

Come prima

Ristorante italiano

Couvert // Antipasti

- **Il Pane fatto in casa e olio di oliva 'BIO'** [por pessoa] 1,95
- **Bruschetta con pomodoro e basilica** [por pessoa] 1,35

- **Crema di Pomodoro** 4,20
Sopa de tomate.

- **Carpaccio di carne** 10,95
Lombo em fatias, "Parmigiano Reggiano" DOP, azeite BIO e rúcula.

- **Carpaccio di salmone con salsa verde** 10,25
Salmão cortado em fatias, rúcula e molho verde.

- **Insalata di rucola e gamberetti** 10,95
Rúcula, tomate cereja, "Parmigiano Reggiano" DOP e camarão selvagem de Moçambique salteado.

- **Insalata caprese** 10,95
"Mozzarella de búfala artesanal do dia importado direto de Itália via avião", tomate e manjericão.

- **Insalata di rucola** 9,50
Rúcula, "Parmigiano Reggiano" DOP e tomate cereja.

- **Insalata mista ricca** 6,95
Variedade de mini alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho, tomate, endívias e cebola.

Risotti [mínimo 25 minutos] *

Arroz BIO, seleção "SLOW FOOD"

- **Risotto gamberetti e rucola *** 16,95
Camarão selvagem de Moçambique, rúcula, perfume de natas, manteiga dos açores e "Parmigiano Reggiano" DOP.

- **Risotto ai funghi porcini*** 16,95
Cogumelos "Porcini", manteiga dos açores e "Parmigiano Reggiano" DOP.

- **Risotto con funghi Porcini e tartufo nero fresco *** 19,95
Risotto com cogumelos porcini, trufa preta fresca, manteiga dos açores e "Parmigiano Reggiano" DOP

- **Risotto allo zafferano, Vongole e gamberetti *** 23,50
Risotto com açafrão de Irão em pistilhas, ameijoas BOA e camarão de moçambique .

*** Infelizmente, nem sempre é possível servir os Risotti. Por favor, confirme sempre primeiro com um dos nossos colaboradores. Obrigado.**

Come prima

Ristorante italiano

Especialidades da casa

Antipasti

- **Burrata del giorno** 10,95
Burrata artesanal do dia importado direto de Itália via avião (com anchovas ou sem).
- **Melanzane alla parmigiana** 9,50
Beringelas frita em azeite, tomate, manjericão e "Parmigiano Regiano" DOP no forno a lenha.
- **Mozzarella di bufala del giorno 250gm.** 13,95
Mozzarella de búfala artesanal do dia importado direto de Itália via avião.
- **Funghi ripieni** 8,95
Cogumelos recheados com legumes e queijo no forno a lenha.

Primi piatti

- **Tris della casa per due** 28,50
(Degustação de Massas Frescas da Casa, para 2 pessoas)
Ravioli di ricotta e spinaci, Tagliatelle funghi e gamberetti, Rigatoni al Ragu di maiale alentejano e vitello.
- **Tajarin con salvia e tartufo nero fresco** 17,95
Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo] salvia e trufa preta fresca.
- **Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa** 12,95
Camarão selvagem de Moçambique, "pesto" fresco feito em casa, "Pecorino" DOP (queijo de ovelha da moda Romana), azeite BIO e ligeiramente picante.

Secondi piatti

- **Gamberoni alla Brace al salsa verde** 33,50
Gambas Tigres selvagens de Moçambique no forno a lenha com molho verde. Acompanhado com salada rúcola.
- **Vitello alla milanese** 18,25
Medalhões de Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozidos a baixa temperatura e panados em azeite "Moura DOP".
Acompanhamento de esparguete com tomate e manjericão.

Pizza

- **Pizza con burrata e Tartufo Nero fresco** 15,95
Burrata artesanal do dia importado direto de Itália via avião e trufa preta fresca.
- **Pizza con Burrata e prosciutto di parma** 14,95
Tomate San Marzano DOP, "Burrata artesanal do dia importado direto de Itália via avião" e prosciutto di Parma DOP.

* Se quiser um prato que não está na lista, por favor, solicite-o junto dos nossos colaboradores se este é possível de ser confeccionado exclusivamente para si.

Come prima

Ristorante italiano

Primi piatti

Pasta fresca ai 36 tourli d'uovo fatta in casa

- **Ravioli di ricotta di capra e spinaci** 12,95
Ricotta de cabra e espinafres.
- **Lasagne al salmone e spinaci** 13,25
Massa de lasagna com bechamel, salmão fresco, espinafres, tomate e mozzarella no forno a lenha.
- **Tagliatelle con gamberetti e rucola** 12,25
Camarão selvagem de Moçambique, tomate cereja e rúcula.
- **Tagliatelle con funghi e gamberetti** 12,25
Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, tomate e perfume de natas.
- **Rigatoni alla siciliana** 11,95
Beringelas salteadas em azeite, mozzarella, tomate, manjeriçao e "Parmigiano Regiano" DOP.
- **Lasagne al forno** 11,75
Massa com carne picada, bechamel e queijo no forno a lenha.
- **Rigatoni al Ragù di Maiale di bellota** 16,95
Com ragu de vitela e porco preto Alentejano de bolota, cozido lentamente com tomate, ervas frescas e queijo de cabra atabafado da Serra de Serpa.

Pasta Secca "de cecco"

- **Spaghetti alla pescatore** 16,95
Camarão selvagem de Moçambique, lulas, choccos, polvo, ameijoas BOA, tomate cereja, azeite BIO.
- **Spaghetti con gamberoni** 14,95
Camarão selvagem de Moçambique, tomate fresco e azeite BIO.
- **Spaghetti con Vongole Veraci di Algarve** 16,25
Com ameijoas BOA e vinho branco.
- **Spaghetti nero con gamberetti e vongole** 18,50
Com camarão, ameijoas BOA, tomate cereja e limão.
- **Spaghetti nero con Gambero Rosso dell'Algarve** 39,50
Com Carabinero do Algarve.

Come prima

Ristorante italiano

Pesce

- **Filetto d'orata alla salsa verde** 15,95
Filete de dourada no forno a lenha. Acompanhamento: salada de rúcula.

Carni

- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini** 20,50
Ossobuco com funghi porcini.
- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini e tatufu nero freco** 23,50
Ossobuco com funghi porcini e trufa preta fresca.
- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini con risotto alla Milanese [Para 2 pessoas]** 47,50
Ossobuco com funghi porcini. Acompanhado com Risotto BIO Seleção "SLOW FOOD" com açafraão de Irão em pistilhas à moda milanesa.
- **Filetto 68° ai funghi porcini *** 20,95
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos "Porcini". (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° al gorgonzola *** 20,95
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com molho de queijo "Gorgonzola" DOP. (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° al pepe verde *** 20,95
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com pimenta verde. (Só servido mal passado).
- **Vitello 68° com funghi e cognac *** 20,95
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos frescos, cognac e perfume de natas. (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° ai funghi porcini e tartufu nero*** 23,95
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos "Porcini" e trufa preta fresca. (Só servido mal passado).

*** Caro Cliente, informámos que todos os pratos de carne cozidos a baixa temperatura são servidos mal passados.**

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

Come prima

Ristorante italiano

Pizze

- **Margerita con mozzarella di bufala** 11,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, "Mozzarella de búfala artesanal do dia importado direto de Itália via avião" e "basilico".
- **Diavola** 11,50
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, bacon, salame picante, azeitonas galegas, cogumelos frescos e picante casiero.
- **Calzone** 11,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre e cogumelos frescos (fechada).
- **Della nonna** 12,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, ricotta, "Salami" DOP picante e rúcula.
- **Capricciosa** 12,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre, cogumelos frescos, azeitonas galegas, alcachofras e anchovas.
- **Gorgonzola e prosciutto di Parma** 12,95
Tomate San Marzano DOP, tomate fresco, fior di latte, "Gorgonzola" DOP e Prosciutto di Parma DOP.
- **Prosciutto e funghi** 10,95
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre e cogumelos frescos.
- **Vegetariana** 11,75
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, bringelas, courgetes, cogumelos frescos, bróculos, espinafres e feijão verde.
- **Melanzane e pomodorini** 11,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, beringelas, tomate cherry e manjeriçao.
- **Alla napoletana** 10,75
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, anchovas, alcaparras, azeitonas galegas e alho.
- **Caprese** 13,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, "Mozzarella de búfala artesanal do dia importado direto de Itália via avião", "Gorgonzola" DOP, rúcula e tomate cereja.
- **Calzone napoletana** 12,25
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, salame picante e ricotta. [Fechado]

Come prima

Ristorante italiano

Dolci

- **Tiramisu** 4,95
Camadas de Biscoitos Savoiardis embebidos em café e creme à base de queijo mascarpone, polvilhado com cacau em pó.
- **Dolce della casa** 4,95
Pudim de natas com baunilha vagem e frutos silvestres quentes.
- **Tartufo al limoncello** 4,95
Gelado de limão com recheio de licor de limoncello e granulado de merengue.
- **Sorbetto di limone** 4,75
Sorvete de limão.
- **Tartufo di cioccolato** 4,95
Creme de Zabaione coberto por gelado de chocolate e avelã caramelizada, envolto com cacau em pó.
- **Cheesecake alle fragole** 4,95
Cheesecake de morango.
- **Mousse di cioccolato** 3,75

Frutta

- **Manga** 3,75
Fruta.
- **Abacaxi** 3,45
Fruta.