

Osteria^{di}Porto.

Uma Brisa Italiana de Primavera-Verão no Coração do Porto

Caros amigos e apreciadores da boa mesa,

É com a alma renovada e o coração vibrante, tal como a estação que nos inspira, que apresentamos o nosso novo menu Primavera-Verão. Localizados no coração pulsante do Porto, onde a história e a cultura se encontram a cada esquina, sentimos o privilégio de partilhar convosco uma viagem gastronómica que celebra a frescura e a vitalidade desta época.

Como a natureza que se veste de cores e aromas, a nossa cozinha se reinventa, abraçando os ingredientes sazonais que a terra e o mar generosamente nos oferecem. A nossa paixão pela autenticidade italiana permanece inabalável, traduzindo-se em pratos que honram a tradição, mas que também se permitem um toque de criatividade e inovação.

Nesta nova carta, o mar é o nosso protagonista. Mergulhem nos sabores delicados das ostras frescas, na intensidade das vongole, na versatilidade do bacalhau, na frescura do atum e na exuberância do carabinero e do camarão tigre. O limão, com a sua acidez vibrante, será um fio condutor em muitas das nossas criações, trazendo leveza e um toque mediterrâneo aos pratos.

Mantemos o nosso compromisso com a qualidade excecional, selecionando os produtos mais frescos e saborosos, muitos deles diretamente da rica Itália, mas sem jamais esquecer a excelência dos nossos produtores nacionais. Afinal, a boa cozinha não conhece fronteiras quando a paixão e a qualidade se unem.

E porque a alma da nossa casa reside nos detalhes, cada pão que chega à sua mesa e cada pizza que sai do nosso forno é cuidadosamente elaborado pelas minhas mãos, com a mesma dedicação e amor que me movem desde o primeiro dia. Fomos pioneiros em trazer ao Porto sabores que hoje vos são mais familiares, e continuamos a explorar a riqueza da cozinha italiana, da reconfortante tradição à vibrante inovação da nossa pizza napolitana contemporânea.

Convidamos-vos a descobrir esta nova estação de sabores, criada com o frescor da primavera e a alegria do verão. Sintam a paixão em cada prato, a dedicação em cada ingrediente e a alma italiana que pulsa no coração do Porto.

Buon Appetito! Com carinho,

chef Douglas Oliveira

An Italian Breeze of Spring-Summer in the Heart of Porto

Dear friends and connoisseurs of fine dining,

It is with a renewed spirit and a vibrant heart, much like the season that inspires us, that we present our new Spring-Summer menu. Located in the bustling heart of Porto, where history and culture meet at every corner, we feel privileged to share with you a gastronomic journey that celebrates the freshness and vitality of this time of year.

Just as nature adorns itself with colors and aromas, our cuisine reinvents itself, embracing the seasonal ingredients that the land and sea generously offer us. Our passion for Italian authenticity remains unwavering, translating into dishes that honor tradition, yet also allow for a touch of creativity and innovation.

In this new menu, the sea is our protagonist. Immerse yourselves in the delicate flavors of fresh oysters, the intensity of vongole, the versatility of cod, the freshness of tuna, and the exuberance of scarlet shrimp and tiger prawns. Lemon, with its vibrant acidity, will be a common thread in many of our creations, bringing lightness and a Mediterranean touch to the dishes. We maintain our commitment to exceptional quality, selecting the freshest and most flavorful products, many of them directly from the rich lands of Italy, but without ever forgetting the excellence of our national producers. After all, good cuisine knows no borders when passion and quality come together.

And because the soul of our house lies in the details, every bread that arrives at your table and every pizza that comes out of our oven is carefully crafted by my own hands, with the same dedication and love that has driven me from day one. We were pioneers in bringing flavors to Porto that are now more familiar to you, and we continue to explore the richness of Italian cuisine, from comforting tradition to the vibrant innovation of our contemporary Neapolitan pizza.

We invite you to discover this new season of flavors, created with the freshness of spring and the joy of summer. Feel the passion in every dish, the dedication in every ingredient, and the Italian soul that beats in the heart of Porto.

Buon Appetito! With warm regards,

chef Douglas Oliveira





VEGETARIANO | VEGETARIAN



PICANTE | SPICY



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



CONTRA INDICADO GRAVIDEZ | CONTRAINDICATED IN PREGNANCY

OsteriaPorto.
chef Douglas Oliveira

Per Cominciare

Insalata

Risotto & Pasta

Secondi

**TONNO CRUDO DELICATO €14.00**

Tartar de atum fresco, para partilhar. [EN] Fresh tuna tartare, for sharing. [ES] Tartar de atún fresco, para compartir. [FR] Tartare de thon frais, à partager.

**OSTRICHE €12.00**

Ostras frescas - 4 unidades (sujeito à disponibilidade) [EN] Fresh oysters - 4 pieces (If available). [ES] Ostras frescas - 4 unidades (sujeto a disponibilidad). [FR] Huitres fraîches - 4 unités (selon la disponibilité).

**VONGOLE ALLA PORTOGHESE €12.00**

Berbigão, amêijoas-japonesas, mexilhão, azeite, alho, tomates semisecos e vinhos branco. [EN] Cockles, Japanese clams, mussel, olive oil, garlic, semi-dried tomatoes, and white wine. [ES] Berberechos, almejas japonesas, mejillones, aceite de oliva, ajo, tomates semisecos y vino blanco. [FR] Coques, palourdes japonaises, moules, huile d'olive, ail, tomates séchées et vin blanc

**BURRATA AL SOLE €14.00**

Burrata, rúcula, tomate semiseco, laranja, romã, pesto rosso e balsâmico. [EN] Burrata, arugula, semi-dried tomatoes, orange, pomegranate, pecan nuts, pesto rosso and balsamic. [ES] Burrata, rúcula, tomates semisecos, naranja, granada, nueces pecanas, pesto rosso y balsámico. [FR] Burrata, roquette, tomates séchées, orange, grenade, noix de pécan, pesto rosso et vinaigre balsamique.

**DANZA DI VONGOLE NEL VINO BIANCO €17.00**

Linguine, amêijoas frescas, alho, vinho branco e azeite. [EN] Linguine, fresh clams, garlic, white wine, and olive oil. [ES] Linguine, almejas frescas, ajo, vino blanco y aceite de oliva. [FR] Linguine, palourdes fraîches, ail, vin blanc et huile d'olive.

**FRESCHEZZA DI TONNO E LIMONE €18.00**

Linguine, creme de limão, tartare de atum e ar de limão [EN] Linguine, lemon cream, tuna tartare and lemon air. [ES] Linguine, crema de limón, tartar de atún y aire de limón. [FR] Linguine, crème de citron, tartare de thon et écume de citron.

**NORMA €15.00**

Casarecce, caponata siciliana, pomodoro, ricota cremosa. [EN] Casarecce pasta, Sicilian caponata, tomato sauce, creamy ricotta. [ES] Casarecce, caponata siciliana, pomodoro, ricota cremosa. [FR] Casarecce, caponata siciliana, pomodoro, ricotta crémeuse.

**OSTRICHE IN BIANCO MARE €18.60**

Carnaroli, ostras frescas e um toque defumado. [EN] Carnaroli rice, fresh oysters and a smoky touch. [ES] Arroz Carnaroli, ostras frescas y un toque ahumado. [FR] Riz Carnaroli, huitres fraîches et une touche fumée.

**ABRACCIO DI MARE E TERRA €17.75**

Carnaroli, pomodoro, bisque, tomate cherry confitado, crosta de alho e cebola, camarão e camarão Tigre [EN] Carnaroli rice, tomato, bisque, confit cherry tomatoes, garlic and onion crust, shrimp, and tiger prawn. [ES] Arroz Carnaroli, pomodoro, bisque, tomate cherry confitado, costra de ajo y cebolla, camarón y camarón Tigre. [FR] Riz Carnaroli, pomodoro, bisque, tomates cerises confites, croûte d'ail et d'oignon, crevettes et crevette Tigre.

**SUSSURRI DI NERO E ROSSO DAL MARE €34.00**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*. [ES] Spaghetti, ajo negro y fresco, crema de ajo negro, peperoncino y *carabinero*. [FR] Spaghetti, ail noir et frais, crème d'ail noir, peperoncino et *crevette carabinière*.

*Infinito Bardolino DOC

**TRAMA VERDE SU TELA NERA €35.00**Risotto nero, lula, *tentáculo de polvo*, infusão pimentos de La Vera, gel de manjeriço e salicornia. [EN] Squid ink risotto, squid, *octopus tentacle*, La Vera paprika infusion, basil gel and samphire. [ES] Risotto nero, calamares, *tentáculo de pulpo*, infusión de pimientos de La Vera, gel de albahaca y salicornia. [FR] Risotto nero, calamars, *tentacule de poulpe*, infusion de poivrons de La Vera, gel de basilic et salicorne.

*Douro Sílica

MEMORIE DI GELO, ORTO DORATO €31.00Suprema de *bacalhau* da Islândia, crosta de alho e cebola, aspargos, manteiga de laranja e manjeriço. [EN] Supreme of Icelandic *cod*, garlic and onion crust, asparagus, orange and basil butter. [ES] Suprema de *bacalao* de Islandia, costra de ajo y cebolla, espárragos, mantequilla de naranja y albahaca. [FR] Suprême de *cabillaud* d'Islande, croûte d'ail et d'oignon, asperges, beurre d'orange et basilic.

*Vitiese Chardonnay DOC Bio

**CUORE DI BRASA E ANIMA DI FUOCO €33.60***T-Bone*, molho de pimenta e mini legumes grelhados. [EN] *T-Bone* steak, pepper sauce and grilled mini vegetables. [ES] *T-Bone*, salsa de pimienta y mini verduras a la parrilla. [FR] *T-Bone*, sauce au poivre et mini-légumes grillés.

*Chianti Superiore DCGG



Dettagli sugli ingredienti

- Carabinero Marrocos
- Camarão Tigre Indo-Pacífico

- Ostras Crassostrea gigas
- Polvo Costa Portuguesa

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

- Atum-Albacora

* Sugestões de harmonização





VEGETARIANO | VEGETARIAN



PICANTE | SPICY



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



CONTRA INDICADO GRAVIDEZ | CONTRAINDICATED IN PREGNANCY

OsteriaPorto.

chef Douglas Oliveira



Per Cominciare



ANTIPASTI €6.00

Focaccia artesanal, pesto rosso e aioli. Serve 2 pessoas. [EN] Homemade focaccia, pesto rosso and aioli. For 2 people. [ES] Focaccia artesanal, pesto rosso y alioli. Sirve 2 personas. [FR] Focaccia artisanale, pesto rosso et aioli. Sert 2 personnes.



OLIVE €2.75



PANE €3.75



BRUSCHETTA POMODORO €3.25



BRUSCHETTA CAPRESE €4.00



SUPPLÌ AL TELÉFONO €6.80

Bolinhos de risotto recheados com queijo, panados e fritos. [EN] Risotto balls stuffed with cheese and fried. [ES] Bolitas de risotto rellenas de queso, empanadas y fritas. [FR] Boulettes de risotto farcies au fromage, panées et frites.



BASTONCINI DI MOZZARELLA €6.80

Palitos de mozzarella panados e fritos. [EN] Breaded and fried mozzarella sticks. [ES] Palitos de mozzarella empanados y fritos. [FR] Bâtonnets de mozzarella panés et fritos.



CARPACCIO €10.00

Porção pequena. [EN] Small portion. [ES] Carpaccio. Porción pequeña. [FR] Carpaccio. Petite portion.

Insalata



CAPRESE €11.20

Salada de tomate, mozzarella fior di latte, pesto e terra de azeitona. [EN] Tomato salad with fior di latte mozzarella, pesto and olives crumble. [ES] Ensalada de tomate, mozzarella fior di latte, pesto y tierra de aceituna. [FR] Salade de tomate, mozzarella fior di latte, pesto et crumble d'olives.



PANZANELLA €10.00

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. [ES] Ensalada de pan rústica - tomate, cebolla, pepino, aceitunas, trozos de pan, aceite de oliva y vinagre. [FR] Salade de pain rustique - tomate, oignon, concombre, olives, morceaux de pain, huile d'olive et vinaigre.

Zuppa



MINESTRONE €6.80

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. [ES] Sopa de verduras de temporada con pasta, judías, aderezada con hierbas mediterrâneas, aceite de oliva y Parmigiano Reggiano DOP. [FR] Soupe de légumes de saison avec pâtes, haricots, assaisonnée d'herbes méditerranéennes, huile d'olive et Parmigiano Reggiano DOP.

Contorni



CAPONATA SICILIANA & PEPPERONATA €5.00

Beringela e pimentos assados. [EN] Roasted eggplant and peppers. [ES] Berenjena y pimientos asados. [FR] Aubergine et poivrons rôtis.



PATATE AL FORNO €4.50

Batatas assadas ao murro, ervas frescas e azeite de manjeriço. [EN] Smashed roasted potatoes, fresh herbs and basil oil. [ES] Patatas asadas a puñetazo, hierbas frescas y aceite de albahaca. [FR] Pommes de terre rôties écrasées, herbes fraîches et huile de basilic.



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PICANTE | SPICY



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



CONTRA INDICADO GRAVIDEZ | CONTRAINDICATED IN PREGNANCY

OsteriaPorto.

chef Douglas Oliveira

Pasta (al dente)



CARBONARA €16,75

Spaghetti, gema de ovo, guanciale, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Spaghetti, egg yolk, guanciale, pecorino romano and black pepper. [ES] Spaghetti, yema de huevo, guanciale, pecorino romano y pimienta negra. [FR] Spaghetti, jaune d'œuf, guanciale, pecorino romano et poivre noir.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE €16,75

Tagliatelle fresco, Ragù de cocção lenta (carnes de porco e de vaca). [EN] Fresh tagliatelle, slow-cooked ragù (pork and beef). [ES] Tagliatelle fresco, Ragù de cocción lenta (carnes de cerdo y de ternera). [FR] Tagliatelle frais, Ragù à cuisson lente (viandes de porc et de bœuf).

GRICIA €16.00

Rigatoni, guanciale, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Rigatoni, guanciale, pecorino romano, and black pepper. [ES] Rigatoni, guanciale, pecorino romano y pimienta negra. [FR] Rigatoni, guanciale, pecorino romano et poivre noir.



AMATRICIANA €16.00

Spaghetti, pomodoro, guanciale, pecorino romano e peperoncino. [EN] Spaghetti, tomato, guanciale, pecorino romano and chili pepper. [ES] Spaghetti, pomodoro, guanciale, pecorino romano y peperoncino. [FR] Spaghetti, pomodoro, guanciale, pecorino romano et peperoncino.



PUTTANESCA €16.00

Spaghetti, pomodoro, anchovas, alcaparras, azeitonas e peperoncino. [EN] Spaghetti, tomato, anchovies, capers, olives, and chili pepper. [ES] Spaghetti, pomodoro, anchoas, alcaparras, aceitunas y peperoncino. [FR] Spaghetti, pomodoro, anchois, câpres, olives et peperoncino.



CACIO E PEPE €15.50

Rigatoni, pecorino romano e pimenta preta. [EN] Rigatoni, pecorino romano and black pepper. [ES] Rigatoni, pecorino romano y pimienta negra. [FR] Rigatoni, pecorino romano et poivre noir.



SORRENTINA €15.75

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. [ES] Gnocchi de patata artesanal, pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano y mozzarella fresca. [FR] Gnocchi de pommes de terre artisanal, pomodoro, mozzarella fior di latte, parmesan et mozzarella fraîche.



PESTO BURRATA €17.00

Casarecce, pesto genovese, burrata, pinoli, parmigiano. [EN] Casarecce, genovese pesto, burrata, pine nuts, parmesan. [ES] Casarecce, pesto genovés, burrata, piñones, parmigiano. [FR] Casarecce, pesto génovés, burrata, pignons de pin, parmesan.

Risotto (al dente)



FUNGI TARTUFO €17.80

Carnaroli, creme de cogumelos porcini, trufa e terra de cogumelo trompeta. [EN] Carnaroli rice, Porcini mushroom cream, truffle, and trumpet mushroom "soil". [ES] Arroz Carnaroli, crema de setas porcini, trufa y tierra de seta trompeta. [FR] Riz Carnaroli, crème de cèpes, truffe et terre de trompette de la mort.



POMODORO €15.50

Carnaroli, texturas de tomate e ricota. [EN] Carnaroli rice, textures of tomato and ricota. [ES] Arroz Carnaroli, texturas de tomate y ricota. [FR] Riz Carnaroli, textures de tomate et ricotta.



ASPARAGI PISTACCHI €17.00

Carnaroli, creme de aspargos, aspargos e pistache. [EN] Carnaroli rice, asparagus cream, asparagus and pistachios. [ES] Arroz Carnaroli, crema de espárragos, espárragos y pistachos. [FR] Riz Carnaroli, crème d'asperges, asperges et pistaches.



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)





 **MARINARA €12.00**
 Pomodoro, manjeriço, oregãos, alho e azeite. [EN] Pomodoro, basil, oregano, sliced garlic and olive oil. [ES] Pomodoro, albahaca, orégano, ajo y aceite de oliva. [FR] Pomodoro, basilic, origan, ail et huile d'olive.

 **MARGHERITA €15.00**
 Pomodoro, mozzarella e manjeriço. [EN] Mozzarella and basil. [ES] Pomodoro, mozzarella y albahaca. [FR] Pomodoro, mozzarella et basilic.

 **PESTO €16.00**
 Pesto, mozzarella, grana padano, tomate, manjeriço. [EN] Pesto, mozzarella, grana padano, tomato and basil. [ES] Pesto, mozzarella, grana padano, tomate, albahaca. [FR] Pesto, mozzarella, grana padano, tomate, basilic.

 **BIANCA FUNGHI TARTUFO €17.50**
 Creme de grana padano trufado, cogumelos frescos e em pó e mozzarella. [EN] Truffled grana padano cream, fresh and powder mushrooms and mozzarella. [ES] Crema de grana padano trufado, setas frescas y en polvo y mozzarella. [FR] Crème de grana padano truffée, champignons frais et en poudre et mozzarella.

 **QUATTRO FORMAGGI €16.50**
 Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano e gorgonzola. [EN] Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano and gorgonzola. [ES] Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano y gorgonzola. [FR] Pomodoro, mozzarella, provolone, grana padano et gorgonzola.

FUNGHI PROSCIUTTO COTTO €16.00
 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). [ES] Pomodoro, mozzarella, champiñón Portobello fresco y prosciutto cotto reserva con trufa (jamón cocido). [FR] Pomodoro, mozzarella, champignon Portobello frais et jambon cuit "prosciutto cotto reserva" truffé.

FICHI BURRATA PROSCIUTTO €18.00
 Pomodoro, mozzarella, figo, prosciutto, burrata, rúcula e balsâmico. [EN] Pomodoro, mozzarella, fig, prosciutto, burrata and balsamic. [ES] Pomodoro, mozzarella, higo, prosciutto, burrata, rúcula y balsámico. [FR] Pomodoro, mozzarella, figue, prosciutto, burrata, roquette et vinaigre balsamique.

PRIMAVERA €16.50
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, rúcula e tomate cereja. [EN] Pomodoro, prosciutto parma (parma ham), mozzarella, arugula and cherry tomato. [ES] Pomodoro, mozzarella, prosciutto de Parma, rúcula y tomate cherry. [FR] Pomodoro, mozzarella, prosciutto de Parme, roquette et tomate cerise.

 **DIAVOLA €16.00**
 Pomodoro, mozzarella, salame picante e pimenta peperoncino Lombardo. [EN] Pomodoro, mozzarella, slices of pepperoni and Peperoncino Lombardo (pepper). [ES] Pomodoro, mozzarella, salame picante y pimiento peperoncino Lombardo. [FR] Pomodoro, mozzarella, salami piquant et piment peperoncino Lombardo.

 **PEPERONI DOLCE PICCANTE €16.75**
 Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame picante, peperonata (pimentos) e mel de pimenta. [EN] Pomodoro, fior di latte mozzarella, spicy salami, peperonata (peppers), and chili honey. [ES] Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame picante, peperonata (pimientos) y miel de pimiento. [FR] Pomodoro, mozzarella fior di latte, salami piquant, peperonata (poivrons) et miel pimenté.

TONNO E POMODORACCIO €16.50
 Creme de ricotta, mozzarella fior di latte, atum, tomate semiseco e cebola roxa. [EN] Ricotta cream, fior di latte mozzarella, tuna, semi-dried tomatoes and red onion. [ES] Crema de ricota, mozzarella fior di latte, atún, tomates semisecos y cebolla morada. [FR] Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, thon, tomates séchées et oignon rouge.

ALICI €16.00
 Pomodoro, ricota cremosa, anchovas, alcaparras, tomate seco e azeitonas. [EN] Pomodoro, ricotta, anchovies, capers, sun dried tomato and olives. [ES] Pomodoro, ricota cremosa, anchoas, alcaparras, tomate seco y aceitunas. [FR] Pomodoro, ricotta crémeuse, anchois, câpres, tomates séchées et olives.

MARE E MONTI €19.00
 Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarões, cogumelos e alho. [EN] Tomato, fior di latte mozzarella, shrimp, mushrooms and garlic. [ES] Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarones, setas y ajo. [FR] Pomodoro, mozzarella fior di latte, crevettes, champignons et ail.



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. [ES] Moderno, en formato triangular, acompañado de un bizcocho savoiardo empapado en café con una quenelle de helado de Mascarpone y cacao en polvo. [FR] Moderne, en forme triangulaire, accompagné d'un biscuit savoiard imbibé de café avec une quenelle de glace Mascarpone et de la poudre de cacao.

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. [ES] Brownie de chocolate, hojas de chocolate, crema de chocolate y chocolate con leche, servido con una quenelle de helado de Mascarpone y crumble de speculoos. [FR] Brownie au chocolat, feuilles de chocolat, crème au chocolat et chocolat au lait, servi avec une quenelle de glace Mascarpone et un crumble de spéculoos.

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. [ES] Pequeño pastel en forma de corcho, empapado en ron, servido con helado de Mascarpone y sirope de Ginja. [FR] Petit gâteau en forme de bouchon, imbibé de rhum, servi avec de la glace Mascarpone et un coulis de Ginja.

LIMONETO €9.00

Sobremesa composta por uma Entremet de limão (mousse de limão, gelé de limão, cobertura crocante de chocolate branco), uma sablé breton com creme ganache de limão montado decorado com pistache e um gel de limão e manjerição. [EN] Dessert composed of a Lemon Entremet (lemon mousse, lemon jelly, crispy white chocolate coating), a sablé breton with whipped lemon ganache cream decorated with pistachio and a lemon and basil gel. [ES] Postre compuesto por un Entremet de limón (mousse de limón, gelatina de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco), un sablé breton con crema ganache de limón montada decorada con pistacho y un gel de limón y albahaca. [FR] Dessert composé d'un Entremet au citron (mousse au citron, gelée de citron, glaçage croquant au chocolat blanc), un sablé breton avec une ganache montée au citron décorée de pistache et un gel citron basilic.

GELATO €4.00

Gelado Italiano em frascos individuais, consulte sabor. [EN] Italian Ice Cream in individual jars, please inquire about flavors. [ES] Helado Italiano en tarros individuales, consulte sabor. [FR] Glace Italienne en pots individuels, demandez les parfums.

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. [ES] Pastel siciliano en forma de tubo crujiente, relleno de una crema dulce de ricota. [FR] Pâtisserie sicilienne en forme de tube croustillant, garnie d'une crème douce à la ricotta.

PASTEL DE NATA €1.50

[EN] Portuguese egg custard tart pastry. [ES] Pastel de Nata. [FR] Pastel de Nata.



Matrimonio

- TIRAMISÙ COM VINHO PORTO LBV €13.00
- MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO COM PORTO TAWNY €10.50
- BABA AL RUM COM PORTO PINK €10.50
- LIMONETO COM LIMONCELLO €11.00

BEVANDE

ANALCOLICI

Água Serra da Estrela
1L €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

Chá fermentado Mai Kombucha
250ml €3.20

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)
€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

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 €2.80

BIRRE SPECIALE

Mastri Birra Umbri Speciale IPA %6,5
750ml €11.30

Birra Morena Celtica Sweet Stout %6,8
330ml €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 (cítrico) %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
500ml €4.00

Free Damm garrafa 0% álcool
250ml €3.12

SIDRA

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



Attenzione, informazioni importanti:

- Shot de qualquer bebida 20ml €4.00
- Embalagens descartáveis: copo €0.25 | pizza/pasta/risotto/salada/sopa/talheres €1.00 | saco €0.30
- Em Portugal, é proibida a venda de álcool a menores de 18 anos e a pessoas visivelmente embriagadas



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

VINO BRANCO

Douro DOC Burmester

copo €4.50 garrafa €15.00

13% castas: Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato - Portugal

Sílica

garrafa €17.60

13,5% castas: Gouveio, Viosinho, Moscatel - Douro, Portugal

Vitese Chardonnay DOC Bio

garrafa €20.00

13% castas: Chardonnay - Sicília, Itália

VINO ROSÉ

Muros de Vinha

copo €4.00 garrafa €14.00

12,5% castas: Touriga Franca, Roriz e Barroca - Douro, Portugal

Infinito Bardolino DOC

garrafa €16.00

12% castas: Corvina, Rondinela, Molinara - Vêneto, Itália

VINO TINTO

Douro DOC Burmester

copo €4.50 garrafa €15.00

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

Chianti Superiore DOCG San Lorenzo

garrafa €20.00

14% castas: Sangiovese - Chianti, Itália

Chianti DOC

copo €4.50 garrafa €15.00

12% castas: Sangiovese - Chianti, Itália

VINO VERDE

Alvarinho Casal de Ventozela

copo €5.70 garrafa €19.40

12,5% castas: Alvarinho - Vale do Ave - Portugal

