SCUSA

ENTRADAS

Couvert 6€
Focaccia de massa mãe, azeite DOP,
manteiga sazonal

Focaccia 4€
Focaccia de massa mãe

Coração de burrata 8€
Flor de sal e azeite de manjericão

Burrata 12€
Tapenade de azeitona com uvas e azeite de manjericão

Polenta Cacio e Pepe 9€
Polenta crocante, pimenta, espuma de pecorino,
aioli de cebolinho

Tártaro de Novilho 18€
Lombo de novilho, cebolinho,
alcaparrones e pão

Pizzeta Cogumelos e Gema Ovo 13€
Shiitake, pleurotus, gema curada e aioli alho negro

Pizzeta Zucchini 11€
Tomate San Marzano, ricotta, chips de zucchini,
hortelã e raspa de limão

PASTA

Paccheri Pomodoro 16€
Mezzo paccheri, molho de tomate San Marzano, parmesão e manjericão

Bucatini all'Amatriciana 18€
Bucatini, guanciale, molho de tomate San Marzano, pecorino, parmesão e pimenta preta

Carbonara 18€
Mini rigatoni, guanciale, gema de ovo, pecorino, parmesão e pimenta preta

Ragù di Costine 19€
Linguine fresco com ragu de costela de vaca, molho de tomate San Marzano e manjericão

Linguine Ragù dei Bambini 13€
Até aos 12 anos

Gambero Rosso 23€
Linguine fresco, bisque de carabineiro, tomate cherry e gambas

Caramelle de Abóbora 18€
Tipico "raviolli" fresco, abóbora hokkaido, queijo São Jorge 12 meses, sálvia e semente de abóbora com amaretti

Cavatelli Verde com Salsicha 19€
Cavatelli fresco, espinafres, salsicha, lima, togarashi, panko e tartufo
*Opção: Vegetariano

Extra: Coração de burrata +4€
Extra: Trufa +5€
Extra: Alho frito +2€

Os preços incluem a taxa de IVA em vigor; Este estabelecimento tem livro de reclamações; Este estabelecimento possui informações ao consumidor sobre alergénios.

PIZZA

Margherita 13€
Tomate San Marzano, fior di latte,
parmesão e manjericão

Salami & Kimchi 16€
Tomate San Marzano, fior di latte, salami, kimchi,
mel e coração de burrata

Mortadela 16€
Fior di latte, mortadela, pistachio, coração de burrata,
parmesão e geleia de pêssego picante

Funghi & Ricotta Trufada 16€
Creme de cogumelos, fior di latte, parmesão, shiitake,
pleurotus, ricotta trufada e rebentos de alho francês

Marinara 14€
Tomate San Marzano, anchovas, alho, oregãos,
tomate cherry e malagueta

Spicy Tuna 17€
Tomate San Marzano com Gochujang, fior di latte,
atum, kimchi e cebolinho

Coppa & Mascarpone 19€
Tomate San Marzano, coppa, cebola branca doce
mascarpone e pinhão

Presunto, Rúcula & Pesto 17€
Tomate San Marzano, fior di latte, presunto de porco
preto de bolota, rebentos de rúcula e pesto de manjericão

Extras:
Coração de burrata + 4€
Parmesão na borda + 3€
Caramelo de alho + 2,5€
Trufa + 5€

MODERN
ITALIAN

RISOTTO

Risotto ai Funghi al Tartufo 21€
Arroz arbóreo, cogumelos shiitake, pleurotus, trufa e manteiga de koji

CLASSICI

Vitellone alla Milanese 27€
Novilho marinado em shio koji panado em panko com Linguine fresco cacio e pepe

MENU EXECUTIVO

Almoço, dias úteis

Couvert ou **Mini Salada**
Prato ou **Pizza Sugestão**
Mini Sobremesa ou **Fruta**

17.5€

DOLCI

Tiramiscusa 2.0 9€
Mascarpone, sabayon e gianduja

Panna Cotta de Frutos Vermelhos 8€

Torta al Cioccolato e Cannella 8€
Bolo de chocolate com redução de leite e canela, caramelo de abóbora, avelã e gelado de nata

Bola de Gelado 4€
Nata ou limão

scusa.pt
@scusalisboa

SCUSA

STARTERS

Couvert 6€
Sourdough Focaccia, PDO olive oil,
seasonal butter

Focaccia 4€
Focaccia Sourdough Focaccia

Stracciatella 8€
"Coração de Burrata", fleur de sel and basil olive oil

Burrata 12€
Olive tapenade with grapes and basil olive oil

Polenta Cacio e Pepe 9€
Crispy polenta, black pepper, and pecorino foam,
chive aioli

Tartare di Vitellone €18
Beef loin, chives, pecorino and bread

Mushroom & Egg Yolk Pizzeta 13€
Shiitake, pleurotus, cured egg yolk and black garlic aioli

Zucchini Pizzeta 11€
Tomate San Marzano, ricotta, zucchini chips,
mint and lime zest

PASTA

Paccheri Pomodoro 16€
Mezzo paccheri, tomato San Marzano sauce,
parmesan cheese and basil

Bucatini all'Amatriciana 18€
Bucatini, guanciale, tomato San Marzano sauce,
pecorino, parmesan cheese and black pepper

Carbonara 18€
Mini rigatoni, guanciale, egg yolk, pecorino,
parmesan cheese and black pepper

Ragù di Costine 19€
Fresh linguine beef rib ragù,
San Marzano tomato sauce and basil

Linguine Ragù dei Bambini 13€
Up to 12 years old

Gambero Rosso 23€
Fresh linguine, scarlet prawn bisque,
cherry tomato and shrimp

Pumpkin Caramelle 18€
Tipical fresh "ravioli", hokkaido pumpkin,
12-month São Jorge cheese, sage and amaretti

Green Cavatelli with Salsiccia Toscana 19€
Fresh cavatelli, spinach, Tuscan sausage, lime,
togarashi, panko, and tartufo
*Vegetarian Option

Extra: Stracciatella +4€
Extra: Truffle +5€
Extra: Fried garlic +2€

Prices include the current VAT rate; This establishment has a complaints book;
This establishment has consumer information about allergens.

PIZZA

Margherita 13€
San Marzano Tomato, fior di latte,
parmesan cheese and basil

Salami & Kimchi 16€
San Marzano Tomato, fior di latte, salami, kimchi,
honey and stracciatella

Mortadela 16€
Fior di latte, mortadella, pistachio, stracciatella,
parmesan cheese, and spicy peach jelly

Funghi & Truffled Ricotta 16€
Mushroom cream, fior di latte, parmesan cheese, shiitake,
pleurotus, truffled ricotta and leek sprouts

Marinara 14€
San Marzano Tomato, anchovies, garlic, oregano,
cherry tomatoes and chilli

Spicy Tuna 17€
San Marzano Tomato with Gochujang, fior di latte,
tuna, kimchi and chive

Coppa & Mascarpone 19€
Tomate San Marzano, coppa, sweet white onion,
mascarpone and pine nut

Prosciutto, Arugula & Pesto 17€
San Marzano Tomato, fior di latte, black pork prosciutto,
aragula sprouts and basil pesto

Extras:
Stracciatella +4€
Parmesan on the crust + €3
Garlic caramel + €2.5
Truffle + €5

MODERN
ITALIAN

RISOTTO

Risotto ai Funghi al Tartufo 21€
Arborio rice, shiitake and pleurotus mushrooms, truffle and koji butter

CLASSICI

Vitellone alla Milanese 27€
Shio koji-marinated beef, panko-crusted with resh linguine cacio e pepe

EXECUTIVE MENU

Lunch menu, business days

Couvert or **Mini Salad**
Suggested Dish or **Pizza**
Mini Dessert or **Fruit**

17.5€

DOLCI

Tiramiscusa 2.0 9€
Mascarpone, sabayon and gianduja

Red fruit Panna Cotta 8€

Torta al Cioccolato e Cannella 8€
Chocolate cake with milk reduction and cinnamon, pumpkin caramel, hazelnut, and cream ice cream

Ice Cream Scoop 4€
Cream or lemon

scusa.pt
@scusalisboa