

Osteria^{di}Porto.



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PICANTE | SPICY



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



CONTRA INDICADO GRAVIDEZ | CONTRAINDICATED IN PREGNANCY

OsteriaPorto.

chef Douglas Oliveira



Per Cominciare



ANTIPASTI

Focaccia artesanal, pesto rosso e aioli. Serve 2 pessoas. [EN] Homemade focaccia, pesto rosso and aioli. For 2 people.

€6.00



OLIVE

€2.75



PANE

€3.75



BRUSCHETTA POMODORO

€3.25



BRUSCHETTA CAPRESE

€4.00



SUPPLÌ AL TELÉFONO

Bolinhos de risotto recheados com queijo, panados e fritos. [EN] Risotto balls stuffed with cheese and fried.

€6.80



BASTONCINI DI MOZZARELLA

Palitos de mozzarella panados e fritos. [EN] Breaded and fried mozzarella sticks.

€6.80



CARPACCIO

Porção pequena. [EN] Small portion.

€10.00

Insalata



CAPRESE

Salada de tomate, mozzarella fior di latte, pesto e manjericão. [EN] Tomato salad with fior di latte mozzarella, pesto and basil.

€11.20



PANZANELLA

Salada de pão rústica - tomate, cebola, pepino, azeitona, pedaços de pão, azeite de oliva e vinagre. [EN] Rustic bread salad - tomato, onion, cucumber, olive, pieces of bread, olive oil and vinegar.

€10.00

Zuppa



MINISTRONE

Sopa de legumes da estação com pasta, feijão, temperada com ervas mediterrâneas, azeite e Parmigiano Reggiano DOP. [EN] Soup packed with seasonal vegetables with pasta, beans, seasoned with Mediterranean herbs, olive oil and Parmigiano Reggiano DOP.

€6.80



TORTELLINI IN BRODO

Massa fresca artesanal recheada com uma seleção de carnes nobres (lombo, presunto e mortadela), servida num caldo aromático de cozedura lenta. [EN] Traditional handmade fresh pasta filled with savory meats (pork loin, prosciutto, and mortadella), served in a slow-cooked rich broth.

€7.00

Pasta (al dente)

	CARBONARA Spaghetti, gema de ovo, guanciale, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Spaghetti, egg yolk, guanciale, pecorino romano and black pepper.	€16.75
	RAGÙ ALLA BOLOGNESE Tagliatelle fresco, Ragù de cocção lenta (carnes de porco e de vaca). [EN] Fresh tagliatelle, slow-cooked ragù (pork and beef).	€16.75
	GRICIA Rigatoni, guanciale, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Rigatoni, guanciale, pecorino romano, and black pepper.	€16.00
	AMATRICIANA Spaghetti, pomodoro, guanciale, pecorino romano e peperoncino. [EN] Spaghetti, tomato, guanciale, pecorino romano and chili pepper.	€16.00
	PUTTANESCA Spaghetti, pomodoro, anchovas, alcaparras, azeitonas e peperoncino. [EN] Spaghetti, tomato, anchovies, capers, olives, and chili pepper.	€16.00
	ALLA VODKA Rigatoni, creme aveludado de tomates San Marzano e Mascarpone, finalizados com um toque de vodka e leve pimenta. [EN] Rigatoni in a rich, velvety San Marzano tomato and Mascarpone sauce, finished with a splash of vodka and a hint of chili.	€15.75
	CACIO E PEPE Rigatoni, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Rigatoni, pecorino romano and black pepper.	€15.50
	SORRENTINA Gnocchi de batata artesanal, pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e mozzarella fresca. [EN] Homemade potato gnocchi, tomato, fior di latte mozzarella, parmesan, and fresh mozzarella.	€15.75
	PESTO BURRATA Casarecce, pesto genovese, burrata, pinoli, parmigiano. [EN] Casarecce, genovese pesto, burrata, pine nuts, parmesan.	€17.00
	QUATTRO FORMAGGI Gnocchi de batata artesanal, molho branco, mozzarella, provolone, grana padano e gorgonzola. [EN] Homemade potato gnocchi, white sauce, mozzarella, provolone, grana padano and gorgonzola.	€16.50

Risotto (al dente)

	FUNGHI TARTUFO Carnaroli, creme de cogumelos porcini, trufa e terra de cogumelo trompette. [EN] Carnaroli rice, Porcini mushroom cream, truffle, and trumpet mushroom "soil".	€17.80
	POMODORO Carnaroli, texturas de tomate, ricota e crosta de alho e cebola. [EN] Carnaroli rice, textures of tomato, ricota and garlic and onion crust.	€15.50
	NERO Carnaroli, lula em sua tinta e camarão. [EN] Squid ink Carnaroli risotto with shrimp.	€17.00



Dettagli sugli ingredienti

- Pomodoro San Marzano DOP
- Guanciale Porco Nero di Parma

- Pesto Genovese
- Pecorino Romano DOP

- Grana Padano DOP
- Ricota di Pecora PAT
- Parmigiano Regiano 24meses (dose €1,50)





VEGETARIANO | VEGETARIAN



PICANTE | SPICY



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



CONTRA INDICADO GRAVIDEZ | CONTRAINDICATED IN PREGNANCY

OsteriaPorto.

chef Douglas Oliveira

* THE IDEAL WINE PAIRING TO ELEVATE YOUR DISH.

Secondi



SPAGHETTI AGLIO NERO E CARABINERO

€29.00

Spaghetti, alho negro e fresco, creme de alho negro, peperoncino e **carabinero**. [EN] Spaghetti, black and fresh garlic, black garlic cream, chili pepper and **scarlet shrimp**.

* O Par Perfeito: José Piteira Talha Branco (Alentejo)

Este prato é uma explosão de umami com um toque picante. O Vinho de Talha Branco tem corpo, estrutura e uma ligeira oxidação e rusticidade que "aguentam" a intensidade do marisco e do alho negro. A untuosidade do vinho combina com o creme de alho, e a sua frescura limpa o picante do peperoncino. É uma harmonização para clientes exigentes.

BACCALÀ ALLA PUTTANESCA

€28.00

Suprema de **bacalhau** da Islândia grelhado, servido com o clássico molho puttanesca (tomate, azeitonas e alcaparras) e crosta crocante de alho e cebola. [EN] Grilled Icelandic **Cod** Supreme, served with classic puttanesca sauce (tomato, olives, and capers) and a crispy garlic and onion crust.

* O Par Perfeito: Casal de Ventozela (Vinho Verde)

Temos aqui três elementos chave: a gordura do bacalhau, a manteiga de laranja e os espargos. O Vinho Verde traz a acidez necessária para "cortar" a gordura da manteiga de laranja, limpando o palato, enquanto as notas vegetais e frescas do vinho "conversam" perfeitamente com os espargos e o manjeriço. É um casamento fresco e aromático.



BISTECCA AL PEPE

€30.00

T-Bone, molho de pimenta e mini legumes grelhados. [EN] **T-Bone** steak, pepper sauce and grilled mini vegetables.

* O Par Perfeito (A Escolha Clássica): Chianti Superiore DOCG San Lorenzo (Itália)

T-Bone é o corte clássico da Bistecca alla Fiorentina. Em Itália, a regra é clara: carne vermelha sangrenta pede Chianti. A acidez natural e os taninos da uva Sangiovese limpam a gordura da carne. É a tradição no prato e no copo.

* O Par Perfeito (A Escolha Ousada): José Piteira Talha Tinto (Alentejo)

Se focarmos no molho de pimenta e no sabor grelhado (fumo), o Talha Tinto é imbatível. É um vinho mais rústico e potente, que vai abraçar o picante da pimenta e o "queimadinho" da brasa.



RISOTTO AL GAMBERO TIGRE

€25.00

Arroz Carnaroli cremoso com bisque e tomate cherry confitado, servido com camarão e **camarão Tigre**, finalizado com crosta de alho e cebola. [EN] Creamy Carnaroli rice with bisque and confit cherry tomatoes, served with shrimp and **Tiger prawn**, finished with a garlic and onion crust.

* O Par Perfeito (Harmonia): Escadas Infinitas Rosé (Douro)

É a harmonização clássica para pratos com base de tomate e marisco. O Rosé do Douro tem estrutura (uvas tintas) para aguentar o sabor forte da bisque e do camarão Tigre, mas mantém a frescura necessária para o arroz.

Contorni



PATATE AL FORNO

€4.50

Batatas assadas ao murro, ervas frescas e azeite de manjeriço. [EN] Smashed roasted potatoes, fresh herbs and basil oil.



Dettagli sugli ingredienti

- Carabinero Marrocos
- Camarão Tigre Indo-Pacífico

- T-BONE de vitela
- Suprema de Bacalhau da Islândia

* Sugestões de harmonização





Pizza Napoletana Contemporânea

	MARINARA Pomodoro, manjeriço, oregãos, alho e azeite. [EN] Pomodoro, basil, oregano, sliced garlic and olive oil.	€12.00
	MARGHERITA Pomodoro, mozzarella e manjeriço. [EN] Mozzarella and basil.	€15.00
	PESTO Pesto, mozzarella, grana padano, tomate, manjeriço. [EN] Pesto, mozzarella, grana padano, tomato and basil.	€16.00
	BIANCA FUNGHI TARTUFO Creme de grana padano trufado, cogumelos frescos e em pó e mozzarella. [EN] Truffled grana padano cream, fresh and powder mushrooms and mozzarella.	€17.50
 	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano e gorgonzola. [EN] Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano and gorgonzola.	€16.50
	FUNGHI PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, mozzarella, cogumelo Portobello fresco e prosciutto cotto reserva com trufa (fiambre). [EN] Pomodoro, mozzarella, Portobello mushroom and Truffle-infused "prosciutto cotto reserva" (cooked ham).	€16.00
	CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cogumelo Portobello fresco, prosciutto cotto reserva com trufa (fiambre), azeitonas e alcachofra. [EN] Pomodoro, mozzarella, Portobello mushroom, Truffle-infused "prosciutto cotto reserva" (cooked ham), olives and artichoke.	€17.00
	FICHI BURRATA PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, figo, prosciutto, burrata, rúcula e balsâmico. [EN] Pomodoro, mozzarella, fig, prosciutto, burrata, arugula and balsamic.	€18.00
	PRIMAVERA Pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, rúcula e tomate cereja. [EN] Pomodoro, prosciutto parma (parma ham), mozzarella, arugula and cherry tomato.	€16.50
	DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame picante e pimenta peperoncino Lombardo. [EN] Pomodoro, mozzarella, slices of pepperoni and Peperoncino Lombardo (pepper).	€16.00
	TONNO E POMODORACCIO Creme de ricota, mozzarella fior di latte, atum, tomate semiseco e cebola roxa. [EN] Ricotta cream, fior di latte mozzarella, tuna, semi-dried tomatoes and red onion.	€16.50
	ALICI Pomodoro, ricota cremosa, anchovas, alcaparras, tomate seco e azeitonas. [EN] Pomodoro, ricota, anchovies, capers, sun dried tomato and olives.	€16.00



Dettagli sugli ingredienti

- Pomodoro San Marzano DOP
- Guanciale Porco Nero di Parma

- Pesto Genovese
- Pecorino Romano DOP

- Grana Padano DOP
- Ricota di Pecora PAT
- Parmigiano Regiano 24meses (dose €1,50)



Dolce

TIRAMISÙ

€7.50

Moderno, em um formato triangular, acompanha um biscoito savoiard embebido em café com uma quenelle de gelado Mascarpone e cacau em pó. [EN] A modern Tiramisù in a triangular shape. Savoyard biscuit soaked in coffee, quenelle of Mascarpone ice cream and cocoa powder.

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO

€7.50

Brownie de chocolate, folhas de chocolate, creme de chocolate e chocolate ao leite, servido com uma quenelle de gelado Mascarpone e crumble de speculoos. [EN] Chocolate brownie, chocolate leaves, chocolate cream and milk, served with a quenelle of Mascarpone ice cream and speculoos crumble.

BABA AL RUM

€6.80

Pequeno bolo em formato de rolha, embebido em rum, servido com gelado Mascarpone e calda de Ginja. [EN] Small cake, cork-shaped, soaked in a rum and served with Mascarpone ice cream and Ginja syrup.

CANOLO

€2.50

Pastel siciliano em forma de tubo crocante, recheado com um creme doce de ricota. [EN] Sicilian pastry in the form of a crispy tube, traditionally filled with a sweet ricotta cream.

PASTEL DE NATA

€1.50

[EN] Portuguese egg custard tart pastry



A harmonização ideal para elevar a sua sobremesa.
The ideal pairing to elevate your dessert.



Matrimónio

- **TIRAMISÙ COM VINHO PORTO LBV** €13.00
- **MILLEFOGLIE AL CHOCOLATO COM PORTO TAWNY** €10.50
- **BABA AL RUM COM PORTO PINK** €10.50

BEVANDE

ANALCOLICI

Água Serra da Estrela
1.5L €4.10 | 500ml €1.90

Água com gás Frize
750ml €4.00 | 250ml €1.90

Água com gás Frize saborizada
consulte sabor 250ml €2.40

Água Tônica
200ml €2.40

Sumo Fruta Compal
consulte sabor 250ml €2.40

Chá gelado Lipton
consulte sabor 250ml €2.40

Refrigerante
Pepsi, Pepsi Max, Guaraná 330ml €2.40

Molecola
Cola Italiana 330ml €3.20

Soda Italiana
limão ou groselha 330ml €3.20

CAFÉ

Espresso
€1.70

Espresso descafeinado
€1.50

Espresso duplo
€3.30

Americano ■ Abatanado
€3.50

Macchiato ■ Pingo
leite vaca €2.00 leite vegetal €2.30

Caffè Latte ■ Meia de Leite
leite vaca €3.50 leite vegetal €3.80

Cappuccino
leite vaca €4.00 leite vegetal €4.50

Mocaccino
leite vaca €4.50 leite vegetal €4.80

Ciocolata
leite vaca €4.00 leite vegetal €4.30

Carioca café ou limão
€1.50

Caffè Shakerato (freddo - frio)
€3.50

Tè caldo
€2.10



Attenzione, informazioni importanti:

- Latte di Mucca (leite de vaca) dose €1.00
- Latte Vegetale (leite vegetal) dose €1.50
- Café com gelo = Caffè Shakerato €3.50 (se solicitar gelo para café, será cobrado café gelado)
- Embalagem descartável copo €0,25



COCKTAIL, BIRRE E BEVANDE

ALCOOLICA

BEVANDE

Sangria Tinta Surco de pressão
copo €6.00 | jarro €18.00

Sangria Espumante Pera Bêbada
Homenagem a Portugal jarro €23.50

Sangria Espumante Limoncello
Homenagem a Itália jarro €23.50

Aperol Spritz €8.50

Campari Spritz €8.50

Cuba Libre €7.00

Mojito €8.50

Mimosa €8.00

Negroni €9.00

Espresso Martini €8.50

Espresso Martini Tiramisù €9.00

Caipirinha Limão Cachaça ou Vodka €7.50

Tequila Sunrise €7.75

Porto Tónico €7.75

Gin Tónico Tanqueray €8.00

Gin Tónico Hendricks €11.00

Whisky Jameson 50ml €8.00

Tennessee Whisky Jack Daniel's Old No.7 50ml €8.50

Jack & Coke €9.00

Licor Limoncello 50ml €4.50

Licor Meloncello 50ml €5.00

Licor Baileys 50ml €4.50

Licor Beirão 50ml €4.00

Licor Ginja €4.50 - em copo chocolate €5.00

Grappa 50ml €4.00

Shot 20ml €4.00

CHOPE

Estrella Damm %5,4
200ml €2.00 | 330ml €3.25 | 500ml €5.00

Bock Damm (preta, black beer) %5,9
200ml €2.00 | 330ml €3.25 | 500ml €5.00

Voll Damm (duplo malte) %7,2
200ml €2.30 | 330ml €3.75 | 500ml €5.65

Lemon Damm (citríco) %3,2
200ml €2.30 | 330ml €3.75 | 500ml €5.65

Inedit Damm (estilo Witbier) %4,8
200ml €2.50 | 330ml €4.00 | 500ml €5.85

Estrella Damm em lata (take away apenas)
500ml €4.00

Free Damm garrafa 0% álcool
250ml €3.12

SIDRA

Somersby 4,5% *consulte sabor*
330ml €4.00

PORTO

50ml cada

Prova di Vino Porto Duetto
Ruby + Tawny €7.50

Prova di Vino Porto Trio
Ruby + Tawny + White €10.00

Prova di Vino Porto Quartetto
White + Tawny + LBV + Pink €18.50

Porto Ruby 75ml €4.75

Porto Tawny 75ml €4.75

Porto White 75ml €4.75

Porto Pink 75ml €5.50

Porto LBV 75ml €8.00

PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Grand Cuvé DOCG
 garrafa €21.20

11%  castas: Glera - Vêneto, Itália

ESPUMANTE

Millesimato Vino Spumante Extra Dry
 copo €3.00  garrafa €10.00

11,5%  castas: Garganega, Trebbiano - Vêneto, Itália

VINI IN ANFORA



"Uma tradição milenar Romana. Vinhos fermentados naturalmente em potes de barro (ânforas), sem madeira, um sabor autêntico e rústico." [EN] "An ancient tradition from Rome. Wines naturally fermented in clay pots (amphorae), without oak, an authentic, rustic flavor."

José Pitceira Talha Branco

 garrafa €26.00

13.5%  castas: Diagalves, Roupeiro - Alentejo, Portugal

José Pitceira Talha Tinto

 garrafa €27.00

14%  castas: Moreto - Alentejo, Portugal

VINI BIANCHI

Douro DOC Escadas Infinitas

 copo €4.50  garrafa €15.00

12.5%  castas: Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego - Portugal

VINI VERDE

Alvarinho Casal de Ventozela

 copo €5.70  garrafa €19.50

12.5%  castas: Alvarinho - Vale do Ave - Portugal

VINI ROSATI

Douro DOC Escadas Infinitas

 copo €4.00  garrafa €14.00

12%  castas: Touriga Nacional e Franca - Douro, Portugal

VINI ROSSI

Douro DOC Escadas Infinitas

 copo €4.50  garrafa €15.00

13%  castas: Touriga Nacional, Franca e Roriz - Portugal

Chianti Superiore DOCG San Lorenzo

 garrafa €21.00

14%  castas: Sangiovese - Chianti, Itália

Chianti DOC

 copo €4.50  garrafa €15.00

12%  castas: Sangiovese - Chianti, Itália



Attenzione, informazioni importanti:

 **Lei do Alcool / Alcohol Law:** Proibida a venda a menores de 18 anos. | Sale prohibited to anyone under 18.

 **Consumo Responsável / Responsible Drinking:** Não servimos clientes com sinais de embriaguez. | We reserve the right to refuse service to intoxicated guests.

 **Política de Devolução / Return Policy:** Bebidas abertas ou preparadas não podem ser devolvidas. | Opened bottles or prepared drinks cannot be returned.

 **Impostos / Taxes:** IVA incluído. | VAT included.

