



## Bem-vindos à Rico Pizza – a primeira autêntica pizzaria ao estilo de Nova Iorque em Portugal!

Inaugurada em novembro de 2024 com um objetivo simples: servir comida honesta, com alma.

Boa pizza, vinhos locais, cervejas artesanais, uma banda sonora de respeito e um ambiente onde toda a gente se sente em casa. Desde então, tornámo-nos num dos pontos preferidos do bairro – para lisboetas, expats e viajantes. E sim, temos 4.9 no Google, com muita gente a dizer que é das melhores pizzas que já comeu. Tranquilo.

### ENTÃO... O QUE É PIZZA AO ESTILO DE NOVA IORQUE?

Nasceu nos EUA no início dos anos 1900, pelas mãos de imigrantes ítalo-americanos. É aquela pizza com fatias grandes, largas, base fininha e elástica – crocante nas pontas, mas ainda assim dobrável. Perfeita para comer com as mãos. Lá fora é vendida à fatia, mas aqui no Rico não temos disso. Aqui servimos pizzas inteiras, 30 cm de diâmetro, feitas na hora e para comer acabadinhas de sair do forno.

E uma coisa importante: o char. Aquela borda um bocadinho queimada, com bolhas, não é erro – é ouro. Dá um sabor fumado, um toque crocante e aquele contraste perfeito com o miolo mais macio. É isso que dá à pizza NY o seu carácter. Acertar nesse ponto é uma arte – e nós levamos isso mesmo a sério.

O Enrico – também conhecido como Rico – é ítalo-americano, nasceu em Nova Iorque e cresceu em Nova Jérsei. A Carolina é luso-brasileira, com raízes no Rio de Janeiro e em Vila Nova de Fôz Coa. Os dois vêm das artes visuais e da pintura. O problema? Vender quadros correu muito mal (apesar da qualidade das obras, claro!). Então decidiram transformar a paixão pela comida e pelos encontros à volta da mesa

em algo real. E assim nasceu a Rico Pizza – um projeto cheio de coração, qualidade e boa onda.

Estamos escondidos em Alcântara, num daqueles bairros residenciais lisboetas onde o metro não chega... mas onde a comunidade está viva.

Aqui fazemos tudo com intenção e cuidado.

A massa fermenta por 36 horas, preparada com farinha biológica de um moinho português. Nada de fermento industrial – só a nossa massa mãe, cultivada e cuidada com dedicação.

Sem azeite na massa. Apenas farinha, água, sal e... tempo. O molho? Só tomates San Marzano e uma pitada de sal. Usamos queijos incríveis, de qualidade excepcional, vegetais frescos e salames italianos. E, na maioria das pizzas, finalizamos com um fio de azeite português – inquestionavelmente, um dos melhores do mundo.

A nossa equipa é top: profissional, bem preparada e vinda de várias partes do mundo. Uma mistura de culturas, talento e energia que se sente logo ao entrar. Cada pizza, cada copo, cada sorriso – tudo vem com dedicação e alma.

Ah, e uma dica: aqui come-se à mão, como manda a tradição. Mas se quiseres talheres, também temos. Sem stress.

A Rico Pizza é feita com todo o nosso coração – cheia de boa comida, hospitalidade sincera, sabores frescos e aquele calor humano que faz com que te sintas mesmo bem.

Bom apetite – esperamos que saboreies cada dentada!



## Welcome to Rico Pizza – the first true New York-style pizzeria in Portugal!

Opened in November 2024, Rico Pizza set out with one simple goal: serve honest food with soul. Think great pizza, local wines, craft beers, a killer playlist, and genuine hospitality. Since then, it's become a neighborhood favorite among locals, expats, and travelers—and earned a 4.9 rating on Google, with plenty saying it's some of the best pizza they've ever had. No big deal.

### SO, WHAT IS NEW YORK-STYLE PIZZA?

Born in the early 1900s from Italian-American immigrants, New York-style pizza is famous for its large, wide slices with a thin, chewy crust that's crisp along the edges but soft enough to fold without snapping in half. Traditionally, it's sold by the slice – perfect for on-the-go eating. At Rico, though, slices are off the menu. Instead, you get a full 30 cm pizza, made fresh and best enjoyed hot out of the oven.

One of the defining features? The signature char on the crust. That slightly blackened, blistered edge isn't just for looks – it adds a smoky depth and a bit of crunch that contrasts perfectly with the chewy interior. It's what gives New York-style pizza its character and that unmistakable balance between crisp and tender. Achieving that char means firing the pizza at the right temperature for just the right amount of time – something Rico takes seriously.

Enrico – aka Rico – is Italian-American, raised between New York and New Jersey. Carolina is Brazilian-Portuguese, with roots in Rio de Janeiro and Vila Nova de Foz Côa. Both come from a background in visual arts and painting. Their art sales, however, were tragic – despite the quality (their words, not ours). So, fueled by

love for good food and great company, they launched Rico Pizza. What started as a passion project quickly turned into a place built on heart, quality, and real connection.

Rico is tucked away in Alcântara, a residential corner of Lisbon the metro doesn't quite reach – but where a small, passionate community has grown around their pizza.

Everything here is done with care and intention. The dough ferments for 36 hours using organic flour from a Portuguese mill, no commercial yeast, no olive oil – just flour, water, salt, and time. Real sourdough. The sauce? Only San Marzano tomatoes and a pinch of salt. We use top-notch cheeses, fresh vegetables, Italian salamis, and finish many pizzas with a drizzle of Portuguese olive oil – arguably some of the best in the world.

Our staff is a professional, well-trained crew from all over the world – bringing together a mix of cultures, skills, and good vibes that make every visit special. Their passion and dedication shine through in every pizza, every pour, and every smile.

We suggest ditching the silverware to keep things authentic – though forks and knives are on hand if you want.

Rico Pizza is a place made from the heart – rooted in good food, soulful hospitality, fresh flavor, and the kind of warmth that makes you feel right at home.

Have a great meal – we hope you enjoy every bite!