Delfiara d'Ruz

FRATELLI A TAVOLA PARLANDO UNA STORIA

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (Artigo 135.º, n.º 3, do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.)

Alergénios
A informação relativa aos alergénios presentes nos nossos produtos encontra-se disponível para consulta. Para qualquer esclarecimento, por favor contacte um dos nossos colaboradores. Os nossos produtos são preparados em ambientes onde estão presentes diferentes alergénios, pelo que não podemos excluir o risco de contaminação cruzada. (Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.)

Alterações aos pratos
Não são permitidas substituições de produtos. A pedido do cliente, poderão apenas ser retirados ingredientes, sempre que a preparação do prato o permita.

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

 VEGETARIANO  VEGAN  PICANTE  MUITO PICANTE

Per Condividere

COUVERT DELFIARA 6
focaccia al rosmarino · azeitona taggiasca · azeite e balsâmico · molho de pomodorini confit

PANE ALL'AGLIO 6
massa de pizza alta e fofa · manteiga de alho · parmigiano reggiano · fio de azeite extra virgem · orégãos

BRUSCHETTA 7
pão artesanal tostado · pomodorini confit · stracciatella di burrata · manjericão fresco · parmigiano reggiano · fio de azeite extra virgem

BURRATA AI FUNGHI E TARTUFO 14,5
burrata · cogumelos brancos e shimeji salteados em creme de trufa · trufa fresca · crocante fino de parmigiano reggiano · fio de azeite extra virgem

BURRATA AL FORNO 13,5
burrata fumada · cherry e datterino giallo confit · pistacchio · manjericão · fio de azeite extra virgem · focaccia crocante · parmigiano reggiano

GAMBERI IN TERRACOTTA 15
camarão salteado · tomate san marzano · pomodorini confit · azeitona taggiasca · alcaparras · alho · peperoncino · manjericão · focaccia crocante · parmigiano reggiano

CARPACCIO DI PERA 10,5
pêra laminada · gorgonzola dolce · parmigiano reggiano · noz caramelizada · pomodorini confit · mel · rúcula · raspas de limão · fio de azeite extra virgem

ROSA DI SALMONE 13,5
salmão fumado · stracciatella di burrata · pistacchio · raspas e pérolas de limão · crocante fino de parmigiano reggiano · fio de azeite extra virgem

CAPESANTE AGLI AGRUMI 15,5
vieiras na concha · salmão fumado · emulsão cítrica · raspas e pérolas de limão · fio de azeite ao alho

CAPESANTE AL TARTUFO 16,5
vieiras na concha · creme de trufa · trufa fresca · parmigiano reggiano

Pizzas

MARGHERITA — 12,5
Forno: san marzano · fior di latte | Finalização: parmigiano reggiano · manjericão · fio de azeite extra virgem · orégãos

DELFINO — 22,5
Forno: datterino giallo · mozzarella di bufala | Finalização: scamorza affumicata · presunto parma · doce de figo biológico · manjericão · noz caramelizada

IARA — 23,5
Forno: ricotta di bufala · fior di latte · datterino giallo · salame picante pepperoni | Finalização: camarão salteado · mozzarella di bufala · manjericão · fili di peperoncino

PARMA — 18
Forno: san marzano · fior di latte | Finalização: stracciatella di burrata · pomodorini confit · presunto parma · manjericão · fio de molho pesto · orégãos

MORTADELLA & PISTACCHIO — 21
Forno: fior di latte | Finalização: mortadella di bologna · stracciatella di burrata · pesto de pistacchio · pistacchio natural · parmigiano reggiano

4 FORMAGGI & PERA — 19,5
Forno: fior di latte · gorgonzola · pêra | Finalização: lascas de parmigiano · stracciatella di burrata · noz caramelizada · mel

DIAVOLA — 15
Forno: san marzano · fior di latte · salame picante pepperoni | Finalização: manjericão · azeite peperoncino · orégãos

GAMBERI ROSSI — 25,5
Forno: fior di latte | Finalização: camarão salteado · salmão fumado · pomodorini confit · cebola roxa laminada · stracciatella di burrata · gomos e raspas de limão · manjericão · fio de azeite extra virgem · orégãos

TARTUFO — 26,5
Forno: creme de trufa · fior di latte | Finalização: cogumelos brancos e shimeji salteado · lascas de parmigiano · burrata · trufa fresca

DELFIARA — 28,5
Forno: creme de trufa · fior di latte · datterino giallo · pêra | Finalização: Prosciutto di Parma · burrata · trufa fresca · pistacchio · manjericão · fio de azeite extra virgem · parmigiano reggiano

IL MIO GUSTO — 12
Forno: san marzano · fior di latte | Acréscimo de ingredientes: extra fior di latte, fiambre, abacaxi, parmigiano reggiano ralado, salame picante pepperoni, cogumelos frescos, cebola, manjericão - 2,00€ · restantes ingredientes - 3,50 €

Clássicos

PAPPARDELLE AL RAGÙ — 16,5
pappardelle · ragù bolognese · parmigiano reggiano

PACCHERI ALLA CARBONARA — 17,5
paccheri · guanciale · gema de ovo · pecorino romano · pimenta preta



Pasta D'Autore



PACCHERI AL PISTACCHIO — 18,5
paccheri · creme de pistacchio e manjericão · burrata · parmigiano reggiano · pistacchio

PAPPARDELLE AI FUNGHI E TARTUFO — 21,5
pappardelle · cogumelos · parmigiano reggiano · trufa fresca

FAZZOLETTI MORTADELLA & PISTACCHIO — 19,5
massa fresca servida tépida · mortadella di bologna · stracciatella di burrata · pomodorini confit · pesto de manjericão · pistacchio

FETTUCCINE NERO AI GAMBERI — 23,5
fettuccine nero · camarão · pomodorini confit · stracciatella di burrata · raspas de limão · pistacchio · molho leve de crustáceos

Lasagne

LASAGNA PRIMAVERA 15,5
cogumelos frescos · alho-francês · pimento vermelho · courgette · cenoura · beringela
empratamento piccola insalata

LASAGNA COSTIERA 17,5
camarão · delícias do mar · atum · salmão fumado
empratamento piccola insalata

LASAGNA DELLA NONNA 15,5
ragù bolognese
empratamento piccola insalata

Pasta Ripiena

TORTELLONI NERO AL SALMONE 23,5
tortelloni nero recheado de salmão · molho leve de crustáceos · pérolas e raspas de limão · parmigiano reggiano

AGNOLOTTI AL BRASATO 22
agnolotti recheados de carne braseada em jus de carne e barolo · parmigiano reggiano

PANCIOTTI CAPESANTE E GAMBERI 24,5
panciotti recheados de vieira e camarão · molho leve de crustáceos · vieira na concha · pérolas e raspas de limão · parmigiano reggiano

Per Bambini

PIZZA BAMBINI 10,5
san marzano · mozzarella · fiambre · orégãos | exclusivo para crianças até aos 10 anos

BAMBINI ALLA BOLOGNESE 12
pappardelle · ragù bolognese · parmigiano reggiano | exclusivo para crianças até aos 10 anos

Saladas

BOSCO — 15,5
salada bistrô · frango salteado em azeite d'alho · cebola roxa laminada · mozzarella di búfala · tomate · pêra · noz caramelizada · parmigiano reggiano |opções: molho rosa · molho de iogurte · molho pesto · vinagrete da casa

PERLA BIANCA — 17,5
salada bistrô · tomate · salmão fumado · camarão salteado · burrata di búfala · vinagrete da casa · fio de azeite extra virgem · pistacchio · parmigiano reggiano

CAPRESE — 12,5
salada bistrô · manjericão · mozzarella di búfala · tomate · fio de azeite extra virgem · pistacchio · parmigiano reggiano | opção de molho pesto e creme balsâmico

BREZZA DI MARE — 16,5
salada bistrô · tomate · cebola roxa laminada · atum · camarão salteado em azeite d'alho · abacaxi · mozzarella di búfala · pistacchio · parmigiano reggiano | opções: molho rosa · molho de iogurte · molho pesto · vinagrete da casa

Menu Executivo

um prato com acompanhamento de uma bebida (refrigerante · água natural 50cl · cerveja moretti clássica ou copo de vinho selecionado) · café no final — 14,5

3ª FEIRA
pizza PARMA
salada BREZZA DI MARE

4ª FEIRA
pizza IARA
lasagne LASAGNA DELLA NONNA

5ª FEIRA
clássico PACCHERI ALLA CARBONARA
salada BOSCO

6ª FEIRA
pizza DELFINO
clássico PAPPARDELLE AL RAGÙ

MENU INDIVIDUAL exclusivo para uma pessoa · quando dividido acresce 5 € por pessoa · limitado ao stock existente · válido ao almoço, exceto feriados e fins de semana

Cervejas

MORETTI CLASSICA 33CL	3,5
MORETTI LA ROSSA 33CL	4
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA DI SARDEGNA 33CL	4
BIRRA ARTIGIANALE NERA MONKEY STYLE 33CL	5,5
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	3,8
PERONI GRAND RISERVA 33CL	4,6
SOMERSBY SIDRA DE MAÇÃ 33CL	3,5

Sangrias

SANGRIA DELFIARA	26
SANGRIA VERDE DE MAÇÃ	24
SANGRIA ESPUMANTE DE MARACUJÁ	22
SANGRIA ROSÉ FRUTOS VERMELHOS	7 | 21
SANGRIA EXÓTICA S/ ÁLCOOL	7
APEROL SPRITZ | LEMON SPRITZ	7,5

Refrigerantes e Águas

ACQUA PANNA NATURAL	50CL 2,8 | 75CL 4,2
ACQUA FRIZZANTE S. PELLEGRINO	25CL 2,4 | 75CL 4,5
LIMONADA DA CALABRIA | COPO	3,2
COMPAL TUTTI FRUTTI 20CL	2,4
COCA-COLA | COCA-COLA ZERO 33CL	2,8
FANTA LARANJA | 7UP | LIPTON ICE TEA LIMÃO 33CL	2,8

Champanhes e Espumantes

ESPUMANTE **COLINAS** RESERVA CUVÉE	29
LAMBRUSCO PUIANELLO | BIANCO | ROSSO | ROSATO	18
ESPUMANTE **VERTICE** BRUTO ROSÉ	27
BILLECART SALMON BRUT	75
CHAMPAGNE **DOM PÉRIGNON**	290
CHAMPAGNE **RUINART** BRUT BLANC DE BLANCS	95
CHAMPAGNE **AYALA** BRUT BLANC DE BLANCS	110
SPUMANTE PROSECCO DOC "**GALIÉ**"	7 | 24
PROSECCO CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT **CA 'DEL BOSCO**	58

Vinho Italiano

SANTA MARGHERITA LAMOLE **CHIANTI** DOCG DUELM BIO	32
BDG NEW **BAROLO** DOCG	75
BRUNELLO DI MONTALCINO CORICATO DOCG	70
BRICCO DEI GUAZZI **BARBERA** D 'ASTI DOCG	28
ZOLLA **PRIMITIVO** DI MANDURIA FANTINI	6 | 21
LUNÀTICO **CHARDONNAY** TERRE D ' ABRUZZO FANTINI | BIANCO	6 | 18
GRILLO PARLANTE FONDO ANTICO DOC BIO | BIANCO	24
RIPORTA ROSATO TERRE SICILIANA IGT FANTINI	18

Vinho do Douro

VERTENTE | TINTO	25
REDOMA | BRANCO	29
DUAS QUINTAS RESERVA | TINTO	60
POST SCRIPTUM | TINTO	26
QUINTA DO VALE MEÃO | TINTO	210
QUINTA DO VALLADO TOURIGA NACIONAL | TINTO	35
CHRYSÉIA | TINTO	130
DIÁLOGO | TINTO | BRANCO	18
VALLADO | BRANCO	15,5
PORMENOR | TINTO | BRANCO	26 | 46
BAFARELA GRANDE RESERVA | TINTO	24
CÍSTUS | TINTO | BRANCO	6 | 14
QUINTA DA SEQUEIRA | BRANCO	17

Vinho do Alentejo

TAPADA DE CHAVES RESERVA | TINTO	46
QUINTA DA FONTE SOUTO | TINTO	25
CARTUXA RESERVA | TINTO | BRANCO	70 | 28
PÊRA MANCA | TINTO	580
MONTE DA PECEGUINA | TINTO | BRANCO	19
FORAL DE ÉVORA | TINTO	22
MOUCHÃO TONEL | TINTO	360
PONTE MOUCHÃO | TINTO	34

Vinho Verde

ANSELMO ALVARINHO	19
CONTACTO ALVARINHO ANSELMO MENDES	20

Sobremesas

TIRAMISSÙ CASEIRO	7,
PÃO DE LÓ	7,5
CHEESECAKE DI VARI GUSTI	6,5
PANNA COTTA DE FRUTOS SILVESTRES	5,5
MOUSSE DE CHOCOLATE	5,5
NOCI E FICHI gelado de noz pralinada com coração de compota de figo	7,5
TARTUFO AL PISTACCHIO gelado de pistacchio puro com coração de creme de gianduia e granulado de pistacchio	7,5
EXTRA DARK gelado de chocolate com recheio de chocolate negro	7



Per Finire

CAFÉ / DESCAFEINADO ARTESANAL ITALIANO ILLY	1,8
CARIOCA DE CAFÉ / LIMÃO	1,2
LICORES	6
COPO GRAPA / LIMONCELLO	2
WHISKY CARDHU 12 ANOS	11
WHISKY MACALLAN 12 ANOS	18
VINHO DO PORTO 20 ANOS	11
GIN D'RUZ	10

HÁ HISTÓRIAS QUE COMEÇAM MUITO ANTES
DE GANHAREM FORMA PARA SEREM CONTADAS

A nossa COMEÇOU EM FAMÍLIA.
Começou com DOIS NOMES. Com DOIS IRMÃOS...

E com a vontade de criar um lugar onde, um dia,
eles POSSAM CONTINUAR A CONTAR HISTÓRIAS…
as nossas, as deles e todas aquelas que ainda estão por chegar...

A DELFIARA D'RUZ é pequena no tamanho,
mas ENORME em tudo aquilo que colocamos DENTRO DELA.

Desenhámos espaços, imaginámos cantos,
escolhemos materiais, traçámos detalhes.

Muito do que aqui vão encontrar saiu primeiro DAS NOSSAS MÃOS,
dos nossos desenhos, das nossas ideias e daquela exigência tão nossa
de procurar sempre fazer melhor.

Nada foi simplesmente colocado ou pousado…
Cada DETALHE foi pensado.
Cada canto tem UM POUCO DE NÓS.

Agora ESTÁ PRONTA, e queremos vê-la cumprir aquilo para que nasceu…
Mesas ocupadas, conversas demoradas, brindes, encontros e, claro...
MUITAS GARGALHADAS!

Pessoas com muito para contar…

FRATELLI A TAVOLA PARLANDO UNA STORIA

Talvez seja isto que torna uma mesa especial:
as histórias que ficam depois de nos levantarmos dela...

E desejamos que nela também vocês
tenham MUITAS HISTÓRIAS PARA CONTAR.

As de ontem. As de hoje. E as muitas que ainda estão por acontecer.
Porque contar histórias...É VOLTAR A VIVER!

Delfiara d'Ruz®
FRATELLI A TAVOLA PARLANDO UNA STORIA