

GLI ANTIPASTI-ENTRADAS

Pão 0.80€

Manteiga 0.70€

Couvert

Entrada de sabor tipicamente italiano constituído por dois patês artesanais, azeitonas italianas, acompanhados por focaccia. 5.00€.

✓ **Parmigiana di melanzane**

Feitas beringela frita dispostas em camadas com recheio de queijo mozzarella, queijo parmesão D.O.P., manjerição e molho de tomate. 8.50€.

Burrata

Burratina (queijo mozzarella recheado com creme de leite fermentado) aromatizada com azeite de trufa e acompanhada por mortadela Bologna I.G.P. 11.00€.

Carpaccio di Bresaola della Valtellina con rucola e Parmigiano

Carne bovina magra salgada (Valtellina, Itália), rúcula, Parmesão D.O.P. e limão.

10.00€

Tagliere della tradizione italiana

(a partir de 2 pessoas)

Apetitoso tabuleiro com burrata aromatizada com azeite de trufa, degustação de charcutaria italiana (presunto de Parma D.O.P., salami e mortadela), tomates secos e saladinha. 12.50€ por pessoa.

Tris di bruschette

Pão torrado com tomate cereja, alho e manjerição; Pesto genovese; Molho Bolognese. 9.00€.

LA PASTA FRESCA

I RAVIOLI

O ravioli é uma massa recheada cuja folha é feita com ovo, farinha oo e sêmola. Fazem parte do vasto e antigo universo da tradição culinária italiana. Na literatura já se encontram vestígios no século XIV em "Decameron" por Giovanni Boccaccio.

Ravioli di carne al pomodoro

Ravioli artesanal de massa fresca com recheio de carne e tempero de molho de tomate.

12.00€

✓ **Ravioli di Zucca con crema di Taleggio (Mantova)**

Ravioli artesanal de massa fresca com recheio de abóbora, mostarda de fruta e amaretti (bolachas italianas de amêndoa) com tempero de manteiga, queijo Taleggio D.O.P e pimenta preta. Antiga receita do Norte Itália. 12.00€

✓ **Vegetariano**

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS ALIMENTARES QUE PROVOCAM ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS: Cereais que contêm glúten; Crustáceos; Ovos; Peixe; Amendãos; Soja; Leite; Frutos de casca rija; Aipo; Mostarda; Sésamo; Dióxido de enxofre e sulfitos; Tremoço; Moluscos. Para uma informação mais específica, por favor, contacte um dos nossos colaboradores. Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro 2011.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Iva incluído à taxa legal em vigor.

✓ *Ravioloni di Gorgonzola e Pera*

Ravioli artesanal de massa fresca em forma de quadrados grandes com recheio de queijo Gorgonzola, ricotta e pera, temperado com crema de nozes, queijo Parmesão D.O.P e salsa. 14.50€

Girasoli di salmone

Ravioli artesanal de massa fresca em forma de girassóis grandes com recheio de salmão, cebolinho, queijo philadelphia e mascarpone, temperado com tomate cereja. 14.00€

Girasoli di burrata e tartufo

Ravioli artesanal de massa fresca em forma de girassóis grandes com recheio de queijo burrata e trufa, temperado com creme de queijo parmesão e servido sobre uma camada de presunto de Parma D.O.P. 16.50€

Ravioli ricotta e spinaci con sugo bolognese

Ravioli artesanal de massa fresca com recheio de ricotta e espinafres, temperado com molho bolonhesa e queijo parmesão. 13.00€

✓ (Também disponível com molho de manteiga, salsa e queijo parmesão D.O.P. (10.50€))

GLI SPAGHETTI

O spaghetti é uma massa de sêmola e água e é o formato mais amado pelos Italianos. A sua origem mais consagrada remonta ao domínio árabe na Sicília, no século IX.

OS CLÁSSICOS

✓ *Spaghetti cacio e pepe (Roma)*

Esparguete artesanal de massa fresca com queijo Pecorino D.O.P. e pimenta preta. É um prato típico da tradição romana. 11.80€

Spaghetti alla carbonara (Roma)

Esparguete artesanal de massa fresca com ovo, Guanciale de Amatrice D.O.P. (gordura de bochecha de porco), queijos Pecorino e Parmesão D.O.P. e pimenta preta. Prato típico romano no qual o molho cremoso é constituído pelos queijos e o ovo. 12.50€

✓ *Spaghetti con pesto genovese (Genova)*

Esparguete artesanal de massa fresca com pesto genovese artesanal (manjerição, pinhões, queijo Parmesão e Pecorino D.O.P. alho e azeite extra - virgem). 13.50€

Spaghetti all' amatriciana (Amatrice)

Esparguete artesanal de massa fresca com tomate, Guanciale de Amatrice D.O.P. (gordura de bochecha de porco), queijo Pecorino D.O.P., pimenta preta e piri-piri. Prato muito antigo da Itália Central. 12.50€

✓ *Spaghetti ao focu (Sicília)*

Esparguete artesanal de massa fresca com tomate cereja, alho, manjerição, piri-piri, azeite extra virgem e ricotta salgada. 11.00€

COM MARISCO

Spaghetti con gamberoni

Esparguete artesanal de massa fresca com camarão, tomate cereja, alho, azeite extra virgem, salsa e vinho branco. Outro clássico das cidades de mar italianas. 14.80€



Spaghetti alle vongole (Nápoles)

Esparguete artesanal de massa fresca com amêijoa, azeite extra virgem, piri-piri, pimenta preta, salsa, alho e vinho branco. Clássico da tradição napolitana. 13.60€

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle é uma massa de ovo, farinha 00 e sêmola. Típica da Itália Central e do Norte, o seu nome vem do verbo "tagliare" (cortar), uma vez que eles são obtidos por espalhar a massa em folha fina e cortá-la.

✓ *Tagliatelle alla carbonara con tartufo*

Tagliatelle artesanal de massa fresca com tempero Carbonara (ovos, queijos Pecorino, queijo Parmesão D.O.P. e pimenta preta), onde o molho cremoso de queijos e ovos se casa magistralmente com o sabor intenso da trufa laminada. 16.50€

✓ *Tagliatelle ai funghi porcini*

Tagliatelle artesanal de massa fresca com cogumelos porcini *trifolati* (salteados com azeite, alho, salsa e vinho branco), nata q.b. e queijo parmesão D.O.P. 16.50€

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle artesanal de massa fresca com molho bolonhesa e parmesão D.O.P. 12.00€

LE CASARECCE

A casarecce é uma massa curta de forma lisa e enrolada, típica do Centro-Sul Itália. Como requer a tradição do Sul, a massa é de sêmola e água.

Casarecce con pesto genovese e vongole

Casarecce artesanal de massa fresca com pesto genovese artesanal e amêijoas cozidas em azeite extra virgem, pimenta preta, salsa, alho e vinho branco. É um prato de mar e de terra, colorido e com um sabor fresco e delicioso. De facto, além de combinar perfeitamente com amêijoas, o pesto aprimora o seu sabor ao máximo, tornando a combinação de mar e terra verdadeiramente irresistível. 15.00€

✓ *Casarecce ai quattro formaggi*

Casarecce artesanal de massa fresca temperado com o mais clássico e popular dos molhos italianos: os quatro queijos (Gorgonzola, Taleggio D.O.P., Parmesão D.O.P. e Ricotta salgada) com guarnição de nozes. Prato cremoso e muito saboroso, para os amantes do queijo. 12.50€

I SECONDI PIATTI

Polpette al sugo e insalata

Almôndegas de carne com molho de tomate e acompanhadas com salada. 10.50€

Scaloppine al limone

Os escalopes de limão é um prato muito simples e saboroso, confeccionado a partir de carne de vaca enfarinhada e aromatizada com limão, acompanhada com espinafres e queijo. 11.50€

Vongole alla marinara

Prato de mar em que todo o sabor das ameijoas é destacado pela cozedura delicada em húmido, alho, azeite extra virgem, vinho branco e salsa. Vem acompanhado com pão torrado. 15.00€

I CONTORNI

(acompanhamento extra)

✓ *Insalata di pomodorini*

Salada de tomate cereja com alho, sal, azeite extra virgem e orégão. 4.00 €

✓ *Insalata mista*

Cenouras, alface, rúcula, pimentas, pepino, tomate, cebolas, azeitonas. 4.50€

LE INSALATONE

(Saladas Grandes)

Insalata di Salmone

Salmão fumado, abacate, queijo feta, tomate cereja e alface. 8.80 €

Insalata Caesar

Frango, alface, tomate cereja, cenoura, pão tostado, molho caesar e parmesão D.O.P. 8.80 €

✓ *Insalata Veggìe*

Cenouras, alface, rúcula, pimentas, pepino, tomate, cebolas, azeitonas. 7.50 €

I DOLCI FATTI IN CASA

(Sobremesas Caseiras)

Tiramisù

Biscoitos Savoiardi (biscoitos leves de consistência friável e esponjosa) embebidos em café, envolvidos por um creme à base de mascarpone e coberto com cacau em pó.

4.80€

Cannolo siciliano

Uma sobremesa de referência da pastelaria Siciliana, este é um rolinho de massa frita recheado com ricotta, açúcar, fruta cristalizada, canela e pepitas de chocolate.

4.00€

Cannolo siciliano com granella di pistacchio

Uma sobremesa de referência da pastelaria Siciliana, este é um rolinho de massa frita recheado com ricotta, açúcar, fruta cristalizada, canela e pistacho moído. 4.50€

Pannacotta

Originário do Piemonte do início dos '900 e agora difundido em toda Itália, é um pudim de leite e baunilha com calda à escolha. 4.00€

Torta di pistacchio

Bolo de cacau com recheio de creme de ricotta e creme de pistacho, coberto com pistacho moído. 6.00€



BEBIDAS

SANGRIA

Com vinho branco ou tinto	8.5 €(0.5 Lt); 13.90€ (1 Lt)
Com espumante	9.5 €(0.5 Lt); 15.80€ (1 Lt)

ÁGUA E REFRIGERANTES

Água sem gás (50 cl)	1.50€
Água das Pedras (25 cl)	1.70€
Água sem gás (150 cl)	2.50€
Água com gás italiana San Pellègrino (75 cl)	3.00€
Coca cola / Coca cola zero/ 7 UP/ Sumol (33 cl)	1.90€
Sumo Compal	1.90€
Ice Tea	1.90€
Água de Limão Fríze (25 cl)	2.00€
Água Tônica Schweppes (25 cl)	2.00€
Ginger Ale Schweppes (25 cl)	2.00€
Sidra Somersby	3.50€

SUMOS NATURAIS

Limonada	2.00€
Sumo de laranja	3.00€

CERVEJA

Imperial (20 cl) / Tulipa (30 cl) / Caneca (40 cl)	1.50€ / 2.00€/2.50€
Superbock garrafa (33 cl)	2.00€
Superbock preta garrafa (33 cl)	2.00€
Birra Moretti/Birra Peroni Nastro Azzurro /Itália)	3.00€
Sagres não alcoólica garrafa (33 cl)	2.00€

CAFETERIA

Café expresso	1.00€
Descafeinado	1.10€
Café "corretto" (com cheirinho)	2.00€
Café americano	2.00€
Chá	1.50€
Brandy Coffe (Brandy, xerope de açúcar, café e nata)	6.00€
Amaretto Coffe (Amaretto di Saronno, xerope de açúcar, café e nata)	6.00€

APERITIVOS

<i>Prosecco (Copo)</i>	4.00€
<i>Lemon Fresh (Limoncello, xerope de açúcar, prosecco, hortelã e limão)</i>	6.00€
<i>Di Saronno Cocktail (Amaretto Di Saronno, xerope de açúcar, prosecco, hortelã)</i>	6.00€
<i>Spritz (Aperol, Prosecco e Soda)</i>	5.00€
<i>Campari Soda</i>	5.00€
<i>Martini Rosso ou Bianco</i>	3.50€
<i>Fernet Branca</i>	4.00€
<i>Gin Tónico</i>	5.00€

DIGESTIVOS

<i>Sambuca</i>	4.00€
<i>Limoncello</i>	3.50€
<i>Grappa branca</i>	4.00€
<i>Grappa com estágio em barrique</i>	5.00€
<i>Amaretto di Saronno</i>	5.00€
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	5.00€
<i>Amaro Montenegro</i>	5.00€
<i>Brandy Vecchia Romagna</i>	5.00€
<i>Aguardente Velha Reserva CRF</i>	5.00€
<i>Licor de Beirão</i>	3.50€
<i>Vodka Smirnoff</i>	4.00€
<i>Whisky The Famous Grouse</i>	4.00€
<i>Whisky Chivas</i>	6.00€
<i>Whisky Johnny Walker Black Label</i>	6.00€
<i>Whisky Jack Daniel</i>	6.00€

VINHOS DOCES

<i>Vinho Moscatel</i>	4.00€
<i>Vinho do Porto Tinto Tawny</i>	3.50€
<i>Vinho do Porto Tinto LBV 2013 Messia</i>	5.00€
<i>Vinho do Porto Branco</i>	3.50€
<i>Vinho Passito IGT Krysos (casta Grillo) - Feudi Disisa (Itália - Sicília)</i>	6.00€
<i>Vinho Passito D.O.C. Privilegio -(casta Fiano) - Feudi di San Gregorio (Itália - Campania)</i>	6.00€