

antipasti

ROTOLINI ALLA GULLI 6,00

Rolinhos no forno com mozzarella e salame picante

Baked rolls with mozzarella and spicy salami

BRUSCHETTA AL POMODORO 4,90

Pão fresco do nosso forno com tomate, alho e manjeriço

Fresh baked bread with tomato, garlic and basil

BURRATA 11,90

Burrata artesanal sobre leite de rucula selvagem, com tomates confitados, azeite de manjeriço e panpizza

Burrata with wild arugula, roasted tomatoes, basil and panpizza

CARPACCIO CIPRIANI 9,90

Rosbife servido com emulsão de alecrim, rúcula, cogumelos frescos, parmesão e trufa branca

Roast beef served with rosemary emulsion, rocket, fresh mushrooms, parmesan and white truffle

TARTARE ALLA JERUZALEM 11,90

Tartare de novilho fresco picado na hora ao tempero mediterrânico, acompanha iogurte grego,

homus de grão de bico, homus de beterraba e panpizza

Freshly chopped veal tartare, with Mediterranean seasoning, with greek yogurt, chickpea Hummus, Beetroot Hummus and panpizza

TEMPURA PANKO 9,90

Camarões panados com topping de aioli e maionese de wasabi

Wild Tiger Shrimp, with aioli topping and Wasabi mayonnaise

PANPIZZA CON MOZZARELLA CAMPANA 4,90

Pão d'alho com mozzarella filante

Garlic bread with mozzarella cheese

PANPIZZA AGLIO E OLIO 3,90

Pão d'alho com azeite extra virgem toscano

Garlic bread with extra virgin olive oil from Tuscany

insalate

CAPRESE DI BUFALA 11,90

Espetada de tomatinhos frescos, mozzarella di bufala, manjeriço fresco, rúcula, servida com pão d'alho

Grilled fresh tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil, basil, arugula served with garlic bread

CESAR 9,50

Salada fresca com frango, queijo asiago, croutons e molho cesar

Fresh salad with chicken, asiago cheese, croutons and cesar sauce

COUVERT 3,00

Pão fresco do nosso forno, azeitonas e azeite

Homemade bread, olives and olive oil

la carne

TAGLIATA FIORENTINA 19,90

Bife de novilho black angus, ao seu juz trufado, parmesão e redução balsâmica sobre leite de rucula selvagem, servido com batata frita rústica e legumes salteados

Black Angus steak, with it's truffled sauce, balsamic reduction and parmesan, over a bed of wild aragula, with fried potatoe wedges and salted vegetables

FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA 15,90

Bife da vazia panado com mozzarella, fiambre, molho de tomate e massa aglio e olio

Breaded sirloin steak with mozzarella, ham, tomato sauce with pasta aglio e olio

SCALOPPINE AL VINO BIANCO 13,90

Bifinhos de lombo de novilho ao molho Gulli acompanhado de tagliatelle com molho de limão, rucula e tomate cherry

Sliced sirloin steaks with Gulli sauce, accompanied with lemon sauce tagliatelle, aragula and cherry tomatoes

FILLET MIGNON 12,90

Fillet mignon de porco preto com molho gorgonzola, vinho branco, rúcula e speck

Black pork fillet mignon, gorgonzola sauce, white wine, arugula and speck

FILETO DI POLLO AL LIMONE 12,90

Escalope de frango grelhado, molho de limão, gengibre e estragão.

Acompanha com arroz amanteigado de legumes braseados e manjeriço

Grilled chicken breast in lemon, ginger and tarragon sauce. Served with butter rice with braised vegetables and basil

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

BATATAS DA HORTA BRAVA 4,00

Country style fried potatoes

LEGUMES DE PRAÇA BRASEADOS 4,00

Mixed braised vegetables

ARROZ BASMATI 4,00

Basmatitaly rice

INSALATA DELL'ORTO 4,00

Rucula, tomate cherry, cebola, azeite de manjeriço, lascas de parmesão e redução balsâmica

Aragula, cherry tomatoes, onions, basil oil, parmesan cheese and balsamic reduction

SPAGHETTI AL TARTUFO 6,50

Spaghetti com trufa

Spaghetti with truffle

RISOTTO AL PARMEGIANO 6,50

Risotto com parmesão

Risotto with parmesan cheese

la pasta

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 8,90

Alho, azeite extra virgem, tomate secos, tomates frescos, malagueta, salsa, pesto e parmigiano reggiano
Garlic, extra virgin oil, sun dried tomatoes, fresh tomatoes, chili, parsley, pesto, and parmigiano reggiano

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 10,90

Bolonhesa com parmesão
Bolognese with parmesan

SPAGHETTI DEL POVERELLO 10,90

Pesto genovese com pinhões e ovo frito trufado
Fresh Basil Pesto with pine nuts and truffled fried egg

PENNE ALL'ARRABBIATA 8,90

Tomate fresco, pesto, alho, parmigiano reggiano, molho de tomate e picante
Fresh tomatoes, pesto, garlic, parmigiano reggiano, tomato and hot sauce

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 9,90

Bacon fumado salteado, creme de queijo pecorino, creme d'ovo e natas
Bacon, pecorino cheese, egg sauce with cream

TAGLIATELLE AL LIMONE 8,90

Rúcula, molho de limão, tomatinhos frescos e parmigiano reggiano
Arugula, lemon sauce, fresh tomatoes and parmigiano reggiano

TAGLIATELLE AMATRICIANA 10,90

Bacon fumado, molho napolitano, tomate fresco, cebola, parmigiano reggiano
Smoked bacon, napoletanean sauce, fresh tomatoes, onion, parmigiano reggiano

TORTELLI DI ZUCCA 13,90

Pasta fresca recheada de abóbora, molho de manteiga e rúcula, tomate cherry, redução balsâmica de framboesa, parmegiano e azeite de trufas
Fresh filled pasta with pumpkin, arugula sauce, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano, balsamic reduction of raspberry and white truffle

MEZA LUNA 12,90

Ravioli recheado de ricota, nozes e mascarpone ao molho de manteiga, sálvia e pecorino
Ravioli stuffed with Ricotta, Nuts and mascarpone with butter sauce, sage and Pecorino

TORTELLONI VERDI GRATINATI 12,90

Pasta fresca verde recheada de requeijão e espinafre ao molho rosado, gratinada com parmegiano
Filled fresh pasta with ricotta and spinach, creamy fresh basil pesto sauce and cherry tomatoes grated with parmegiano

risotti

FUNGHI PORCINI 12,90

Risotto com cogumelos, courgete e parmesão

Risotto with mushrooms, courgette and parmesan cheese

GAMBERI E ZUCCHINI 14,90

Risotto com camarão, courgette, parmesão e molho bisque

Risotto with shrimp, zucchini, parmesan cheese and bisque sauce

pizze gourmet

TIROLESE 10,90

Molho de tomate, gorgonzola, presunto fumado e mozzarella

Tomato sauce, gorgonzola, smoked ham speck and mozzarella

REGUENGO 9,90

Molho de tomate, mozzarella, anchovas, tomatinhos cherry, alcaparras e picante

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, cherry tomatoes and hot sauce

RUSTICANA 11,90

Molho de tomate, bacon fumado, cogumelos, tomatinhos cereja, cebola, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, smoked bacon, mushrooms, cherry tomatoes, onion, tomato, mozzarella and oregano

DIAVOLA 10,90

Molho de tomate, salame picante napolitano mozzarella e orégãos

Tomato sauce, spicy neapolitan salami, mozzarella and oregano

CARPACCIO 13,90

Roast beef, lascas de parmesão, rúcula, azeite de trufa, limão, mozzarella, tomates cherry, pimenta preta e orégãos

Roast beef, thin sliced parmesan, arugula, truffle oil, lemon, mozzarella, cherry tomatoes, black pepper and oregano

pizze tradizionali

ALLA NAPOLETANA

MARINARA 7,90

Molho de tomate, azeite extra virgem, alho e orégãos

Tomato sauce, extra virgin olive oil, garlic and oregano

MARGHERITA 7,90

Molho de tomate, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella and oregano

PUGLIESE 9,50

Molho de tomate, mozzarella, cebola, parmesão, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, onion, parmesan, mozzarella and oregano

PROSCIUTTO COTTO 9,50

Molho de tomate, mozzarella, fiambre, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, ham, mozzarella and oregano

HAWAII 9,50

Molho de tomate, mozzarella, fiambre ananás e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, and oregano

BOSCAIOLA 9,90

Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, mozzarella and oregano

4 FORMAGGI 10,90

Molho de tomate, mozzarella, seleção de queijos, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, cheese selection, mozzarella and oregano

MILANO 9,90

Molho de tomate, mozzarella, salame milano, mozzarella e orégãos

Tomato sauce, mozzarella, milano salami, mozzarella and oregano

CALZONE PROSCIUTTO COTTO 11,90

Pizza calzone com molho de tomate, mozzarella, fiambre e ovo

Calzone pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and egg

CALZONE DIAVOLA 12,90

Pizza calzone com molho de tomate, mozzarella, salame picante e ovo

Calzone pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy ham and egg

pizze di mare

CORSARO 11,90

Molho de tomate, mozzarella, atum, alcaparras, cebola, tomatinhos cherry e azeitonas pretas
Tomato sauce, mozzarella, tuna, capers, onion, cherry tomatoes and black olives

MARI E MONTI 12,90

Molho de tomate, Camarão, curgete e mozzarella
Tomato sauce, prawn, courgette and mozzarella

VIP LIMONE 12,90

Molho de tomate, mozzarella, salmão fumado, tomates cherry, rúcula e limão
Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, cherry tomatoes, arugula and lemon

pizze vegetariane

ITALIA 11,90

Molho de tomate, mozzarella di bufala, mozzarella, tomate cherry, rúcula e parmesão
Tomato sauce, mozzarella di bufala, mozzarella, cherry tomato, arugula and parmesan

ZIGANA 11,90

Mozzarella, tomates secos, alcachofras, alcaparras, cogumelos e raspa de limão
Mozzarella, sun dried tomatoes, artichokes, capers, mushrooms and lemon zest

POPEYE 10,90

Mozzarella, espinafres, ovo estrelado, pimenta preta e parmesão
Mozzarella, spinach, fried egg, black pepper and parmesan

il dolce

TIRAMISÚ NEL FRASCO 4,50

BROWNIE AL GULLI CON GELATO 4,50

NY CHEESE CAKE 4,00

GELATTI 2,90

vino bianco e verde

WHITE AND GREEN WINE

REGIÃO/REGION • CASTAS

DUQUE DE VISEU • Dão • Mix Blend • 11,90

QUINTA DO CARQUEIJAL • Douro • Malvasia, Cerceal, Fernao Pires e Viosinho • 10,90

PLANALTO RESERVA • Douro • Malvasia fina, Gouveio e Códrega e Viosinho • 13,50

HERDADE DE SÃO MIGUEL • Alentejo • Aroma complexo a frutos tropicais e flores brancas • 13,90

VALE DA CALADA • Alentejo • Verdelho, Arinto • 12,90

CARM • Amadeirado com aroma fresca e frutado • 19,90

PINO GRIGIO • Itália • Seco, muito frutado • 17,90

CHARDONAY • Itália • Seco e frutado • 13,90

FRASCATI • Itália • Seco • 13,50

QUINTA DE AZEVEDO • Vinhos Verdes/Aroma intenso com notas florais, acidez equilibrada • 20,90

ALVARINHO SOALHEIRO • Vinhos Verdes/Aroma intenso e tropical com notas mineirais • 11,90

vino rosato

ROSE

REGIÃO/REGION • CASTAS

DONA MARIA • Julio Bastos, Alentejo • Aragones, Tourig • 17,90

SOSSEGO • Alentejo • Touriga Nacional, Syrah • 10,90

vino rosso

RED WINE

REGIÃO/REGION • CASTAS

DUQUE DE VISEU • Dão • Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro Preto • 11,90

QUINTA DO CARQUEIJAL • Douro • Touriga Franca Barroca, Tinta Roriz • 10,90

VALE DA CALADA • Alentejo • Aragonês, Syrah • 12,90

PIMENTA PRETA • Alentejo • Aragonês, Trincadeira, Syrah • 14,90

PAPAFIGOS • Douro • Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca • 16,90

DIALOGO • Douro • Aroma fresco, limpo à base de cerejas escuras e balsâmico de especiarias • 17,90

SIDÓNIO DE SOUSA • Bairrada • Merlot • 19,80

QUINTA SEARA D'ORDENS RESERVA • Alentejo • Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz • 19,80

CORTES DE CIMA • Alentejo • Aragonês, Syrah, T. Nacional, Petit Verdot, Bouschet, Sauvignon • 23,50

NEGROAMARO ZERO (PUGLIA) • Itália • Seco, estruturado, taninos aveludados • 17,90

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO • Itália • Estruturado, seco, complexo e elegante • 22,90

BAROLO DOCG • Piemonte • Muito complexo, elegante, seco • 59,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG • Itália • Aristocrático, elegante e seco • 69,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC • Itália • Meio-seco, jovem e frutado • 17,50

VALPOLICELLA DOC (VENETTO) • Itália • Estruturado, seco, complexo, elegante • 16,90

HERDADE DE SÃO MIGUEL • Alentejo • Aroma maduro de frutos vermelhos com notas de especiarias • 13,90