

ZUPPE

CREMA DI LEGUMI 7
Creme de legumes
Vegetable velouté

ZUPPA DI MARE & FOCACCIA 7
Creme de marisco e peixe com focaccia caseira
Seafood velouté with homemade focaccia

ANTIPASTI

ANTIPASTI 12
Seleção de charcutaria Italiana tradicional
A selection of fine Italian charcuterie

I NOSTRI CARPACCI
Carpaccio novilho, rúcula e Parmigiano Reggiano 14
Veal carpaccio, arugula and Parmigiano Reggiano
Salmão marinado em vinagrete de endro 14
Marinated salmon in a dill vinaigrette

DEGUSTAZIONE DI CROSTINI 12
Trio de crostini: Parmigiano Reggiano, azeite e pancetta; tomate & orégãos
Trio of crostini: Parmigiano Reggiano olive oil and pancetta; tomato & oregano

INSALATA CAPRESE 12
Tomate, manjeriço fresco, mozzarella e azeite bio
Tomato, fresh basil, mozzarella and bio olive oil

COUVERT 3.5

PIZZA

MARGHERITA 14
Mozzarella e molho tomate caseiro
Mozzarella and homemade tomato sauce

FUNGHI 16
Cogumelos frescos, mozzarella e molho tomate caseiro
Fresh mushrooms, mozzarella and homemade tomato sauce

PEPERONI 18
Salame, mozzarella e molho tomate caseiro
Pepperoni, mozzarella and homemade tomato sauce

PASTA

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 21
Frutos do mar e tomate
Selection of seafood and tomato

TORTELLONI BURRATA & ZUCCA 18
Abóbora, burrata e chili
Pumpkin, burrata and chili

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 19
Carne picada, especiarias e tomate
Minced meat, spices and tomato

RAVIOLI SPINACI & FUNGHI 17
Espinafres e cogumelos
Spinach and mushrooms

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 17
Linguini carbonara tradicional
Traditional linguini carbonara

QUADRONI SPINACI & RICOTTA 17
Espinafres e ricotta
Spinach and ricotta

RAVIOLI POMODORO & BASILICO 16
Tomate e manjeriço
Tomato and basil

LASAGNE BOLOGNESE 20
Carne picada, especiarias e tomate
Minced meat, spices and tomato

LASAGNE VEGETARIANE 16
Ratatouille de vegetais e tomate
Vegetable ratatouille and tomato

RISOTTO

PANCETTA & FUNGHI	22
Risoto de pancetta e cogumelos frescos Pancetta and fresh mushroom risoto	
GAMBERO	24
Risoto de gambas e camarão confeccionado com o seu caldo Prawn and shrimp risotto made with seafood broth	
MILANESE	17
Risoto tradicional de açafrão e Parmigiano Reggiano Saffron and Parmigiano Reggiano traditional risotto	

PIATTO PRINCIPALE

GAMBERETTI	26
Gambas salteadas, linguini nero e molho pesto Sautéed prawns, linguini nero and pesto	
SALMONE	24
Lombo salmão crestado e risotto de citrinos Pan fried salmon and citrus risotto	
ORATA	23
Filete de dourada, gnocchi, tomate e manjeriço Sea Bream filet, gnocchi, fresh tomato and basil	
CERNIA ALL'ARRABBIATA	24
Lombo de garoupa com molho arrabbiata e polenta Grouper fish in an arrabbiata sauce with polenta	
OSSOBUCCO ALLA MILANESE	27
Ossobuco tradicional à Milanese Traditional Milanese Ossobuco	
VITELLO	28
Medalhão de novilho, pancetta, batata assada e molho de cogumelos selvagens Veal medallion, pancetta, roasted potatoes and wild mushroom sauce	
AGNELINO	27
Lombo de borrego, polenta de tomate, frutos secos e molho de hortelã Roasted lamb loin, tomato polenta and nuts with a mint sauce	
POLLO RIPIENO	24
Peito de frango recheado com presunto e gorgonzola com gnocchi Chicken breast stuffed with prosciutto and gorgonzola with gnocchi	

I DOLCI

TIRAMISÙ	8
O nosso tiramisu tradicional Homemade traditional tiramisu	
AFFOGATO A LA NOISSETE	8
Gelado e crumble de avelã, café expresso Hazelnut crumble and ice cream, espresso coffee	
PROFITEROLLE AL LIMONCELLO	7
Profiterole de mascarpone e limoncello Mascarpone and limoncello profiterole	
CAPRESE AL GIANDUJA	8
Torta caprese tradicional de chocolate e amêndoa, gelado de gianduja Traditional caprese roll made with chocolate and almond, gianduja ice cream	
SELEZIONE DI FORMAGGI	15
Gorgonzola, taleggio, provolone Seleção de queijos (2 pessoas) Cheese selection (for 2)	