

Boissons

- 150. Eau 0,50 cl/1 L.
- 152. Boissons sans alcool (canette)
- 153. Nectar de fruits
- 154. Jus de fruits frais
- 155. Café ou décaféiné
- 156. Thé

- 160. Bière a la pression 0,20cl/0,33cl/0,50cl
- 161. Bière en bouteille 0,20cl/0,33cl
- 162. Bière sans alcool en bouteille 0,33cl
- 163. Vin de la maison verre / ½ L / 1lt.
- 164. Sangria vin blanc / vin rouge
- 165. Sangria vin rosé
- 166. Sangria mousseux

Vin Rouge:

375ml/750ml

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

Vin Blanc:

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

Vin Vert:

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

Vin Rosé

- 210. Lancers
- 211. Mateus

Vin Italien

- 220. Bardolino Jinto
- 221. Chianti Jinto
- 222. Fragolino
- 223. Lambrusco rouge/blanc/rosé
- 224. Terre Degli Ermi rouge/blanc
- 225. Valpolicella

Livraisons Gratuites

(à partir de 13.00€)

Du lundi au vendredi

12h-15h – 19h-23h

Samedi, dimanche et jours fériés

12h-23h

Ristorante

Du lundi au vendredi

12h-15h – 19h-23h

Samedi, dimanche et jours fériés

12h-23h

Contacts

21 483 55 64

92 7166 226

facebook.com/RestaurantePikas

restaurantepikas@gmail.com

www.restaurantepikas.com

Restaurante Pikas | Topaziapetecível, Lda. | NIF : 510 956 521
Rua do Estorninho, Zona Comercial Loja C, 2750-686 Cascais | Tél. : 21 483 55 64
Arrêté ministériel 262/2000 du 13 mai | TVA incluse (taux en vigueur)

PIZZERIA
Pikas
Tapas et hors-d'œuvre
Ristorante

Pizzas élaborées sur le moment et cuites au four à bois traditionnel



Entrées

1. Soupe de légumes
2. Focaccia nature
3. Focaccia à l'huile d'olive, vinaigre balsamique et origan
4. Pizza croquante à l'ail et l'huile d'olive
6. Beurre (unité)
7. Olives méditerranéennes (assaisonnées)

Salades

10. Caprese (mozzarella, tomate, basilique et origan)
11. Composés (laitue, tomate et concombre)
12. Vera (laitue, tomate, oignon, jambon, fromage, olives, œuf dur, thon et anchois)
13. Saumon (roquette, maïs, tomate, laitue, oignon, olives et saumon fumé)
14. Poulet (roquette, maïs, tomate, laitue, oignon, olives, œuf dur et poulet grillé)
15. 15. Pikas (pomme, orange, fraises, kiwi, mozzarella fraîche et tomate)

Hors-d'œuvre

20. Salade d'œufs de poisson
- Salade de poulpes
- Salade de morue aux pois chiches
- Salade de thon aux pois chiches
21. Gambas à la Guilho (ail et piment)
22. Croquettes de morue
23. Tempuras de haricots verts
24. Encornets à la Pikas
25. Calmars à la Pikas
26. Croquettes d'alheira (3 unités)
- Œufs à la farinheira
27. Œufs à l'alheira
- Œufs aux asperges
- Œufs aux champignons
28. Petits poivrons verts
29. Pelures de pommes de terre frites
30. Lanières de viande de bœuf
31. Champignons poêlés
32. Gésiers
- Chouriso grillé
36. Linguiça grillée
- Alheira grillée
- Farinheira grillée
38. Palourdes nature
- Palourdes à la Bulhão-Pato
39. Moules nature
- Moules à la Bulhão-Pato
40. Steak de bœuf servi dans une focaccia
42. Plateau de fromages
43. Plateau de charcuterie
44. Plateau de fromages et charcuterie
46. Ailes de poulet à la Pikas

ATTENTION: La disponibilité de certains hors-d'œuvre dépend de la saison

Pizzas 30cm

50. Margherita (fromage et tomate)
51. Hawaï (jambon et ananas)
52. Jonno (thon et oignon)
53. Bolognese (viande hachée)
54. Prosciutto (jambon et champignons)
55. Gorgonzola (gorgonzola et jambon)
56. Pazzo (crevette, saucisson et bacon)
57. Pollo (poulet grillé, olives, maïs et champignons)
58. Tre saponi (jambon, ananas et champignons)
59. Portugaise (oignon, œuf, poivrons, morue et linguiça)
60. Quattro stagioni (jambon, champignons, thon et salami)
61. Végétarienne (légumes de saison variés)
62. Calzone (jambon, œuf, saucisson, champignons, romarin)
63. Mari Mari (fruits de mer)
64. Pikas (selon l'humeur du pizzaiolo)
65. Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, parmesan et provolone)

Suggestions du Chef

Tagliatelles au poulet fermier et curry
Risotto aux crevettes du Mozambique ou aux côpes
Filet de sabre de Madère avec riz aux crevettes du Mozambique
Steak sauce à l'ail avec tagliatelles aux crevettes du Mozambique

18.00€/Plat

Pâtes

80. Spaghetti all'aglio e olio (ail, huile d'olive et anchois)
81. Spaghetti al pomodoro (tomate)
82. Spaghetti à la bolognaise (viande hachée)
83. Spaghetti alla carbonara (bacon, œuf et crème)
84. Spaghetti frutti di mare (fruits de mer)
85. Penne all'arrabiata (bacon, tomate et piment)
86. Pennes végétariennes (courgettes, champignons et oignons)
87. Pennes aux crevettes et à la crème
88. Pennes Pikas (crème, crevettes, bacon et ananas)
89. Tortelloni à la crème et au jambon
90. Rigatoni Pasticciata (jambon et viande hachée)
91. Tagliatelles aux champignons et à la crème
92. Tagliatelles au saumon et à la crème
93. Gnocchi à la bolognaise (viande hachée)
94. Gnocchi aux quatre fromages (mozzarella, gorgonzola, parmesan et provolone)

Pour respecter les standards de qualité de nos pizzas, il n'est pas possible d'en modifier les ingrédients. Cependant, vous avez la possibilité de concevoir votre propre pizza à partir de la Margherita. Chaque ingrédient supplémentaire est d'une valeur de 2 €

Pâtes au Four

100. Lasagnes à l'italienne (lasagnes à la béchamel et au jambon)
101. Cannelloni à la viande hachée et à la tomate
102. Cannelloni à la ricotta et aux épinards frais
103. Penne au Four (jambon et tomate)
104. Rigatoni au Four (viande hachée et jambon)
105. Fusillis Pikas (viande hachée, jambon, champignons et crème fraîche)

Pour respecter les standards de qualité de nos pâtes, il n'est pas possible d'en modifier les ingrédients. En revanche, sur demande, vous pouvez en retirer certains.

Viandes

110. Blancs de poulet à la Pikas
111. Entrecôte de bœuf à la sauce au poivre
112. Entrecôte de bœuf à la crème et aux champignons
113. Entrecôte de bœuf grillée
114. Côtes d'agneau
115. Escalopes de veau à la crème et aux champignons
116. Escalopes de veau au marsala

Poissons

121. Morue à la Pikas
122. Encornets grillés et crevettes
123. Feijoada aux gambas du Mozambique (2 personnes)

Menu enfants

Jusqu'à 10 ans

70. Margherita 20 cm
71. Spaghetti alla bolognese
72. Calmars frites
74. Filets de merlan panés

Desserts

130. Tarte aux pommes au four avec boule de glace
131. Panna cotta à la confiture de fruits des bois
132. Tiramisu (recette traditionnelle)
133. Glace fior di latte
134. Profiteroles
135. Tarte italienne à l'orange
136. Mousse au chocolat After Eight
137. Mousse au chocolat
- Mousse au fruit de la passion
138. Fruits de saison
139. Ananas, Fraises, Manque

ATTENTION: La disponibilité de certains hors-d'œuvre dépend de la saison