

**Fontinha**  
PIZZERIA

**Coperto** 2.5  
Focaccia Della Casa e Ricotta Montata  
*House Focaccia and Whipped Ricotta*  
por pessoa  
per person

## Entradas / Starters

**Antipasti** 4.5  
“Gnocco Fritto”, Azeitonas Marinadas e Caponata Siciliana  
*Traditional Fried Dough, Marinated Olives and Sicilian  
Vegetable Caponata*

**Panne All'Aglio** 7  
Panne All'Aglio, Mozzarella Fior di Latte e Azeite Extra Virgem  
*Pizza Dough Bread With Roasted Garlic, Fior di Latte Mozzarella  
and Extra Virgin Olive Oil*

**Zuppa di Stagione** 4  
Legumes da Época  
*Seasonal Vegetable Soup*

**Salada "Fontinhanella" | Fontinhanella Salad** 8  
Iceberg, Tomate Cherry, Pepino, Cebola Roxa, Manjeriçã  
e Croutons  
*Iceberg, Cherry Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Basil and Croutons*

**Salada Caprese | Caprese Salad** 8.5  
Tomate, “Mozarella di Bufala”, Pesto de Manjeriçã  
*Tomato, Mozzarella di Bufala and Basil Pesto*

**Carpaccio de Novilho | Beef Carpaccio** 11  
Rúcula, Lascas de Grana Padano e Frutos Secos  
*Arugula, Grana Padano Shavings and Dried Fruits*

**Seleção de Queijos Portugueses e Italianos** 13  
*Selection of Portuguese and Italian Cheese  
Da Ilha, Da Serra, Pimentão, Gorgonzola, Provolone Fumado*

**Seleção de Enchidos Portugueses e Italianos** 13  
*Selection of Portuguese and Italian Cold Meat  
Chouriçã, Paio, Salami, Prosciutto di Parma*

**Seleção de Queijos e Enchidos Portugueses e Italianos** 16.5  
*Selection of Italian and Portuguese Cheese and Cold Meat  
Pimentão, Gorgonzola, Da Ilha, “Prosciutto Parma DOP”,  
Salami e Chouriçã*

## Pizza

**Marinara** 10  
Molho de Tomate, Alho, Orégãos, Manjeriçã e Olio  
Extra Vergine  
*Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil and Extra Virgin Olive Oil*

**Margherita** 12  
Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Manjeriçã  
e Olio Extra Vergine  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil and Extra Virgin Olive Oil*

**Fontinhaperoni** 14  
Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte e Pepperoni  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella and Pepperoni*

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 estão em Euros e incluem IVA. O Hotel poderá alterar os menus sem aviso prévio.

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 are in Euros and include VAT. The hotel reserves the right to modify the menu without previous notice.

**Quattro Formaggi** 14.5  
Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fontina, Gorgonzola e Grana Padano  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Fontina, Gorgonzola and Grana Padano*

**Capricciosa** 14.5  
Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Azeitonas e Manjeriçã  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke, Olives and Basil*

**Pesto** 14  
Pesto de Manjeriçã, Tomate Cherry, Queijo Provolone Fumado e Manjeriçã  
*Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Smoked Provolone and Basil*

**Prosciutto** 16.5  
Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Búfala, Prosciutto Parma DOP, Rúcula, e Rúcula e Olio Extra Vergine  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Arugula and Extra Virgin Olive Oil*

**Mortazza** 17  
Pesto de Manjeriçã, Mortadella, Burrata, Tomate Cherry e Oregãos  
*Basil Pesto, Mortadella, Burrata, Cherry Tomatoes and Oregano*

**Tartufo Nero** 16  
Pasta de Trufa, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Carpaccio Tartufo  
*Truffle Paste, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola and Carpaccio Tartufo*

**Gamberi** 16  
Mozzarella Fior di Latte, Camarão, Alho, Limão e Olio Extra Vergine  
*Fior di Latte Mozzarella, Shrimp, Garlic, Lemon and Extra Virgin Olive Oil*

**Pizza do Chefe** 15.5  
*Chef's Sugestion*



## Pasta

**Cannellone Al Ragù e Grana Padano** 15  
Cannelloni Recheados com Ragù de Novilho e Molho de Tomate  
*Cannelloni Filled With Beef Ragù and Tomato Sauce*

**Rigatoni Alla Carbonara** 16  
Guanciale, Ovo, Queijo Curado e Pimenta Preta  
*Guanciale, Egg, Aged Cheed and Black Pepper*

**Ravioli Ricotta e Spinaci** 15  
Com Molho de Tomate e Manjeriçã  
*With Tomato and Basil Sauce*

## Sobremesas / Desserts

**“Cannoli al Pistacchio”** 6  
Recheados com Ricotta, Lima e Pistachos  
*Filled With Ricotta, Lime and Pistachios*

**Panna Cotta** 6  
Baunilha e Frutos Vermelhos  
*Vanilla and Red Berries*

**O Nosso Tiramisù** 6.5  
Mascarpone, Café e Cacau  
*Mascarpone, Coffee and Cocoa*

**Torta Caprese de Chocolate** 6.5  
Brownie de Chocolate e Amêndoa e Sorbet de Framboesa  
*Chocolate and Almond Cake With Raspberry Sorbet*

**Gelatti** 4

**Fruta Fresca da Época** 4.5  
*Seasonal Fresh Fruit*

## Complementos | Add-ons

Legumes / Vegetable 1.5 /uni.

Queijos, Prosciutto, Fiambre e Camarão 3.5 /uni.  
*Cheese, Prosciutto, Ham and Shrimp*

Mozzarella di Bufala, Burrata 4.5 /uni.

## Cocktails Clássicos Classic Cocktails

**Aperol/Hugo Spritz** 8.5  
Aperol/St. Germain, Espumante, Soda  
*Aperol/St. Germain, Sparkling Wine, Soda*

**Amaretto Sour** 7.5  
Amaretto, Sumo de Limão, Açúcar  
*Amaretto, Lemon, Sugar*

**Expresso Martini** 8  
Eristoff, Licor de Café, Açúcar, Expresso  
*Eristoff, Coffe Liqueur, Sugar, Expresso*

**Limoncello Gin Collins** 8  
Limoncello, Gin, Açúcar, Limão, Soda  
*Limoncello, Gin, Sugar, Lemon, Soda*

**Negroni** 8.5  
Vermouth Rosso, Campari, Gin

**Mojito** 8.5  
Bacardi, Hortelã, Açúcar, Lima, Soda  
*Bacardi, Mint, Sugar, Lime, Soda*

**Porto Sour** 6.5  
Vinho do Porto, Limão, Clara de ovo  
*Port Wine, Lemon, Egg White*

**Porto/Martini Tónico** 7  
Vinho do Porto/Martini, Água Tônica  
*Port Wine/Martini, Tonic Water*

## Sangrias

**Limoncello e Maçã Verde** 22.5  
Licor de Limão, Gin, Espumante,  
Maçã Verde, Alecrim  
*Lemon Liqueur, Gin, Sparkling Wine,  
Green Apple, Rosemary*

**Frutos Vermelhos / Red Berries** 21  
Vinho do Porto, Espumante, Frutos  
Vermelhos, Hortelã  
*Port Wine, Sparkling Wine, Red Berries, Mint*

**St. Germain** 27  
St. Germain, Vodka, Espumante,  
Maracujá, Morango e Lima  
*St. Germain, Vodka, Sparkling Wine,  
Passion Fruit, Strawberry and Lime*

## Mocktail's

**Ginger Fizz** 6  
Gengibre, Lima, Açúcar, Soda  
*Ginger, Lime, Sugar, Soda*

**Soda Italiana** 6  
Soda, Polpa de Maçã Verde  
*Soda, Green Apple Pulp*

**Aperol Spritz** 6.5  
Aperol Sem Álcool, Soda, Laranja  
*Non Alcoholic Aperol, Soda, Orange*

## Espirituosas Spirits Drinks

**Licores | Liqueurs**  
Limoncello, Italian 4  
Fernet Branca, Italian 7  
Licor Beirão, Portuguese 6  
Amaretto, Italian 7  
Frangélico, Italian 7  
Baileys, Irlanda 7  
St. Germain, France 7

**Gin | Tonic Gin**  
Bombay, London Dry Gin 10  
Bulldog, London Dry Gin 13.5  
Hendrick's, Scotland Gin 14  
Invicta Dry, Portuguese Gin 14

**Cognac & Brandy (5cl)**  
Rumar 2 Year Old, Portuguese Brandy 7  
Delamain Pale & Dry XO, Cognac 28

**Whiskies (5cl)**  
Dewars, Scotch Whiskey 6  
Jack Daniels no. 7, Tennessee Whiskey 10  
Jameson Black Barrel, 12  
Irish Whiskey, Blended  
Glenmorangie "The Original" 15  
10 Year Old, Scotch Whiskey, Single Malt

**Rum (5cl)**  
Bacardi, Panamá 7

**Vodka (5cl)**  
42 Below, New Zealand 7  
Grey Goose, France 12

**Tequila (5cl)**  
Cazadores Blanco, Mexico 7

**Vermouth (5cl)**  
Martini Reserva Ambrato, Italian 6  
Martini Reserva Rubino, Italian 6

## Cervejas / Beers

**Cerveja de Pressão** 25cl - 3 | 50cl - 5  
*Draft Beer*

**Cerveja de Garrafa 33cl** 4.5  
*Beer Bottle*

**Cervrja Sem Álcool 20cl** 3  
*Non Alcoholic beer*

**Cidra | Cider Garrafa/Bottle 33cl** 4.5

## Cerveja Artesanal Portuguesa Portuguese Craft Beer

**Blondie Ale 33cl, Musa** 5.5

**Born In The IPA 33cl, Musa** 7

**Twist & Stout 33cl, Musa** 6.5



## Vinhos / Wines



### Espumante / Sparkling Wine

Bairrada, Sílica, Super Reserva "Blanc de Noir"	9	37
Itália, Lambrusco, Vinho Frisante		26

### Branco / White

Verde, Casa do Valle	6	22
Dão, CA&RA Clássico	6.5	25
Douro, Sílica	6.5	25

### Tinto / Red

Dão, CA&RA Clássico	6.5	25
Douro, Sílica	6.5	25
Douro, Vinha dos Deuses Reserva		38

### Rosé

Rosé, Casa do Valle	6	22
---------------------	---	----

### Vinhos do Porto / Port Wine

Niepoort, Dry White		6
Niepoort, White		6
Niepoort, Ruby		6
Niepoort, Late Bottled Vintage		7
Dalva, 10 Year Tawny Porto		7.5
Dalva, 1992 Tawny Colheita		15

## Águas e Refrigerantes Waters and Soft Drinks

Água Mineral Mineral Water	37.5cl - 2   75cl - 3.5
Água com Gás Sparkling Water	25cl - 2.5   75cl - 4
Fever Tree 20cl	4
Refrigerantes / Soft Drinks 33cl	3
Limonada / Lemonade	3
Sumo de Laranja Natural Fresh Orange Juice	4

## Cafeteria / Cafeteria

Espresso   Descafeinado Espresso   Decaf Espresso	2
Abatanado / Americano	2.5
Galão   Capuccino Latte Machiatto   Capuccino	3.5
Chá / Tea	2.5
Affogato Espresso   Bola de Gelado Espresso   Ice Cream	4.5
Chocolate Quente / Hot chocolate	3.5





**+351 912 505 673**

Chamada para rede fixa nacional | *National call for mobile network*

**Rua da Fontinha, n°87 • 4000-241 Porto, Portugal**