

Jantar Dia dos Namorados

By Chef Tanka Sapkota

①

Aperitivo

Espumante Quinta da Lagoalva

Castas: Arinto e Alfrocheirol

Kir Royal

Entrada

Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'

Bruschetta con pomodoro e basilico

Mozzarella Bufala DOP com azeite biológico.

Involtini di pólipo con coppa

Prato Principal [Um prato à sua escolha]

Vitello 68º com funghi e cognac.

Vitela Branca Cozida Baixa Temperatura com cogumelos frescas, cognac e pouca natas.

Acompanhado com gnocchi alla Romana.

ou

Rigatoni Due Cuori

Com bacon, mel e natas.

ou

Rigatoni al forno

Carne picada, fiambre, cogumelos, tomate, e queijo no forno a lenha.

ou

Tagliatelle con asparagi, gamberetti Vodka

Com espargos estação, camarrão, natas e vodka.

ou

Rigatoni alla siciliana

Beringelas, mozzarella, tomate, manjeriço e "Parmigiano Regiano".

ou

Pizza Diavola.

Tomate, fiori di latte, bacon, salame picante, azeitonas, cogumelos e piri-piri.

Bebidas

Castelo de Alba Reserva de 2011 Tinto [Medalha de ouro no concurso mundial de Bruxelas 2013

ou Castelo de Alba Reserva de 2012 Branco [Mundus Vini Silver]

Ou Sangria Branca ou Tinta. Água e Refrigerantes.

Sobremesa [Uma sobremesa à sua escolha]

Tiramisu Clássico

Biscoitos Savoiardi embebidas em café, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone e cacau.

ou

Cheesecake

Cheesecake com morango.

Café

30,90 por pessoa

come prima restaurante italiano

Jantar Dia dos Namorados

By Chef Tanka Sapkota

②

Aperitivo

Kir Royal

Entrada

Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'

Bruschetta con pomodoro e basilico

Melanzane alla parmigiana

Beringelas panadas, tomate e "Parmigiano Reggiano" DOP no forno a lenha.

Primeiro Prato [um dos pratos à sua escolha]

Tajarin al tartufo nero.

Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo] salva e trufa preta.

ou

Ravioli di ricotta e spinaci

Ricotta, espinafres e muito poucas natas.

Segundo Prato [um dos pratos à sua escolha]

Filetto de Irlanda Nostro Modo.

Bife do lombo Irlandesa com vinagre balsâmico ou 4 queijos.

Acompanhado com gnocchi alla Romana.

ou

Gamberoni alla Brace.

Gambas tigre no forno a lenha com molho Verde com salada de rúcola.

ou

Vitello 68° com funghi e cognac.

Vitela Branca Cozida Baixa Temperatura com cogumelos frescos, cognac e natas.

Acompanhado com gnocchi alla Romana.

Bebidas

Castelo de Alba "Vinhas Velhas Tinto" Grande Reserva de 2011 [Decanter

Best in Show Douro] ou Castelo de Alba "Vinhas Velhas Branco" de 2012

Ou Sangria Branca ou Tinta. Água e Refrigerantes.

Sobremesa [Uma sobremesa à sua escolha]

Tiramisu clássico

Biscoitos Savoiardi embebidas em café, entremeadas por um creme

à base de queijo mascarpone e cacau.

ou

Cheesecake alle fragole

Cheesecake com morango.

Digestivo

Vinho do Porto 10 anos

Café

82,00€ por pessoa

come prima restaurante italiano