

Getränke

- 150. Wasser 0.50 cl/1 L.
- 152. Erfrischungsgetränke Dose
- 153. Nektar
- 154. Fruchtsäfte
- 155. Kaffee oder Koffeinfreier Kaffee
- 156. Tee

- 160. Fassbier 0.20cl/0.33cl/0.50cl
- 161. Flaschenbier 0.20cl/0.33cl
- 162. Alkoholfreies Flaschenbier 0.33cl
- 163. Hauswein Glas ½ L / 1lt.
- 164. Sangria, Weiß/Rot
- 165. Sangria, Rosé
- 166. Sangria, Sekt

Rotwein

375ml/750ml

- 170. Adega de Borba
- 171. Adega de Borba Reserve
- 172. Cartuxa
- 173. E.A.
- 174. Monte Baixo
- 175. Monte Baixo Reserve
- 176. Monte Velho
- 177. Romeira
- 178. Luis Pato Reserve
- 179. Periquita
- 180. Quinta da Alorna
- 181. Ermelinda Reserve
- 182. Duque de Viseu
- 183. Esteva
- 184. Evol

Weißwein

- 190. Adega de Pegões
- 191. Borba
- 192. E.A.
- 193. João Pires
- 194. Planalto

Grüner Wein

- 200. Alvarinho Deu La Deu
- 201. Casal Garcia
- 202. Muralthas
- 203. Quinta Aveleda

Roséwein

- 210. Lancers
- 211. Mateus

Italienischer Wein:

- 220. Bardolino Rot
- 221. Chianti Rot
- 222. Fragolino
- 223. Lambrusco Rot/Weiß/Rosé
- 224. Terre Degli Ermi Rot/Weiß
- 225. Valpolicella

Kostenlose Lieferung

(Mindestbestellwert 13,00€)

Montag bis Freitag
12h bis 15h - 19h bis 23h
Samstag, Sonntag und Feiertage
12h bis 23h

Ristorante

Montag bis Freitag
12h bis 15h - 19h bis 23h
Samstag, Sonntag und Feiertage
12h bis 23h

Kontakte

21 483 55 64
92 7166 226

facebook.com/RestaurantePikas
restaurantepikas@gmail.com
www.restaurantepikas.com

Restaurante Pikas | Topaziapetecivel, Lda. |
Steuernummer: 510 956 521

Rua do Estorninho, Zona Comercial Loja C, 2750-686 Cascais | Tel: 21 483 55 64
Rechtsverordnung 262/2000 vom 13. Mai | inklusive der gesetzlichen MwSt.

PIZZERIA
Pikas
Tapas & Snacks
Ristorante

Die Pizzas werden frisch in einem Holzbackofen gebacken



Vorspeisen

1. Gemüsesuppe
2. Focaccia-Brot
3. Focaccia-Brot (Olivenöl, Balsamico-Essig und Oregano)
4. Pizzabrot (Knoblauch und Olivenöl)
6. Butter (Einheit)
7. Mediterrane Oliven (gewürzt)

Salate

10. Caprese (Mozzarella, Tomate, Basilikum und Oregano)
11. Gemischt (Kopfsalat, Tomate und Gurke)
12. Vera (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Kochschinken, Käse, Oliven, gekochtes Ei, Thunfisch und Sardellen)
13. Lachs (Rucola, Mais, Tomate, Kopfsalat, Zwiebel, Oliven und Räucherlachs)
14. Hähnchen (Rucola, Mais, Tomate, Kopfsalat, Zwiebel, Oliven, gekochtes Ei und gegrillte Hähnchenbrust)
15. Pikas (Apfel, Orange, Erdbeeren, Kiwi, frischer Mozzarella und Tomate)

Kleinigkeiten

20. Rogensalat
20. Tintenfischsalat
20. Stockfischsalat mit Kichererbsen
20. Thunfischsalat mit Kichererbsen
21. Garnelen mit Knoblauch
22. Frittierte Kabeljauküchlein
23. Panierte Grüne Bohnen
24. Kalmare à la Pikas
25. Kleine Tintenfische à la Pikas
26. Kroketten aus Geflügelwurst (3 Stück)
27. Rührei mit Schweinewurst
27. Rührei mit Geflügelwurst
27. Rührei mit Spargel
27. Rührei mit Pilzen
28. Pimientos Padrón Gegrillt (kleine Bratpaprika)
29. Kartoffelschalen-Chips
30. Gebratene Rindfleischstücke
31. Gebratene Pilze
32. Hühnermagen
36. Gegrillte Chouriço
36. Gegrillte Linguiça
36. Gegrillte Geflügelwurst
36. Gegrillte Schweinewurst
38. Venusmuscheln im eigenen Saft
38. Venusmuscheln „Bulhão-Pato“ (Koriander und Knoblauch)
39. Miesmuschel im eigenen Saft
39. Miesmuschel „Bulhão-Pato“ (Koriander und Knoblauch)
40. Rindfleischschnitzel im Focaccia-Brot
42. Käseplatte
43. Wurstplatte
44. Gemischte Platte
46. Hähnchenflügel à la Pikas

Pizzas 30cm

50. Margherita (Käse und Tomate)
51. Hawaii (Kochschinken und Ananas)
52. Tonno (Thunfisch und Zwiebel)
53. Bolognese (Hackfleisch)
54. Prosciutto (Kochschinken und Pilze)
55. Gorgonzola (Gorgonzola-Käse und Kochschinken)
56. Pazza (Garnelen, Chouriço und Speck)
57. Pollo (gegrilltes Hähnchen, Oliven, Mais und Pilze)
58. Tre Saponi (Kochschinken, Ananas und Pilze)
59. Portugiesisch (Zwiebel, Ei, Paprika, Kabeljau und Linguiça)
60. Quattro Stagione (Kochschinken, Pilze, Thunfisch und Salami)
61. Vegetarisch (verschiedene Saison Gemüse)
62. Calzone (Kochschinken, Ei, Salami, Pilze, Rosmarin)
63. Mari Mari (Meeresfrüchte)
64. Pikas (nach Laune des Chefs)
65. Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Parmesankäse und Provolone)



Pasta

80. Spaghetti all'aglio e olio (Knoblauch, Olivenöl und Sardellen)
81. Spaghetti al pomodoro (Tomate)
82. Spaghetti Bolognese (Hackfleisch)
83. Spaghetti carbonara (Speck, Ei und Sahne)
84. Spaghetti frutti di mare (Meeresfrüchte)
85. Penne all'arrabiata (Speck, Tomate und scharfe Chilisobbe)
86. Vegetarische Penne (Zucchini, Pilze und Zwiebel)
87. Penne mit Garnelen und Sahne
88. Penne Pikas (Sahne, Garnelen, Speck & Ananas)
89. Tortelloni mit Sahne und Kochschinken
90. Rigatoni Pasticciata (Kochschinken und Hackfleisch)
91. Jagltatelle mit Pilzen und Sahne
92. Jagltatelle mit Lachs und Sahne
93. Gnocchi à la bolognese (Hackfleisch)
94. Gnocchi al quattro formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Parmesankäse und Provolone)

Um den Qualitätsstandard unserer Pizzas zu gewährleisten, ist es nicht möglich den Belag zu ändern. Jedoch können Sie auf einer Pizza Margherita Ihren Lieblingsbelag wählen. Jede Extra-Zutat kostet 2€.

Pasta im Ofen

100. Italienische Lasagne (weiße Lasagne mit Kochschinken)
101. Cannelloni mit Hackfleisch und Tomate
102. Cannelloni mit Ricotta und frischem Spinat
103. Penne al Forno (Kochschinken und Tomate)
104. Rigatoni al forno (Hackfleisch und Kochschinken)
105. Fusilli Pikas (Hackfleisch, Kochschinken, Pilze und Sahne)

Um den Qualitätsstandard der Pasta zu gewährleisten, ist es nicht möglich die Zutaten zu ändern, jedoch kann nach Ihrem Wunsch eine Zutat weggelassen werden.

Fleisch

110. Hähnchenbrust à la Pikas
111. Rindersteak mit Pfeffersoße
112. Rindersteak mit Sahne und Pilzen
113. Gegrilltes Rindersteak
114. Lammkotelett
115. Kalbsschnitzel mit Sahne und Pilzen
116. Kalbsschnitzel mit Marsalawein

Fisch

121. Kabeljau à la Pikas
122. Gegrillte Kalmare mit Garnelen
123. Bohneneintopf mit Garnelen aus Mosambik (für 2 Personen)

Kinderspeisekarte

Bis 10 Jahre

70. Margherita 20 cm
71. Spaghetti Bolognese
72. Frittierte Kalmare
74. Paniertes Seehecht

Desserts

130. Apfelkuchen mit Eis
131. Panna Cotta mit Wildfrüchtekonfitüre
132. Tiramisu (traditionelles italienisches Rezept)
133. Traditionelles Milcheis
134. Gefüllte Profiteroles mit Schokoladenüberzug
135. Italienische Orangentorte
136. After Eight Schokoladenmousse
137. Schokoladenmousse
137. Maracujamousse
138. Obst der Saison
139. Ananas, Erdbeeren, Mango