

## ANTIPASTI

Couvert .....	6,00 €
🍷 Painei all' aglio.....	5,50 €
🍷 Pane all' aglio con formaggio.....	7,00 €
🍷 Pane al chouriço.....	6,50 €
🍷 Burrata com pesto, tomate cereja e tostas.....	12,00 €
🍷 Bruschetta al pomodoro.....	7,00 €
(tomate picado, azeitonas e orégãos)	
🍷 Caprese (mussarela de búfala, tomate, manjeriço).....	8,90 €

## INSALATAS

PANZANELLA AL LAMANA.....	13,00 €
Pão frito no azeite, pimentos, manjeriço, cebola roxa, tomate cherry	
CAESAR COM FRANGO.....	13,00 €
Alface Iceberg, Frango, Parmesão, Molho Caesar e Croutons	
SALMÃO FUMADO.....	15,90 €
Rúcula Selvagem, Tomate Cherry, Mozzarella Mini, Salmão Fumado e Molho Rosé	

## RISOTTOS

🍷 RISOTTO FUNGHI.....	17,50 €
Arroz Arbóreo, Parmesão, Seleção de Cogumelos Secos e Frescos	
RISOTTO GAMBERETTI.....	20,00 €
Arroz Arbóreo, Camarão e Parmesão	

## PASTAS

LASANHA DELLA NONNA.....	19,50 €
Massa de Lasanha, Molho Bolonhesa, Fiambre, Mozzarella, Molho Bechamel e Parmesão	
LASANHA DI POLLO.....	16,50 €
Massa de Lasanha, Molho Bechamel, Frango desfiado, Cogumelos, Mozzarella e Parmesão	
🍷 PENNE POMODORO BASILICO.....	15,50 €
Penne, Molho de Tomates, Manjeriço, Mozzarella Mini e Tomate Cherry	
🍷 PENNE QUATTRO FORMAGGIO GRATINADO.....	17,50 €
Penne, Gorgonzola, Mozzarella, Brie, Parmesão, Natas e Gratinado ao Forno	
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA.....	16,50 €
Tagliatelle, Bacon, Parmesão, Gema de Ovo, Natas e Salsa	
TAGLIATELLE SALMÃO FUMADO.....	19,00 €
Tagliatelle, Molho Pomodoro, Toque de Natas, Alho Francês, Salmão Fumado e Alcaparras	
SPAGHETTI BOLOGNESE.....	15,50 €
Spaguetti, Molho Bolonhesa, Parmesão e Salsa	
SPAGHETTI AI LAMANA DI PESTO.....	15,00 €
Spaguetti, Pesto e Natas	
SPAGUETTI BOLOGNESE KIDS.....	10,85 €
Spaguetti, Molho Bolonhesa. (*até 12 anos)	

ANTIPASTI. INSALATAS. PASTAS. RISOTTOS

## BEBIDAS

Refrigerante.....	2,50€
(Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Icetea)	
Água sem gás 0,5 lts.....	2,10€
Água das pedras.....	2,60€
Sumo laranja natural.....	4,50€
Sumo natural de Ananás.....	4,50€
Sumo natural de lima.....	4,00€
Sangria jarra 1 lt (vinho tinto ou branco).....	15,50€
Sangria jarra 2lt (vinho tinto ou branco).....	23,50€
Sangria jarra 2lt (frutos vermelhos com espumante).....	27,00€
Somersby.....	4,00€
Fino.....	2,60€
Príncipe.....	3,10€
Super Bock Free 0, 33 Lts.....	3,10€
Super bock 0,33 lts.....	3,10€
Super bock Stout 0,33 lts.....	3,10€
Tango.....	3,40€
Panache.....	3,40€
Limoncello (copo).....	4,00€
Vinho a copo (tinto / branco / rosé).....	5,20€
Serviço de rolha por garrafa.....	6,00€

## DOLCE

<b>Tiramissu</b> .....	<b>6,20 €</b>
Biscoito , creme a base de mascarpone, café e vinho do Porto	
<b>Panacota</b> .....	<b>5,80 €</b>
Creme de baunilha com calda de frutos vermelhos	
<b>Tarte de lima</b> .....	<b>6,20 €</b>
Massa de tarte, creme de lima e merengue	
<b>Tarte Caprese</b> .....	<b>7,30 €</b>
Bolo de chocolate com farinha de avelãs e amêndoas, gelado de baunilha e ganache de chocolate	
<b>Pizza de banana</b> .....	<b>9,90 €</b>
Banana, açúcar e canela	
<b>Pizza de Nutella</b> .....	<b>11,90 €</b>
Nutella com fruta da época	
<b>Bola de gelado com ganache de chocolate</b> ....	<b>5,90 €</b>
Consulte os sabores disponíveis	
<b>Frutas da época</b> .....	<b>5,90 €</b>
Consulte as opções disponíveis	
<b>Serviço para Bolo de Aniversário por Pessoa</b> .....	<b>0,70 €</b>

## CAFETERIA

Café.....	1, 20 €
Café duplo.....	2, 30€
Café descafeinado.....	1, 60 €
Café carioca.....	1, 20 €
Meia de leite.....	1, 90 €
Pingo.....	1, 60€
Chá.....	1, 90€

BEBIDAS . DOLCES . CAFETERIA

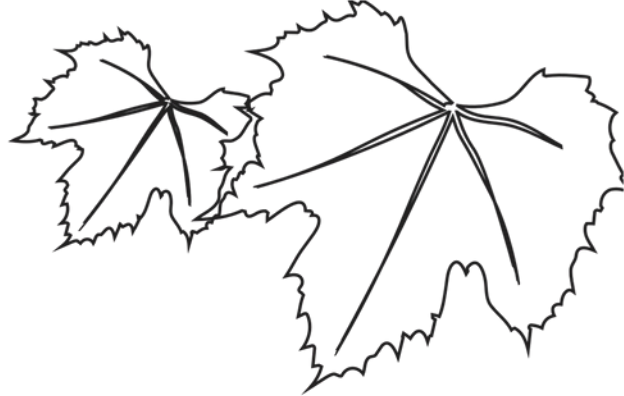


# PIZZA



- 1. MOZZARELLA DEL FIGLIO.....12,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella e Oregãos.
- 2. MARGHERITA DELLA MAMMA.....14,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Manjericão e Oregãos.
- 3. ANCHOVA DEL PAPÁ.....18,30 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Anchovas, Azeitonas e Oregãos.
- 4. QUATTRO FORMAGGI DELLA NONNA.....18,50 €**  
Mozzarella, Parmesão, Gorgonzola, Brie e Oregãos.
- 5. SORELLA PEPERONI.....18,00 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Peperoni, Pimentos e Oregãos.
- 6. PROSCIUTTO DEL NONNO.....20,00 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto, Burrata, Rúcula Selvagem e Oregãos.
- 7. AMICI TROPICALE .....14,80 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Ananás, Fiambre e Oregãos.
- 8. POLLO FRATELLO.....17,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Frango, Requeijão artesanal e Oregãos.
- 9. ZIO FUNGHI.....14,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Azeitonas e Oregãos.
- 10. COGNATO NAPOLETANO.....17,90 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry, Manjericão e Oregãos.
- 11. ZIA GAMBERETTI.....19,90 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Camarão ao Alho e Azeite, Rúculas, Malagueta Fresca e Oregãos.
- 12. TONNO SUOCERA.....16,00 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola Roxa, Azeitonas Pretas e Oregãos.
- 13. CAPRICIOSA LAMANA.....18,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre, Alcachofra, Cogumelos, Ovos de Codorniz, Azeitonas Pretas e Oregãos.
- 14. PESTO DEL BISNONNO.....16,00 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Pesto, Tomate Cherry e Oregãos.
- 15. NIPOTE BACON.....18,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Bacon, Ovos de Codorniz, Cebola frita e Oregãos.
- 16. AL GUSTO DEL NONNO PORTOGHESE.....17,90 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Chourizo, Frango, Azeitonas pretas e Oregãos.
- 17. SALMONE DEL PAPÁ.....19,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Salmão Fumado, Rúcula e Oregãos.
- 18. CALZONE DI PADRINO.....15,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre, Azeitonas pretas e Oregãos.
- 19. CALZONE MARGHERITA.....14,50 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Manjericão e Oregãos.
- 20. CALZONE DEL CAPO.....18,00 €**  
Molho de Tomate, Mozzarella, Peperoni, Pimentos e Oregãos.
- Extras:**  
Prosciutto, Peperoni, Camarão, Salmão fumado, Mozzarella de Búfala (por unidade).....3,60 €  
Burrata (por unidade).....5,90 €  
Outros ingredientes disponíveis (por unidade).....2,60 €
- \*Obs: não trocamos ingredientes**

PIZZAS



# VINHOS

## BRANCOSITALIANO

**PICCINI MEMORO "BIANCO" N/V VINO D'ITÁLIA .....19,50 €**

Saborosa invenção da família Piccini (famoso produtor da Toscana), este vinho traz um corte de uvas de quatro regiões da Itália: 40% de Viognier da Sicília, 30% de Chardonnay do Trentino, 20% de Vermentino da Maremma e 10% de Pecorino do Marche. O resultado é um vinho cheio de fruta e com um toque elegante de madeira.

## TINTOSITALIANO

**PICCINI MEMORO "ROSSO" N/V VINO D'ITÁLIA.....19,50 €**

Deliciosa criação da família Piccini (famoso produtor da Toscana), este vinho combina uvas de quatro regiões da Itália. Elaborado para comemorar os 150 anos da unificação italiana, apresenta um corte de 40% de uvas Primitivo parcialmente pacificadas, 30% de Montepulciano de Abruzzo, 20% de Nero D'Avola da Sicília e 10% de Merlot do Veneto. O vinho é macio e cheio de fruta, com um estilo exuberante e fácil de gostar.

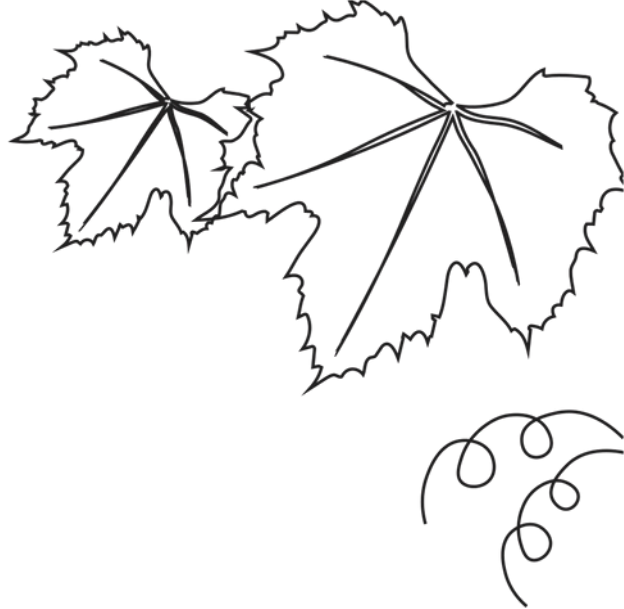
**BARBERA D'ASTI DOCG "ROSSO FUOCO" BIOLÓGICO PIEMONTE.....22,50 €**

Agricultura orgânica. Vinho jovem, com aromas frutados de cranberry e morango. Na boca, notas de alcaçuz e amora. Sem madeira. Estágio de 3 meses em tanques de aço inox, sobre as lias, seguido de mais 3 meses em garrafa, contribui para a sensação de fruta fresca e um bom corpo.

**PICCINI CHIANTI RISERVA DOCG COLLEZIONE ORO TOSCANA.....23,50 €**

Numa das áreas mais prestigiosas da Toscana, entre as montanhas de Florença e Siena, nasce o vinho ícone da culinária italiana. Elaborado com 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon, fermentadas separadamente e com longa maceração. O envelhecimento ocorre em barrica (30%) e em grandes tonéis de carvalho (70%) por 9 meses. Intenso em frutos vermelhos, com um toque de baunilha. Rico em estrutura, quente, aveludado e com taninos suaves.

VINHOS ITALIANOS



## ESPUMANTE ITALIANO

**PICCINI PROSECCO VENETIAN DRESS EXTRA DRY N/V ITÁLIA .....25,80 €**

Método de Tanque (Charmat), que resulta num estilo frutado, fresco e fácil de beber. Aroma/sabor com predomínio de maçã verde. Casta Glera. Extra Dry = 12 - 17g/L de açúcar residual

## ROSÉ PORTUGUÊS

**ATLANTIS ROSÉ | DOP MADEIRENSE ILHA DA MADEIRA | PORTUGAL..... 18,90 €**

Vinho celebrado por Tamlyn Currin no site [jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com)! Toda a energia do solo vulcânico e das brisas marinhas da inigualável Ilha da Madeira, numa garrafa de Rosé como nenhuma outra! Elaborado com a casta Tinta Negra (100%), apresenta deliciosos aromas e sabores de goiaba, tamarillo, morango, complementados por toques de mel e creme de tártaro. A acidez crocante, em perfeito equilíbrio com um açúcar residual de 7,5g/l, conferem frescura, sabor elegante e aptidão gastronómica, com uma sensação de vinho seco.

## ROSÉ FRANCÊS

**L'OSTAL CAZES ROSÉ | PAYS D'OC SUL DA FRANÇA.....19,80 €**

Castas: 50% Grenache e 50% Syrah. Um vinho de cor rosa pálido, com nariz altamente complexo e delicado oferece uma combinação subtil de pétalas de rosa e romã. Destaque para a acidez refrescante e a diversidade

## ESPUMANTE PORTUGUÊS

**SÍLICA "BLANC DE NOIR" SUPER RESERVA BAIRRADA N/V RAUL RIBA D'AVE PORTUGAL.....23,50 €**

Método Tradicional, com segunda fermentação em garrafa. Elaborado com 100% Baga de solo argilo-calcário da Região da Bairrada. Estágio na garrafa, antes do dégorgement, por um período de até 48 meses. No nariz é pedregoso e contido, com notas cítricas. Na boca é muito vivo e seco, com uma acidez finíssima e deliciosamente refrescante. A bolha é fina, integrada e persistente. Extra-Bruto = 0 - 6g/L de açúcar residual.



# VINHOS

## BRANCOS PORTUGUESES

### **SÍLICA UNOAKED | RAUL RIBA D'AVE | DOURO.....17,60 €**

Vinhas com idade mínima de 23 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em cotas altas e solo granítico. Blend de castas típicas da Região do Douro, com 30% de Gouveio a dar estrutura, 30% de Viosinho a dar frescura e 40% de Moscatel a contribuir com a sua fruta exuberante. Fermentado e estagiado em cubas de aço inox, onde permaneceu sobre as borras finas durante 2 meses, para aumentar a amplitude de boca. Sem madeira. Aromas florais, maracujá, limão, toranja e ligeira erva cortada.

### **CA&RA - DÃO CLÁSSICO BRANCO.....19,80 €**

Vinhas com idade mínima de 23 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em cotas altas e solo granítico. Blend de castas típicas da Região do Douro, com 30% de Gouveio a dar estrutura, 30% de Viosinho a dar frescura e 40% de Moscatel a contribuir com a sua fruta exuberante. Fermentado e estagiado em cubas de aço inox, onde permaneceu sobre as borras finas durante 2 meses, para aumentar a amplitude de boca. Sem madeira. Aromas florais, maracujá, limão, toranja e ligeira erva cortada.

### **MORGADO DE BUCELAS VEGANO | LISBOA - DOC BUCELAS .....20,50 €**

Elaborado com 100% Arinto, de solo calcário e clima Mediterrâneo. Primorosa enologia de Nuno Cancela de Abreu, com contacto pelicular para melhor extração de aromas e sabores, seguido de fermentação e estágio em cuba durante 3 meses, com bâtonnage para conferir fabuloso corpo. Destaque para a frescura e mineralidade, com notas de lima e maçã verde. Acidez crocante.

### **RUBRICA BRANCO | ALENTEJO.....20,90 €**

Vinho do festejado enólogo Luís Duarte, proveniente de agricultura sustentável. Elaborado com 48% Antão Vaz, 32% Verdelho e 20% Viognier. Uma parte do mosto fermentou em barricas novas de carvalho francês e outra parte em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas. Estágio de 6 meses nas mesmas cubas e barricas, com bâtonnage quinzenal. Aromas de pêssego e de ananás, com suaves toques de baunilha provenientes da madeira. Seco, corpo médio a muito corpo, de acidez moderada, com fruta tropical sumarenta ao que se aliam notas de flores brancas. Textura cremosa, com notas de tosta combinadas com um subtil amanteigado. Final longo.

### **CANCELA ABREU & RIBA D'AVE ENCRUZADO RESERVA VEGANO | Dão..... 20,90 €**

Elaborado com 100% Encruzado, a casta branca rainha do Dão, numa vinificação sublime, que em nada perde para os melhores Chassagne-Montrachet da Borgonha. Pronunciados aromas e sabores de limão, maçã verde, pera, pêssego, apricot, iogurte, brioche, baunilha, amêndoa com deliciosa mineralidade. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês e contacto com as borras finas. A intensidade dos sabores é perfeitamente equilibrada pela alta acidez. Muito corpo e final prolongado.



# VINHOS

## TINTOS PORTUGUESES

**SÍLICA UNOAKED | RAUL RIBA D'AVE | DOURO .....17,60 €**

Vinhas com idade entre 15 – 33 anos, localizadas nas sub-regiões de Cima-Corgo e Douro Superior, em solo xistoso. Blend clássico da Região do Douro, onde a Touriga Nacional e a Touriga Franca contribuem para a parte aromática com frutos pretos silvestres e flor de violeta e a Tinta Roriz confere estrutura, dando persistência no final de boca. Corpo médio, acidez crocante e taninos sedosos. Estágio em cubas de aço inox; sem madeira.

**CA&RA – DÃO CLÁSSICO TINTO | DÃO.....19,50 €**

Elaborado com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, este vinho celebra a amizade e o encontro enológico de Nuno Cancela de Abreu e Raul Riba D'Ave. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês Allier. Frutos vermelhos maduros, cereja e ameixa, acompanhados de um leve toque de chocolate. Uma das expressões de melhor custo benefício do Dão, com corpo médio, taninos suaves e acidez vibrante.

**ARTEFACTO COLHEITA SELECIONADA ALICANTE BOUSCHET | ALENTEJO .....20,90 €**

De origem francesa, foi em Portugal que a casta Alicante Bouschet encontrou o terroir perfeito para a sua melhor expressão! Como casta tintureira resultante do cruzamento de Petit Bouschet e Grenache, produz vinhos de cor profunda, com ótimo aporte de acidez e taninos e sabores de frutos vermelhos e pretos. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novo e de segundo ano complementam o conjunto, em vinificação primorosa de Luís Duarte.

**RUBRICA TINTO | ALENTEJO.....24,90 €**

Vinho do festejado enólogo Luís Duarte, proveniente de agricultura sustentável. Elaborado com as castas Alicante Bouschet, Touriga nacional, Petit Verdot, Aragonez, Syrah e tinta miúda. Cor Granada viva profunda. No aroma, Frutos silvestres pretos, muito frescos, complementado por aromas mais complexos de especiarias e menta. O Sabor rico em fruta preta concentrada. Estrutura firme, com taninos bem presentes e uma refrescante acidez. Um vinho como se esperava, sério, complexo e tremendamente sedutor. Estágio 9 Meses em barricas de carvalho francês.

**CANCELA ABREU & RIBA D'AVE RESERVA | Dão.....27,80 €**

Elegância e equilíbrio definem este tinto do Dão, uma perfeita combinação das castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen orquestradas divinamente pelas hábeis mãos de Nuno Cancela de Abreu & Raul Riba D'Ave. Cor vermelho-rubi profundo, ameixa e cereja preta com um toque de violeta, anis estrelado, canela, cedro e muita mineralidade. Etéreo e sofisticado, com acidez, taninos, corpo e final médio (+). Maturação de 9 meses em barricas de carvalho francês.