATER AND SOFT DRINKS

Mineral Water 50cl 2

Mineral Water 1L 2,5

Soda Water 2

Sparkling Water 3

Tonic Water 3

Coca Cola 3

Coca Cola Zero 3

7up 3

Ice Tea Peach/ Lemon 3

Lemonade 3

Fresh Orange Juice 4

CAFETERIA

Espresso / Decaf Espresso 2

Americano 2,5

*merely illustrative images.



COCKTAILS WITH ALCOHOL

Port/Tonic Martini 6,5
Port Wine or Martini | Tonic Water | Rosemary

Mojito 7,5
Rum | Mint | Sugar | Lime | Soda

Garibaldi 8
Orange Juice | Campari

Gin Collins Limoncello 8
Limoncello | Gin | Sugar | Lemon | Soda

Aperol Spritz 8,5
Aperol | Sparkling Wine | Soda

Limoncello Sangria & Green Apple 18
Lemon Liqueur | Sparkling Wine | Gin | Green Apple | Mint

Red Fruits Sangria 18
Port Wine | Sparkling Wine | Red Berries | Mint

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ginger Fizz 6
Ginger | Lime | Sugar | Soda

Italian Soda 6
Soda | Green Apple Pulp

WINES

Sparkling Wine Glass Bottle

Bairrada, Sílica, Super Reserva "Blanc de Noir" 8,5 37

White

Verde, Casa do Valle 5 20

Dão, CA&RA Clássico 6 23

Douro, Sílica "Unoaked" 6 24

Red

Dão, CA&RA Clássico 6 23

Douro, Sílica "Unoaked" 6 24

Rosé

Verde, Casa do Valle 5 20



“Laissez-les manger de la pizza!”

– Maria

