



FOTOS: JOSÉ CARLOS CARVALHO

Leves e finas

Após um ano de testes e provas, eis as novas pizzas de Lisboa **SANDRA PINTO**

A pizzaria Luzzo abriu há pouco mais de um mês, na Rua de Santa Marta, mas já recebeu, por duas vezes, a visita do italiano Luca Minissero, dono do saudoso restaurante Luca que funcionou até 2009, mesmo na porta ao lado. Um detalhe que deixou Sílvia e João Cerejeira cheios de orgulho no seu mais recente projeto. A professora e o empresário, formado em gestão hoteleira, batizaram o novo restaurante com «um dos apelidos italianos mais comuns mas que também soa a Luso», explica João. Durante um ano, dedicaram-se a testar e a provar diversas combinações de ingredientes e tipos de massa, com um único objetivo: «respeitar as tradicionais pizzas italianas, incluindo nelas os bons produtos portugueses». Finalizada a pesquisa, fizeram uma ementa com 16 pizzas de massa fina, que chega agora às mesas num *tablet*, onde o cliente pode consultar a lista, ler os pormenores e ver as fotografias

de cada uma das pizzas.

Das opções, destaca-se a mais pedida, a Luzzo, composta por ananás caramelizado, mistura de cogumelos selvagens e bacon crocante (€10,75); a mais cara, a *Tuti Truffi*, com trufas, queijo parmesão e azeite de trufas brancas

(€20,40); a mais picante, a *Siffredi* (sim, do nome de Rocco Siffredi, o ator de filmes pornográficos italiano), com pepperoni picante e rúcula fresca e vinagre

balsâmico (€8,80); e a simples *Marguerita* (na foto), a base para todas as pizzas, com molho de tomate, queijo parmesão e folhas de manjeriço, e a partir da qual o cliente pode criar a sua própria pizza.

LUZZO PIZZARIA LISBOA

R. de Santa Marta,
37, Lisboa T. 21 357
0518. **Seg-dom**
12h-15h, 19h-23

