





## COUVERT

Variedade de pão, grissinis, azeite e manteiga 3.00€  
*Selection of bread, grissinis, olive oil and butter*

## ENTRADAS/ *STARTERS*

Antipasti – presunto e selecção de salames 7.00€  
*Antipasti – smoked ham and selection of italian salami*

Carpaccio de novilho, rúcula e queijo parmesão 9.00€  
*Veal carpaccio, arugula and parmeggiano Reggiano cheese*

Carpaccio de bacalhau, cebolinho, laranja e pimenta rosa 10.00€  
*Codfish carpaccio, chives, orange and rose pepper*

Carpaccio de atum com vinagrete de ervas frescas 12.00€  
*Tuna carpaccio with fresh herbs vinagrette*

Salmão marinado, vinagrete de endro e pimenta Sechuan 12.00€  
*Marinated salmon, dill vinaigrette and Sechuan pepper*

Salada Caprese – tomate e queijo mozzarella 9.00€  
*Caprese salad – tomato and mozzarella cheese*

Pimentos padrão com queijo parmesão e azeite de tomilho 9.00€  
*Bellpeppers with mozzarella cheese and thyme olive oil*

Seleccção de queijos – Picorinno; Provolone; Gorgonzola 12.00€  
*Cheese selection: Picorinno; Provolone; Gorgonzola*

## SOPAS/ *SOUPS*

Minestrone de legumes 3.50€  
*Vegetables minestrone*

Creme de cenoura 4.00€  
*Carrot cream soup*



## MASSA/ PASTA

|  |        |
|--|--------|
| Linguini<br>(Carbonara; Bolonhesa; Quatro queijos; Pesto; Pomodorina)<br><i>(Carbonara, Bolognese; Four cheese; Pesto; Tomato)</i> | 13.00€ |
| Raviollis<br>(Burrata com chili; Pomodoro e basilico; Abóbora)<br><i>(Burrata with chili; Tomato and basil; Pumpkin)</i>           | 17.00€ |
| Tortellinis<br>(Ricotta e espinafres; Cogumelos)<br><i>(Ricotta cheese and spinaches; Mushrooms)</i>                               | 16.00€ |
| Lasanha<br>(Bolonhesa; Legumes)<br><i>(Bolognese; Vegetables)</i>  | 15.00€ |

## RISOTO

|  |        |
|--|--------|
| Cogumelos<br><i>Mushrooms</i>            | 16.00€ |
| Camarão<br><i>Prawns</i>                 | 21.00€ |
| Abóbora assada<br><i>Roasted pumpkin</i> | 15.00€ |
| Citrinos<br><i>Citrus</i>                | 15.00€ |
| Lima e rúcula<br><i>Lime and arugula</i> | 16.00€ |

## PIZZA

|  |        |
|--|--------|
| Marguerita   | 11.00€ |
| Ingredientes extras (por cada ingrediente):<br>(Bacon; Fiambre; Queijo; Cogumelos; Azeitonas; Pimentos; Ananás; Paio)<br><i>Extra ingredients: (for each ingrediente):</i><br><i>(Bacon; Ham; Cheese; Mushrooms; Olives; Bellpeppers; Pineapple; Smoked sausage)</i> | 1.50€  |



### **PEIXE/ FISH**

|  |        |
|--|--------|
| Salmão com molho de alcaparras<br><i>Salmon with capers sauce</i>                        | 17.00€ |
| Camarão com alho e focaccia<br><i>Prawns with garlic and focaccia</i>                    | 21.00€ |
| Dourada com tomate fresco e manjeriço<br><i>Golden bream with fresh tomato and basil</i> | 19.00€ |

### **CARNE/ MEAT**

|  |        |
|--|--------|
| Medalhão de novilho à la Romana – presunto e salvia<br><i>Veal medallion à la Romana – smoked ham and sage</i>             | 24.00€ |
| Peito de frango, ravioli de cogumelos, legumes sazonais<br><i>Chicken breast, mushroom raviolis, seasonal vegetables</i>   | 21.00€ |
| Vitela branca, risoto de abóbora e queijo parmesão<br><i>Milk fed veal, pumpkin risotto and Parmeggiano Regiano cheese</i> | 26.00€ |

### **SOBREMESAS/ DESSERTS**

|  |       |
|--|-------|
| Mini pizza com nutella e fruta<br><i>Mini pizza with nutella and fruit</i>   | 8.00€ |
| Tiramisú   | 6.00€ |
| Panacota com pistachio<br><i>Panacota with pistachio</i>   | 7.00€ |
| Sabayon de frutos secos caramelizados<br><i>Caramelized dry fruits sabayon</i>   | 6.00€ |
| Fruta fresca<br><i>Fresh fruit</i>   | 4.00€ |
| Gelados italianos (por bola)<br>(Tangerina; Stracciatella; Caramelo; Morango)<br><i>Italian ice cream (per scoop)</i><br>(Tangerine; Stracciatella; Caramel; strawberry) | 3.50€ |



EPIC  
SANA

Algarve



[www.algarve.epic.sanahotels.com](http://www.algarve.epic.sanahotels.com)