

PIZZE NEL FORNO A LEGNA

Pizzas no forno a lenha / *Wooden oven pizza*

DELLA TRATTORIA As nossas pizzas / *Signature pizzas*

PIZZA LA TRATTORIA **14,00€**

Mozzarella, ovo, trufa preta, alho francês estufado e azeite de trufa branca

Mozzarella, egg, black truffle, leek stew and white truffle oil

 **PIZZA "PAULO GONZO"** **14,00€**

Tomate, **mozzarella**, ventricina, rúcula, tomate cherry

Tomato, mozzarella cheese, ventricina, rocket lettuce, cherry tomato

PIZZA PORTOBELLO **13,50€**

Tomate, **mozzarella**, bacon, cogumelos portobello e azeite de alho

Tomato, mozzarella, bacon, portobello mushrooms and garlic oil

PIZZA CARPACCIO **14,00€**

Finas fatias de carne de vaca, alcaparras, tomate assado, rúcula e **queijo parmesão**

*Thin sílices of beef, capers, roasted cherry tomatoes, rocket lettuce and **parmesan cheese***

 **PIZZA DIAVOLA** **14,00€**

Tomate, **mozzarella**, ventricina, pimento vermelho e azeite picante caseiro

Tomato, mozzarella, ventricina, red peppers, homemade spicy olive oil

PIZZA BURRATINA E PROSCIUTTO **15,00€**

Tomate, **mozzarella**, azeitonas galegas, burratina e presunto de Parma

Tomato, mozzarella, Galician olives, burratina and Parma ham

PIZZA MORTADELLA AL TARTUFO NERO **15,00€**

Tomate, **mozzarella**, cogumelos portobello, mortadella, trufa preta e azeite de trufa branca

Tomato, mozzarella, portobello mushrooms, mortadella, black truffle and with truffle oil

 **PIZZA CALABRESE** **13,50€**

Tomate, **mozzarella de búfala**, brócolos e “Nduja Calabrese”

Tomato, búfala mozzarella, broccoli and “Nduja Calabrese”

PIZZA TOSCANA AL GORGONZOLA DOP **14,00€**

Molho de **gorgonzola**, **mozzarella**, salsicha Toscana, grelos salteados, tomate cherry e redução de vinagre balsâmico

Gorgonzola sauce, mozzarella, Tuscan sausage, sautéed turnip greens, cherry tomatoes and reduced balsamic vinegar

CLASSICHE Clássicas / *Traditional*

PIZZA MARINARA **8,00€**

Tomate, azeite de alho e manjeriçao

Tomato, garlic oil and basil

PIZZA MARGHERITA **9,00€**

Tomate, **mozzarella de búfala** e manjeriçao

Tomato, Bufala mozzarella and basil

PIZZA PEPPERONI **13,00€**

Tomate, **mozzarella**, pepperoni e **mozzarella de búfala**

Tomato, mozzarella, pepperoni and bufala mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI **13,50€**

Tomate, **mozzarella**, “prosciutto cotto” e cogumelos paris

Tomato, mozzarella, “prosciutto cotto” and paris mushrooms


PIZZA VERDURE DI STAGIONE **13,50€**

Tomate, **mozzarella**, legumes da estação grelhados e azeitonas galegas temperadas

Tomato, mozzarella, season grilled vegetables and temperate galician olives

CALZONI

Calzone / *Calzone*

 **CALZONE INFERNO** **13,50€**

Tomate, **mozzarella** e ventricina

Tomato, mozzarella cheese and ventricina

CALZONE PORTOBELLO **13,50€**

Tomate, **mozzarella**, cogumelos portobello, bacon, tomate cherry e um fio de azeite de trufa branca

Tomato, mozzarella, portobello mushrooms, bacon, cherry tomatoes and a drizzle of white truffle oil



RESTAURANTE BAR

TRATTORIA

MENU

COCKTAILS

LA TRATTORIA 9,00€

Manjeriçao, lima, calda de açúcar, **clara de ovo**, pepino e gin Bulldog
Basil, lime, sugar syrup, egg white, cucumber and Bulldog gin

APEROL SPRITZ 6,00€

Aperol, soda e prosecco
Aperol, soda water and prosecco

BELLINI “CIPRIANI STYLE” 6,00€

Puré de pêssego e prosecco
Peach puré and prosecco

DISARONNO SOUR 6,00€

Disaronno, limão e **clara de ovo**
Disaronno, lemon and egg white

MOJICELLO 8,00€

Limoncello, hortelã, lima e soda
Limoncello, lime, fresh mint and soda

NEGRONI 8,00€

Gin Bulldog, Campari e vermuth tinto
Bulldog gin, Campari and red vermuth

GRAPPA MULE 9,00€

Grappa, lima, hortelã e ginger beer
Grappa, lime, mint and ginger beer

COUVERT

Focaccia com alecrim, azeitonas galegas temperadas e a “sugestão do chef”

Focaccia with rosemary, seasoned galician olives and the “chef’s suggestion”

2,00€

☒ **2,50€**
por pessoa
per person

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

Para começar e partilhar / *To start and share*

BRUSCHETTA POMODORO

Bruschetta c/ tomate temperado, **mozzarella** e manjerição

Bruschetta w/ season tomato, mozzarella and basil

5,00€

☒ INSALATA LA TRATTORIA

Rúcula, alface roxa, espinafre baby, courgette, pepino, cenoura, espargos verdes, tomate cherry, **queijo de cabra**, **frutos secos** e vinagrete de **iogurte**

Rocket and purple lettuce, baby spinach, zucchini, cucumber and carrot shades, green asparagus, cherry tomatoes, goat cheese, dry fruits with yogurt dressing

10,50€

☒ BURRATA ALLA CAPRESE CON PROSCIUTTO DI PARMA

Burrata com tomate cherry assado, **pesto** “a la Genovese”, presunto de Parma DOP e pão tostado

Burrata with roasted cherry tomatoes, pesto sauce, Parma ham and toasted bread

12,00€

PIADINA AI FUNGHI PORCINI

Mini piadinas com cogumelos selvagens, alcachofras, **ricotta**, manjerição e **frutos secos**

Piadina with wild mushrooms, artichokes, ricotta, basil and dry fruits

8,00€

🍴 ROTOLO LA TRATTORIA

Rolinho de ventricina c/ **mozzarella**, orégãos e azeite de trufa (ligeiramente picante)

Roll of ventricina w/ mozzarella, oregano and white truffle olive oil

9,00€

☒ MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Beringela gratinada com **mozzarella**, tomate confit e **queijo parmesão**

Eggplant gratin with mozzarella, tomato confit and parmesan cheese

9,00€

INVOLTINI DI MELANZANE

Panados de beringela e **mozzarella** com molho de **gorgonzola**

Breaded eggplant and mozzarella rolls with gorgonzola sauce

8,00€

☒ CEVICHE DI GAMBERI E CAPESANTE

🍴 “Radicchio” com ceviche de **camarão** e **vieiras**

“Radicchio” with shrimp and scallop ceviche

12,00€

☒ CARPACCIO “CIPRIANI STYLE”

Finas fatias de carne de vaca, alcaparras, rúcula e **molho de parmesão** e limão

Thin slices of beef, capers, rocket lettuce and parmesan and lemon sauce

12,00€

☒ IL VERO VITELLO TONNATO

Fatias de vitela com “**molho secreto**”

Slices of veal with a “secret sauce”

10,00€

PASTE & RISOTTI

☒ TAGLIATELLE PANCETTA E UOVO

Tagliatelle com “pancetta”, salsa e **gema de ovo**

Tagliatelle with “pancetta”, parsley and egg yolk

13,50€

☒ LINGUINE CACIO E PEPE

🍴 Linguine com molho de **Pecorino Romano DOP** e pimenta preta

Linguine with Pecorino Romano DOP and black pepper sauce

13,50€

☒ RISOTTO DI ZUCCA CON SALSAL AL GORGONZOLA DOP

Risotto de abóbora com molho de **queijo gorgonzola**, redução de vinagre balsâmico e crocante de batata doce

Pumpkin risotto with gorgonzola cheese, reduced balsamic vinegar and a crunchy sweet potato chip

14,00€

☒ PENNE ALLA PUTTANESCA

Penne com tomate, alho, **anchovas**, alcaparras e azeitonas

Penne with tomato, garlic, anchovies, capers and olives

12,00€

☒ SPAGHETTI CON BURRATA E POMODORINI

Spaghetti salteado com tomate cherry, alho e **burrata** gratinada

Spaghetti sautéed with cherry tomatoes, garlic and gratin burrata

15,50€

☒ RISOTTO PORTOBELLO

Risotto com cogumelos Portobello, pedaços de presunto “speck”, tomilho e lascas de **queijo parmesão**

Risotto with Portobello mushrooms, “speck” ham, thyme and parmesan cheese shavings

16,00€

☒ RIGATONI AL TARTUFO

Rigatoni com molho de **queijo parmesão** e cebola confitada, trufa negra e “funghi porcini”

Rigatoni with parmesan and confit onions sauce, “funghi porcini” and black truffle

** opção glúten free com Penne/Penne with glúten free option*

16,00€

☒ PAPPARDELLE AL GRANCHIO

🍴 Pappardelle com **sapateira**, funcho, malagueta e zest de lima

Pappardelle with King Crab, fennel, chilly and lime zest

** opção glúten free com Tagliatelle/Tagliatelle with glúten free option*

21,00€

☒ RISOTTO ALLE CAPESANTE

Risotto com **vieiras** seladas, espinafres, tomate cherry, folhas de manjerição e **queijo parmesão**

Risotto with seared scallops, spinach, basil leaves, cherry tomatoes and parmesan cheese

17,00€

☒ LINGUINE NERE AI GAMBERI

Linguine preto salteado com **camarão**, alho e “prosecco” Italiano

Black linguine with sautéed shrimp, garlic and Italian “prosecco”

15,50€

☒ PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE

Pappardelle com ragú de javali e lascas de **queijo parmesão**

Pappardelle with wild boar ragú and parmesan shavings

** opção glúten free com Tagliatelle/Tagliatelle with glúten free option*

15,50€

SECONDI PIATTI

☒ BRANZINO IN CREMA DI FINOCCHIO

🍴 **Robalo fresco** au sauté com creme e palha crocante de funcho e molho de “Nduja Calabrese”

Sautéed sea bass with crunchy and cremy fennel and “Nduja Calabrese” sauce

16,00€

MILANESE “ORECCHIA D’ELEFANTE STYLE”

Triologia de panados de vitela

Three breaded veal

12,50€

☒ TAGLIATA LA TRATTORIA

Naco de novilho grelhado (200g) com rúcula e **queijo parmesão**

Grilled beef steack (200g) with rocket lettuce and parmesan cheese

19,00€

☒ GRANDE TAGLIATA LA TRATTORIA PER DUE

Chuletón grelhado (600g) para 2 pessoas com rúcula e **queijo parmesão**

Grilled “Chuleton” (600g) for 2 persons served with rocket lettuce and parmesan cheese

33,50€

CONTORNI Acompanhamentos / Sides

☒ LINGUINE AL POMODORO

Linguine com o nosso molho de tomate e **queijo parmesão**

Linguine with our tomado sauce with parmesan cheese

4,00€

☒ LINGUINE AL TARTUFO

Linguine com molho de trufa negra

Linguine with black truffle sauce

4,00€

☒ PATATE FRITTE

Batatas fritas com **queijo parmesão** e azeite de trufa branca

French fries with parmesan cheese and white truffle oil

4,00€

☒ VERDURE ALLA GRIGLIA

Legumes da temporada salteados

Season sautéed vegetables

4,00€

☒ Opção sem gluten / *Gluten free option*

🍴 Moderadamente picante / *Slightly spicy*

🌶️ Muito picante / *Very spicy*

⚠️ Produtos alergénicos a negrito / *Allergenic products in bold*