



Benvenuto

www.aldente.pt





10m - 15m

Antipasti

Entradas / Appetizers / Hors d'oeuvre

6,90€

Focaccia Classica



Azeite, alho e orégãos

Olive oil, garlic and orégano

Huile d'olive, ail et origan

(120 gr) 15,30€

Prosciutto di Parma



Presunto de Parma 18 Meses

Parma Prosciutto 18 Months

Prosciutto de Parma 18 Mois

15,60€

Burratina al Pomodoro

Queijo burrata, tomate cherry confit, azeite, azeitona taggiasche e pimenta

Burrata cheese, cherry confit tomatoes, olive oil, taggiasche olives and pepper

Fromage burrata, tomate cerise confite, huile d'olive, olives taggiasche et aux poivrons

18,00€

Carpaccio di Salmone



Salmão fumado, limão, pimenta, azeite e rúcula

Smoked salmon, lemon, pepper, olive oil and arugula,

Saumon fumé, citron. aux poivrons, huile d'olive et roquette

18,60€

Carpaccio di Bresaola



Bresaola Black Angus, tomate cherry e Parmigiano Reggiano 16 meses

Black Angus Bresaola, cherry tomato and Parmigiano Reggiano 16 months

Bresaola Black Angus, tomate cerise et parmigiano Reggiano 16 mois

(500 gr) 32,45€

(250 gr) 19,35€

Gamberi alla Pugliese



Camarão salteado com alho e ervas aromáticas acompanhado de tomate cherry, pêra e mistura de Alfaces

Shrimp sauted with garlic and aromatic herbs served with cherry tomatoes, pear and lettuce mix

Crevettes sautées à l'ail et herbes aromatiques servies avec tomates cerises, poires et mélange de



10m - 15m

Contorni

Saladas / Salads / Salades

10,50€

Insalata di Pomodoro

Tomate, cebola e cogumelos

Tomato, onion and mushrooms

Tomate, oignon et champignons

10,25€

Insalata Verdi



Mistura de alfaces, maçã e frutos secos

Lettuce mix, apple and nuts

Mélange de laitues, pomme et fruits secs



Insalate Fredde

Saladas frias / Cold salads / Salades froides

14,10€

Insalata Romana



Mistura de alfaces, massa, mozzarella de Búfala Campana

DOP, tomate cherry e amêndoas

Lettuce mix, pasta, mozzarella di bufala Campana DOP, cherry tomato and almonds

Mélange de laitues, pâte, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cerise et amandes

15,30€

Insalata Niçoise



Mistura de alface, tomate cherry, atum, azeitonas taggiasche e ovo cozido

lettuce mix, cherry tomato, tuna, taggiasche olives and baked egg

Mélange de laitues, tomate cerise, thon, taggiasche olives et œuf cuit

14,35€

Insalata Caprese



Tomate, mozzarella di bufala Campana DOP e manjeriçã

Tomato, mozzarella di bufala Campana DOP and basil

Tomate, mozzarella di bufala Campana DOP et basilique

18,10€

Insalata di Salmone



Mistura de alfaces, salmão fumado, massa, mozzarella de

Búfala Campana DOP, pinhões e nozes

Lettuce mix, smoked salmon, pasta, mozzarella di bufala Campana DOP, pine nuts and walnuts

Mélange de laitues, saumon fumé, pâte, mozzarella di bufala Campana DOP, pignons de pin et noix



Insalate calde

Saladas quentes / Hot salads / Salades chaudes

16,60€

Insalata di Pollo



Frango, mistura de alfaces, cenoura, alho francês, passas e nozes

Chicken, lettuce mix, carrot, leek, raisins and walnuts

Poulet, mélange de laitues, carotte, poireau, raisins secs et noix

16,85€

Melanzana Gratinada



Beringela, cogumelos,mozzarella, Arroz Arborio, salada de acompanhamento e molho de soja

Eggplant, mushrooms, mozzarella, Arborio Rice, side salad and soy sauce

Aubergine, champignons, mozzarella, Riz Arborio, salade d'accompagnement et sauce de soja

Primi Piatti



5m - 10m

Zuppe Soups / Soupes

5,00€

Zuppa Minestrone

Cebola, alho francês, batata, cenoura, feijão verde, Pancetta e grana padano 16 meses

Onion, leek, potato, carrot, green beans, Pancetta and grana padano 16 months

Ognion, poireau, pomme de terre, carotte, haricots verts, Pancetta et grana padano 16 mois



15m - 20m

Paste Massas / Pasta / Pâtes

15,45€

Spaghetti al Peperoncino

Spaghetti, alho, azeite e piri-piri

spaghetti, garlic, olive oil and chilli

Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piquant

16,10€

Spaghetti Bolognese

Spaghetti com Ragù de carne

Spaghetti with meat sauce

Spaghetti au Sauce de viande

17,40€

Spaghetti alla Carbonara

Ovo, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano 16 meses DOP, Guanciale, Pimenta preta e natas

Egg, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano 16 months DOP, Guanciale, pepper and cream

Auf, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano 16 mois DOP, Guanciale, aux poivrons et crème fraîche

20,55€

Spaghetti di Seppia

Spaghetti com tinta de choco, azeite, alho, camarão e rúcula

Cuttlefish ink spaguetti, olive oil, garlic, shrimps, and arugula

Spaguetti à l'encre de seiche, huile d'olive, ail, crevettes et roquette

19,75€

Linguine “Al Dente”

Linguini , azeite, alho, mini tomate amarelo e camarão

Linguini , olive oil, garlic mini yellow tomato and shrimps

Linguini, huile d'olive, ail, mini tomate jaune et crevettes



Fusilli Senza Glutine
Sem Glutén / GLUTEN FREE
Sans Gluten

+ 3,45€

18,50€

Tagliatelle alla Norma



Tagliatelle verde, tomate seco, beringela, courgette, manjeriçao e molho de tomate
Green tagliatelle, dried tomato, eggplant, courgette,basil and tomato *sauce*
Tagliatelle verte, tomate sèche, aubergine, courgette,basilic et sauce de tomate

20,55€

Penne ai Gamberetti



Camarão, tomate, cogumelos, molho de soja, béchamel e sementes de sésamo
Shrimpss, tomato, mushrooms, soy sauce, béchamel, and sesame seeds
Crevettes, tomate, champignons, sauce de soja, béchamel et graines de sésame

19,25€

Cannelloni di Pollo al Pesto



Frango, rúcula, natas, pesto Genovese DOP, mozzarella, béchamel e mistura de alfaces
Chicken, arugula, cream, pesto Genovese DOP, mozzarella, béchamel and lettuce mix
Poulet, roquette, crème fraîche, pesto Genovese DOP, mozzarella, béchamel et mélange de laitue

18,60€

Lasagna alla Bolognese



Ragù de carne, béchamel e mozzarella
Meat sauce, béchamel and mozzarella
Sauce de viande, béchamel et mozzarella



15 m - 20 m

Risotto

20,00€

Risotto di Pesto e Funghi



Arroz Carnaroli, cogumelos porcini, natas, queijo taleggio, grana padano 16 meses e pesto Genovese DOP
Carnaroli Rice, porcini mushrooms, cream. taleggio cheese, grana padano cheese 16 Months and pesto Genovese DOP
Riz Carnaroli, champignons porcini, crème fraîche, fromage taleggio, fromage grana padano 16 Mois et pesto Genovese DOP

20,60€

Risotto ai Gamberetti



Arroz Vialone Nano, camarão, pimento e molho de marisco
Vialone Nano rice shrimps pepper, and seafood sauce
Riz Vialone Nano, crevettes, poivron et sauce de fruits de mer,

21,85€

Risotto di Pólipo



Arroz Vialone Nano, polvo, cebola, pimento e espargos
Vialone Nano rice, octopus, onion, pepper and asparagus, *Riz Vialone Nano, poulpe, ognion, poivron et asperges,*

 Picante
SPICY
Piquant

Secondi Piatti



15m - 20m

Pesce

Peixes / Fish / Poissons

23,10€

Salmone al Cartoccio



Lombo de salmão em papelote; com cebolinha; alho; alcaparras e salsa, acompanhado de batata cozida e brócolos com alho e pimenta *vermelha*
Roasted salmon fillet in aluminium paper with little onions; garlic; capers and parsley, with baked potatoes and brocolli with garlic and red pepper.
Filet de saumon en papillotte avec ciboulette; ail; câpres; persil; avec des pommes de terre cuites et des brocolis à l'ail et aux poivrons rouges.

26,85€

Polipo “Al Dente”



Polvo com batata no forno e legumes.
Octopus with potatoes in the oven and vegetables.
Poulpe avec des pommes de terre au four et des légumes

29,95€

Baccalà al forno



Lombo de Bacalhau, cebola caramelizada, maionese e batata salteada
Cod loin, caramelized onion, mayonnaise and sautéed potatoes.
Longe de morue, ognion caramélisé, mayonnaise et pommes de terre sautées



25m - 30m

Carne

Carnes / Meat / Viandes

20,60€

Saltimbocca alla Romana



Fatias finas de filet mignon, presunto e sálvia, acompanhado com cenoura no forno e batata salteada com alho e tomilho.
Thin slices of filet mignon, smoked ham and sage, with carrot in the oven and sautéed potatoes with garlic and thyme.
Tranches fines de filet mignon, jambon fumé et sauge, accompagné de carotte au four et pommes de terre sautées à l'ail et au thym.

27,95€

Filetto Toscano



Bife do lombo com molho de café acompanhado com batata no forno e espinafres salteados com noz.
Sirloin steak with coffee sauce with potatoes in the oven and sauted spinaches with walnuts.
Filet de boeuf avec de la sauce au café; pommes de terre au four et épinards sautés avec des noix

28,60€

Filetto Al Dente



Bife do lombo com molho de cogumelos acompanhado de batata no forno e salada verde
Sirloin steak with mushrooms sauce with the oven potatoes and green salad.
Filet de boeuf avec de la sauce aux champignons; des pommes de terre au four et de la salade verte.



Pizze Sottili

Pizzas finas / Thin pizzas / Pizzas fines

11,95€

Marinaio



Tomate, alho e orégãos

Tomato, garlic and oregano

Tomate, ail et origan

14,05€

Margherita



Tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã

Tomato, mozzarella fiordilatte and basil

Tomate, mozzarella fiordilatte et basilique

16,85€

Giovane



Tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e orégãos

Tomato, mozzarella fiordilatte ,ham and oregano

Tomate, mozzarella fiordilatte, jambon et origan

17,60€

Rustica



Tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e orégãos

Tomato, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, and oregano

Tomate, mozzarella fiordilatte, jambon, champignons,et origan

17,80€

Vegetariana



Tomate, mozzarella fiordilatte, courgette, beringela e pimento

Tomato, mozzarella fiordilatte, courgette, eggplant and pepper

Tomate, mozzarella fiordilatte ,courgette, aubergine et poivron

18,70€

Al Dente



Tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, ricotta e rúcula

Tomato, mozzarella fiordilatte ham, ricotta, and arugula

Tomate, mozzarella fiordilatte, jambon, ricotta et roquette

19,30€

Pescara



Tomate, mozzarella fiordilatte, salmão fumado, rúcula e orégãos

Tomato, mozzarella fiordilatte, smoked salmon, arugula and oregano

Tomate, mozzarella fiordilatte, saumon fumé, roquette et origan

19,65€

Padova



Tomate, mozzarella fiordilatte, salame, cogumelos, ovo e orégãos

Tomato, mozzarella fiordilatte, salami, mushrooms, egg and oregano

Tomate, mozzarella fiordilatte salami, champignons, oeuf et origan

20,00€

Golosa



Tomate mozzarella fiordilatte, presunto de parma 18 meses, rúcula e parmigiano regiano 16 meses

Tomato, mozzarella fiordilatte, parma smoked ham 18 months, arugula and parmigiano regiano 16 months

Tomate, mozzarella fiordilatte, jambon fumé de parma 18 mois, roquette et parmigiano regiano 16 mois

SPECIALI

ESPECIAIS / SPECIALS/ SPÉCIAUX

20,60€	Diavola  Tomate, mozzarella fiordilatte, salame picante, queijo taleggio e cebola roxa Tomato, mozzarella mozzarella fiordilatte, spicy salami, taleggio cheese and red onion <i>Tomate, mozzarella fiordilatte, salami piquant, fromage taleggio et ognion rouge</i>
21,65€	Tartufo  Mozzarella fiordilatte, asiago , cogumelos porcini e creme de trufa preta Mozzarella fiordilatte, asiago, porcini mushroooms and black truffle cream <i>Mozzarella fiordilatte, asiago, champignons porcini et crème de truffe noire</i>
22,80€	Salute  Tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola Punta d’Anca IGP e Parmigiano reggiano 16 meses Tomato, mozzarella fiordilatte, bresaola Punta d’Anca IGP and Parmigiano reggiano 16 months <i>Tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola Punta d’Anca IGP et parmigiano reggiano16 mois</i>

Calzone

17,70€	Piccolo  Tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e ovo Tomato, mozzarella fiordilatte, ham and egg <i>Tomate, mozzarella fiordilatte, jambon et œuf</i>
18,75€	“Trouxa” Al Dente  Tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, salame, azeitonas taggiasche , tomate fresco e manjeriçao Tomato, mozzarella fiordilatte ,ham, salami, taggiasche olives, fresh tomato and basil <i>Tomate, mozzarella fiordilatte , jambon,salami, olives taggiasche, tomate fraiche, et basilique</i>
19,65€	Genova  Tomate, mozzarella fiordilatte, salame, ricotta e ovo Tomato, mozzarella fiordilatte, salami, ricotta and egg <i>Tomate, mozzarella fiordilatte, salami, ricotta et œuf</i>



Pizze Senza Glutine
Sem Glutén / GLUTEN FREE
Sans Gluten

+ 3,45€

Frutta di Stagione

Fruta da Estação / Seasonal Fruits / Fruits de saison

6,35€	Morangos / STRAWBERRIES / <i>Fraise</i>	5,10€	Meloá / HONEYDEW MELON / <i>Melon miel</i>
5,60€	Ananás / PINEAPPLE / <i>Ananas</i>	3,20€	Maçã / APPLE / <i>Pomme</i>
5,60€	Manga / MANGO / <i>Mangue</i>	3,00€	Laranja / ORANGE / <i>Oranje</i>

Dolce

Desserts / Desserts

6,20€	Mousse al Frutto della Passione  Mousse de Maracujá PASSION FRUIT MOUSSE <i>Mousse au Fruit de la Passion</i>
6,45€	Tarte Brisa da Figueira  Doce tradicional da Figueira FIGUEIRA'S TRADITIONAL PIE <i>Tarte traditionnelle de Figueira</i>
6,70€	Mousse di Cioccolato Black & White  Mousse de Chocolate B&W B&W CHOCOLATE MOUSSE <i>Mousse au Chocolat</i>
6,90€	Panna Cotta 
7,45€	Tiramisù 
7,30€	Torta di Limone  Tarte de Limão /LEMON PIE <i>Tarte Au Citron</i>
8,80€	Torta di Cioccolato & Gelato alla Vaniglia  Tarte de Chocolate com Gelado de Baunilha CHOCOLATE PIE WITH VANILLA ICE CREAM <i>Tarte au chocolat avec de la crème glacée à la vanille</i>

Gelati

Ice-cream / Glaces

7,00€	Gelato al lampone (2 bolas)  Framboesa / RASPBERRY / <i>Framboise</i>
7,00€	Gelato alla vaniglia (2 bolas)  Baunilha / VANILLA / <i>Vanille</i>
7,00€	Gelato alla fragola (2 bolas)  Morango / STRAWBERRY / <i>Fraise</i>
7,00€	Gelato al limone (2 bolas)  Limão / LEMON / <i>Citron</i>

BUARCOS

Figueira da Foz - Portugal

www.aldente.pt



IVA incluído à taxa legal em vigor
PRICES WITH VAT INCLUDED
TVA incluse dans nos prix

Este estabelecimento possui livro de reclamações.
AN OFFICIAL COMPLAINTS BOOK IS AVAILABLE AT OUR RESTAURANT.
Notre établissement possède un livre de réclamations.

Horário de Inverno:

Segunda a Quarta: 12.00h - 15.00h ; 18.30h - 22.00h

Monday to Wednesday: 12.00h - 15.00h ; 18.30h - 22.00h

Lundi au Mercredi: 12.00h - 15.00h ; 18.30h - 22.00h

Sexta a Sábado: 12.00h - 15.30h ; 18.30h - 22.30h

Friday to Saturday: 12.00h - 15.30h ; 18.30h - 22.30h

Vendredi au Samedi: 12.00h - 15.30h ; 18.30h - 22.30h

Domingo: 12.00h - 16.00h

Sunday: 12:30 - 16:00h

Dimanche: 12:30 - 16:00h

Horário de Verão:

Terça a Quinta: 12.30h - 15.30h ; 18.30h - 22.30h

Tuesday to Thursday: 12.30h - 15.30h ; 18.30h - 22.30h

Mardi au Jeudi: 12.30h - 13.30h ; 18.30h - 22.30h

Sexta a Sábado: 12.30h - 16.00h ; 18.30h - 23.00h

Friday to Saturday: 12.30h - 16.00h ; 18.30h - 23.00h

Vendredi au Samedi: 12.30h - 16.00h ; 18.30h - 23.00h

Domingo: 12.30h - 16.30h ; 18.30h - 22.30h

Sunday: 12.30h - 16.30h ; 18.30h - 22.30h

Dimanche: 12.30h - 16.30h ; 18.30h - 22.30h

WILDSEASON UNIPessoal, LDA
C.R.C. DA FIGUEIRA DA FOZ 508 631 050
NIF: 508 631 050