

APERITIVOS*

APPETIZERS*

*Todos os nossos Aperitivos são servidos com snacks variados (batatas chips, mix de frutos secos).

*All our appetizers are served with various snacks (potato chips, mixed nuts)

BELLINI (7.00 €)

(CAVA, PEACH PULP)

TWEETY (7.00 €)

(LIMONCELLO, PROSECCO)

MIMOSA (7.00 €)

(ORANGE JUICE, PROSECCO)

SPRITZ (9.00 €)

(PROSECCO, APEROL, SODA)

AMERICANO (7.00 €)

(VERMUT ROSSO, CAMPARI, SODA)

PORTO TÓNICO (7.00€)

(PORTO EXTRA DRY, TÓNICA)

NEGRONI (7.00 €)

(GIN, CAMPARI, VERMUT ROSSO)

NEGRONI SBAGLIATO

(7.00 €)

(PROSECCO, CAMPARI, VERMUT ROSSO)

CAVA FREIXENET- CORDON

NEGRO – 200 ML (8.00 €)

(SPARKLING DRY WHITE WINE)

Não é permitido o consumo de alimentos elaborados ou processados fora do estabelecimento.

Ao abrigo do Regulamento (U.E) Nº 1169/2011 de 25 de outubro, este estabelecimento dispõe de "TABELA DE ALERGENICOS" para consulta do cliente.

According to the Regulation (U.E) Nº 1169/2011, in this restaurant is available the "ALLERGEN TABLE" for customer use.

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor - Prices are inclusive of VAT at the prevailing rate

ÁGUAS

WATER

ÁGUA MINERAL 0,5L (2.20 €)

MINERAL WATER 0,5L

ÁGUA MINERAL 1,0L (3.80 €)

MINERAL WATER 1.0L

ÁGUA COM GÁS 0,25L (2.00 €)

SPARKLING WATER 0,25L

ÁGUA COM GÁS 0,75L (3.80 €)

SPARKLING WATER 0,75L

TÓNICA SCHWEPES 0,25L (2.50 €)

TONIC WATER 0,25L

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

PEPSI-COLA 0,33L (3.00 €)

PEPSI-COLA ZERO 0,33L (3.00 €)

7-UP 0,33L (3.00 €)

SUMOL LARANJA 0,33L (3.00 €)

SUMO COMPAL 0,20L (2.50 €)

JUICE: PURE ORANGE, PEACH 0.20L

SUMO MAÇA (2,50 €)

APPLE JUICE, 0.25L

GINGER ALE 0,33L (3.00 €)

LIPTON ICE TEA 0,33L (3.00 €)

ICE TEA: PEACH OR LEMON

SUMOS NATURAIS

FRESH JUICES

LARANJA NATURAL (4.00 €)

FRESH ORANGE JUICE

LIMONADA (2.50 €)

FRESH LEMONADE

CERVEJAS

BEERS

CERVEJA 0,33L (3.00 €)

DRAFT BEER 0,33L

CERVEJA 0,50L (5.00 €)

DRAFT BEER 0,50L

ESTRELLA DAMM PRETA 0,25L (3.00 €)

ESTRELLA DAMM DARK BEER 0,25L

ESTRELLA SEM ÁLCOOL 0,25L (3.00 €)

ESTRELLA DAMM ALCOHOL & GLUTEN FREE 0,25L

ESTRELLA DAMM INEDIT 0,33L (5.00 €)

ESTRELLA DAMM FERNÁ ADRIÁ CRAFT BEER 0,33L

ESTRELLA VOLL-DAMM 0,25L (3.00 €)

ESTRELLA VOLL-DAMM CRAFT BEER 0,25L

PERONI GRAN RESERVA DOBLE MALTO

0,5L (7.50 €)

PERONI DOBLE MALT CRAFT BEER 0,5L

SOMMERSBY SIDRA 0,33L (3.50 €)

SOMMERSBY APPLE CIDER

CAFETARIA

COFFEE HOUSE

EXPRESSO (1.50 €)

EXPRESSO

DESCAFEINADO (1.50 €)

DECAFF

CAFFÉ LATTE (3.0 €)

COFFEE WITH MILK

LATTE MACCHIATO (3.50 €)

LATTE

CAPUCCINO (4.50 €)

CAPUCCINO

CHÁ/INFUSION (3.00 €)

TEA/INFUSION

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor - **Prices are inclusive of VAT at the prevailing rate**

PARA COMEÇAR

SOMETHING TO START

ANTIPASTO MISTO ITALIANO

(24 €)

(2 Pessoas - 2 People)



Seleção de Conservas de nossa

produção: Cogumelos Selvagens salteados, Pimentos em Tiras, Beringela com Hortela, Courgette em Escabeche, Tomate Seco, Azeitonas, Speck, Taleggio e Mozzarella di Bufala DOP

Homemade Preserves selection: Wild mushrooms sautéed, Red grilled peppers, Eggplant with Mint, Sundried Tomatoes, Olives, Speck, Taleggio cheese and PDO Buffalo Mozzarella

CROQUETAS ESPAÑOLAS

(15.00 €)



8 Croquetas caseiras: 4 de Presunto Ibérico e 4 de *Porcini* (Boletus Edulis) com Trufa.

8 Homemade Croquets: 4 with Spanish Iberian Ham and 4 with Mushrooms (*Porcini*) and Truffle.

PROVOLONE GRATINATO

(13 €)



Queijo Provolone gratinado com Molho de Tomate e Oregãos.

Grilled Provolone Cheese with Tomato Sauce.

BRUSCHETTE MISTE

(15 €)



Pão tostado (5 unidades) acompanhado de ingredientes selecionados pelo Chef.

Toasted bread slices (5 units) with our Chef's ingredients selection.

SALADA DA CASA

(14 €)



Alface e Rúcula, Queijos Scamorza fumada e Grana Padano, Maça Seca,

Tomate, Tomate Seco, Nozes, Cebola Frita, Croutons caseiros.

Mixed salad with Scamorza and Grana Padano PDO Cheeses, Dried Apple, Tomatoes, Sundried Tomatoes, Walnuts and Crispy Onion.

JAMON IBERICO - (19 €)

120 gr. Jamon Ibérico min. 24 meses de cura, Pão tostado, Tomate ralado.

120 gr. Spanish Iberian Ham min. 24 months aged, Toasted Bread, Grinded Tomatoes.

CARPACCIO DI VITELLO (17 €)

Carpaccio de Picanha maturada 14 dias, acompanhado com Rúcula, Grana Padano DOP, e molho Citronette.

Rump/Sirloin Cap raw beef carpaccio aged 14 days, with arugula and slices of Grana Padano PDO, seasoned with "Citronette" sauce.

LA BURRATA (18 €)



(2 Pessoas - 2 People)

Burrata, (300g.) com Tomate Confitado, Rúcula, Queijo Grana Padano DOP e Azeite de Trufa Negra.

Burrata (330g.) with Confit Tomatoes, Arugula, Grana Padano PDO Cheese and Black Truffle Oil.

PIRAMIDES DE BRIE E SPECK (14 €)



Folhado de Brie e Speck (Presunto Fumado), Rúcula e Tomate Seco.

Puff pastry stuffed with Brie melted cheese and Speck (Smoked ham), Arugula and Homemade Sun-Dried Tomatoes.

PARMIGIANA (16 €)



Berinjela, Molho de tomate, Queijos Scamorza e Grana Padano DOP.

Fried Eggplant with homemade tomato sauce, Smoked mozzarella and Grana Padano PDO cheese.

TÁBUA DE ENCHIDOS - (15 €)

Seleção do chefe de 6 Enchidos DOP.

Chef's selection of 6 PDO Cured Meats.

TÁBUA DE QUEIJOS - (15 €)



Seleção do chefe de 6
Queijos Italianos e Portugueses DOP.

**Chef's selection of 6 PDO Italian and
Portuguese Cheeses.**

TÁBUA MISTA - (16 €)

Seleção do chefe de 3 Enchidos e 3
Queijos DOP.

**Chef's selection of 3 Cured Meats and 3
Cheeses PDO.**

SAUTÉ DE FRUTOS DO MAR*

550 G. - (25 €)

(2 Pessoas - 2 People)

Seleção de Frutos do mar frescos com
Molho de Tomate, Alho, Vinho Branco,
Salsa e Bottarga de Sardenha ralada.

**Fresh Seafood Sauté with Tomato Sauce,
Garlic, White Wine, Parsley and Grinded
Sardinian Bottarga.**

***Segundo disponibilidade *According to
availability**

Pão e Azeite E.V. Fabrico Próprio - 1.5€/pax
Azeitonas Italianas/Italian Olives 3.50€

Todos os preços apresentados incluem IVA à
taxa legal em vigor - **Prices are inclusive of
VAT at the prevailing rate**

PASTE PASTAS

PENNE ALL' ARRABBIATA

(12 €)



Molho de tomate caseiro, Alho, Malagueta, Queijo Ricotta Salgada e Salsa

Homemade Tomato sauce, Garlic, Hot chili pepper, Salty Ricotta cheese and Parsley

LASAGNA (15.50 €)

Lasanha com molhos bolonhesa e bechamel caseiros

Lasagna with homemade Bolognese and Béchamel sauces

LINGUINE ALLA CARBONARA (15 €)

Ovo de Campo, "Guanciale" (bochecha de porco curada), Queijo Pecorino DOP, Pimenta e Terra de Azeitunas Pretas.

Egg, "Guanciale" (cured pork cheeks), Pecorino PDO cheese, Black pepper and Black olive crumble.

FUSILLI GORGONZOLA E CACAO

(14 €)



Queijo Gorgonzola DOP, Natas, Nozes, Maça desidratada e Cacau.

Gorgonzola sauce, Walnuts, Dehydrated apple and Cocoa powder.

TORTELLONI CON CIME DI RAPE

(15 €)



Massa fresca "Tortelloni", Flor de grelo, Queijo Grana Padano, Cachaço de porco, migas de pão tostadas e Pimentão de la Vera DOP (fumado).

Fresh stuffed pasta "Tortelloni" with Turnip flowers, Grana Padano PDO cheese, pork tenderloin, bread crumbs and Paprika from "La Vera" Spain PDO (smoked).

LINGUINE ALLA AMATRICIANA

(15 €)

Tomate "San Marzano" DOP, Cebola, "Guanciale" (bochecha de porco curada), Queijo Pecorino DOP e Malagueta.

San Marzano PDO Tomato, Onion, "Guanciale" (cured pork cheeks), Pecorino PDO cheese, Hot chili pepper.

FUSILLI AL PESTO

(16 €)



Manjeriço fresco, Alho, Nozes, Queijos Grana Padano e Pecorino DOP

Homemade Pesto sauce: Fresh basil, Garlic, Walnuts, Grana Padano and Pecorino PDO cheeses

LINGUINE ALLO SCOGLIO (20 €)*

Seleção de Marisco fresco, Camarões, Molho de tomate, Bottarga de Sardenha, Salsa

Selection of fresh Shellfish, Shrimps, Tomato sauce, Bottarga, and Parsley

***Segundo disponibilidade. *According to availability**

LINGUINE OLIO AL TARTUFO BIANCO

(14 €)



Rúcula, Queijo Grana Padano DOP, e generoso Azeite aromatizado com Trufa branca.

White truffle oil, Arugula and Grana Padano PDO cheese.

PENNE TARTUFO E OLIVE

(18 €)



Trufa Negra e Azeitonas pretas picadas, Natas, Queijo Grana Padano DOP, Lascas de Trufa Negra.

Grinded mix of Black truffle and Black olives, Cream, Grana Padano PDO cheese, Black Truffle shavings.

RISOTTI**

RISOTTOS**

**Min 20 minutos.

****Min. 20 minutes.**

RISOTTO QUATTRO FORMAGGI

(16 €)



Manteiga, Cebola, Queijos DOP: Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino e Taleggio.

Butter, Onion, PDO Cheeses: Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino and Taleggio.

RISOTTO 4P (PANCETTA, PORRO, PECORINO E PASSAS) (16 €)

Manteiga, Alho Francês, Bacon, Passas, Vinho Branco, Queijo Grana Padano e Queijo Pecorino.

Butter, Leek, Bacon, Raisin, White Wine, Grana Padano and Pecorino cheeses.

RISOTTO TALEGGIO, SPECK E RADICCHIO (17 €)

Manteiga, Cebola, Queijo Taleggio, Presunto Fumado, Radicchio e Queijo Grana Padano.

Butter, Onion, Taleggio Cheese, Speck, Radicchio and Grana Padano cheese.

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO

(19 €)



Manteiga, Cebola, Mix de Cogumelos (fresco e secos), Creme de Trufa Branca, Nozes Queijo Grana Padano.

Butter, Onion, Mixed Mushrooms (fresh and dry) White Truffle Cream, Wallnuts, Grana Padano cheese.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

(20 €)

Manteiga, Cebola, Alho, Seleção de Marisco fresco, Camarões, Vinho Branco, Salsa.

Butter, Onion, Garlic, Selection of Fresh Shellfish, Shrimps, White Wine and Persil.

***Segundo disponibilidade. *According to availability**

SECONDI PIATTI

OTHER MAINS

PARMIGIANA (16 €)



Berinjela, Molho de tomate, Queijos Scamorza e Grana Padano DOP.

Fried Eggplant with Homemade tomato sauce, Smoked Mozzarella and Grana Padano PDO cheese.

PURE DI FAVE CON CIME DI RAPE

(12 €)



Purê de favas desidratadas, Flor de grelo, Pão tostado e Queijo Pecorino DOP.

Dehydrated broad beans purée, Turnip Flowers (turnip greens), Toasted bread and Pecorino PDO cheese.

HABITAS BABY CON JAMÓN

(15 €)



Favas baby salteadas em azeite E.V. com cebola, Presunto Iberico, Pecorino DOP e Ovo escalfado com azeite de trufa negra.

Broad baby beans sautéed in extra virgin olive oil with onion, Iberian ham and Pecorino PDO cheese, Poached egg flavored with black truffle oil.

CARPACCIO DI VITELLO (17 €)

Carpaccio de Picanha madurata 14 dias, (servida cru), acompanhado com Rúcula Grana Padano DOP e molho "Citronette".

Rump/Sirloin Cap Raw beef carpaccio Rocket Salad, Slices of Grana Padano PDO, seasoned with "Citronette" sauce.

TAGLIATA DI VITELLO (19 €)

Alcatra de vitelão (250 gr.), Flor de sal, Pimenta preta, Alecrim. Acompanhada com Rúcula, Tomate cherry confit, Queijo Grana Padano DOP e Molho chimichurri.

Sliced Rump veal beef (250 gr.) cooked with E.V. olive oil, Salt, Black pepper and Rosemary. Served with Rocket salad, Cherry tomatoes, Grana Padano PDO cheese and Chimichurri sauce.

ALCATRA COM MOLHO DE QUEIJO PECORINO DOP E PIMENTA (22 €)

Alcatra de vitelão (250 gr.) com molho de queijo Pecorino DOP e pimenta preta. Acompanhado com Pisto Manchego (pimento, cebola, courgette).

Rump veal beef (250 gr.) with Pecorino PDO cheese and black pepper sauce. Served with peppers, onions and zucchini in tomato sauce.

SCALOPPINE (AL CUBO) CON MARSALA DOC

(22 €)

Alcatra de vitelão (250 gr.) flameado com vinho Marsala DOC e salva, acompanhado de Lascas de Parmesão e Tomate seco.

Rump veal beef (250 gr.) flavored and flambéed with Italian liqueur wine Marsala PDO and sage, served with Parmigiano Flakes and Sundried tomato.

FILETTO DI MAIALE ALL'AGLIO NERO (22 €)

Lombinho de Porco (250 gr.) macerado durante 24h em cítricos, flameado com Vinho do porto, acompanhado com molho de Alho preto, Purê de cenoura e Farofa de avelã.

**Pork tenderloin (250 gr.) resting during 24h
in a Citric marinate, flamed with Porto wine
and garnish with a Black garlic sauce, Carrot
puree and Hezelnuts.**

Todos os preços apresentados incluem IVA à
taxa legal em vigor - **Prices are inclusive of
VAT at the prevailing rate**

Pão e Azeite E.V. Fabrico Próprio – 1.5€/pax
Azeitonas T.O.M./T.O.M Olives 3.50€

SOBREMESAS

DESSERTS

TIRAMISÚ (6 €)

ORIGEM: ITÁLIA

Creme de Mascarpone, biscoitos Savoirdi embebidos em café, pepitas de chocolate e cacau em pó

Mascarpone cream, Savoirdi biscuits impregnated with coffee, chocolate chips and cocoa

Armonização Vinica:
Port Wine Harmonization:

TAYLOR'S TAWNY 10 YEARS 8.5 €

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI (6 €)

ORIGEM: ITÁLIA

Nata abaunilhada, gelatina de framboesa e romã, nozes **Panna Cotta with raspberry jelly, granate, walnuts and red berries coulis**

Armonização Vinica:
Port Wine Harmonization:

TAYLOR'S RUBY RESERVE 8 €

ESPUMA DE MASCARPONE E AMENDOIM CROCANTE (6 €)

ORIGEM: PORTUGAL

Espuma de mascarpone com crocante de amendoim e caramelo salgado, frutos vermelhos

Mascarpone foam with crispy salted peanuts caramel, berries

Armonização Vinica:
Port Wine Harmonization:

TAYLOR'S RUBY RESERVE 8 €

BOLO DE CHOCOLATE (7 €)

ORIGEM: PORTUGAL/ITÁLIA

Bolo de chocolate e avelã sem farinha, acompanhado de gelado artesanal

Chocolate and hazelnuts cake, no flour, with homemade ice-cream

Armonização Vinica:
Port Wine Harmonization:

TAYLOR'S TAWNY 20 YEARS 14 €

GELADO ARTESANAL (7 €)

ORIGEM: ITÁLIA

Copo de gelado artesanal (Baunilha, o Nutella o Pistacho, o Café o Amenduíim Salgado) com culis de caramelo picante

Homemade ice-cream with spicy caramel

Armonização Vinica:
Port Wine Harmonization:

TAYLOR'S FINE WHITE 8.5 €

CONSERVAS HOMEMADE PRESERVE (Take-Away Only)

LIMONCELLO 500 ML (18.00 €)

Homemade Italian Limoncello 500 ml

TOMATE SECOS EM AZEITE EXTRA VIRGEM (5.00 €)

Sun dried tomatoes in extra virgin olive oil,
flavored with garlic and oregano

TIRAS DE PIMENTOS EM AGRIDOCE (5.00 €)

Red Pepper grilled in stripes in a sweet and
sour sauce.

COMPOTA DE CEBOLA COM VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA (5.00 €)

Onion jam with balsamic vinegar.

AZEITONAS COBRAÇOSA (7.00 €)

Portuguese Cobrancosa olives in extra
virgin olive oil flavored with garlic and
oregano.

PIMENTOS CEREJA RECHEADOS (8.00 €)

Cherry Red Pepper filled with Tuna Capers
and Anchovies

AZEITE EXTRA VIRGEM – 500 ML (8.50 €)

Biologic extra virgin Olive oil

Todos os preços apresentados incluem IVA à
taxa legal em vigor - Prices are inclusive of
VAT at the prevailing rate