

PER MANGIARE.

COUVERT

Pão de pizza, tapenade, manteiga do dia 2,5
por pessoa

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CAPRESE 🌿 6,5
(2 unid.)

Mozzarella búfala, tomate cherry confitado, manjericão, orégãos

BRUSCHETTA TAPENADE 7
(2 unid.)

Tapenade, ricotta búfala, cebolinho, caju com pimentão fumado, mel

CALZONE AGLIO 🌿 7
Mozzarella, azeite de alho fermentado e ervas aromáticas

FIGLIATA CON CAPONATA 🌿 18
(4 pessoas)

Burrata recheada com mini mozzarellas, legumes da época assados em molho de tomate

ZUPPA DI POMODORO 🍷 6,5
Sopa de tomate San Marzano e mascarpone, guanciale, nduja, manjericão

ARANCINI CARBONARA 7,5
Croquetes de risotto com guanciale, ovo, salsa

CARPACCIO DI MANZO 15,5
Novilho, endívia roxa, uvas, parmesão, vinagrete de cebola em balsâmico, caju com pimentão fumado, raspas de laranja

INVOLTINI DI GAMBERONI 13,5
Camarões a baixa temperatura envolvidos em pancetta grelhada, alcaparras, maionese de nduja e algas

FONDUTA AFFUMICATA 🌿 11
Mozzarella fior di latte fumada, molho de tomate, salva, pizza frita

PARMIGIANA DI MELANZANE 9,5
Gratinado de beringela assada, mozzarella, molho de tomate

PASTA

PAPPARDELLE PARMA E FUNGHI

17,5

Presunto de Parma, cogumelos selvagens, mozzarella fior di latte, molho de cogumelos portobello e marsala

TROFIE ZUCCA E GORGONZOLA

15,5

Massa gratinada com gorgonzola e mozzarella fior di latte, abóbora assada em mel, espinafres, nozes caramelizadas, salva

LASAGNA DELLA CASA

17,5

Ragù à bolonhesa, mozzarella, molho de tomate San Marzano, parmesão crocante, manjeriço

2

Opção Salada

Rúcula, endívia roxa, tomate cherry confitado, vinagrete de cebola em balsâmico

RISOTTO

FUNGHI E TARTUFO

17

Cogumelos selvagens, taleggio, parmesão, creme de trufa preta

GAMBERETTI E PISELLI

19

Camarão a baixa temperatura, guanciaie, tomate cherry semi seco, creme de ervilhas, salsa, terra de bacon

PER BAMBINI (CRIANÇAS ATÉ AOS 10 ANOS)

PASTA ALLA BOLOGNESE

9

Ragù à bolonhesa, molho de tomate

PIZZA MARGHERITA

9

Mozzarella, fiambre, molho de tomate

PIZZA NAPOLITANA

MARGHERITA DOP 🌿 15

Mozzarella fior di latte e búfala, molho de tomate, manjericão, orégãos

CAPRICCIOSA 15,5

(normal ou calzone)

Cogumelos paris, fiambre, mozzarella fior di latte, gema de ovo, molho de tomate, orégãos

QUATTRO FORMAGGI 🌿 17

Creme de gorgonzola, ricotta búfala, mozzarella fior di latte tradicional e fumada, pêra confitada em vinho Marsala, nozes caramelizadas

PARMA E BURRATA 19

Presunto de Parma, burrata búfala, tomate cherry confitado, rúcula, molho de tomate

DIAVOLA 🌿 16

Salame picante, mozzarella fior di latte, cebola roxa, molho de tomate, manjericão, orégãos

TARTUFO NERE 🌿 18

Cogumelos paris, mozzarella fior di latte, creme de trufa preta, gema de ovo flamejada, alecrim

BURRATA E NDUJA 🌿 19

Burrata búfala, mozzarella fior di latte, enchido picante, cebola roxa caramelizada, molho de tomate, rúcula, orégãos

PORTOGHESE 16,5

Salame napolitano, mozzarella fior di latte, azeitona preta, cebola roxa, pimento vermelho, molho de tomate, cebolinho

EXTRAS PIZZA

LEGUMES, OVO 1,5

QUEIJOS, ENCHIDOS E CREME DE TRUFA 2,5

DOLCE

TIRAMISÙ

6,5

Sabayon, mascarpone, biscoito de savoiardi em café e amaretto, cacau

TARTUFO DI CIOCCOLATO

6,5

Trufa de chocolate negro, ganache de chocolate branco e mascarpone, terra crocante de cacau preto

CALZONE DOLCE

9,5

(2 pessoas)

Massa de pizza, nutella, fruta da época

CROSTATA

6,5

Tarte de amêndoa, cereja amarena

GELATO ARTIGIANALE

4,5

Amaretto e Cereja Amarena | Ferrero Rocher | Pistáchio com Gianduja

 VEGETARIANO

 PICANTE

PER BERE.

PER INIZIARE

MOJITO LIMONCELLO

11

Rum, limoncello, água com gás, morango, lima, pimenta rosa, hortelã

FRANGELICO SOUR

9

Licor de avelã, sumo de limão, ovo, puré de pêra, tomilho

EXPRESSO MARTINI

11

Vodka, licor de café, café

MARGARITA ST. GERMAIN

11

St. Germain, tequila, sumo de lima, manjeriço, flor de sal

PORTO TÓNICO MANDARINELLO

9

Porto branco extra dry, mandarinello, água tônica, laranja, alecrim

SPRITZ FIERO

9




Prosecco, Martini Fiero, água com gás, laranja, cravinho

GIN MALFY

9

Originale, Limone ou Arancia

SANGRIAS

| |  |  |  |
|--|---|---|---|
| ROSA | 6,5 | 19 | 28 |
| Espumante rosé, vodka framboesa, vinho do Porto rosé, frutos vermelhos, morangos, limão, hortelã | | | |
| FRANGELICO | 7,5 | 21 | 30 |
| Espumante, licor de avelã, vinho do Porto, pêra, alecrim | | | |
| ST. GERMAIN | 7,5 | 21 | 30 |
| Espumante, St. Germain, vinho do Porto, puré de maracujá bio, morango, limão, manjeriço | | | |

VINHOS

PROSECCO EXTRA-DRY



BOTTEGA GOLD BRUTO DOC | VENETO

32

BEDIN EXTRA DRY DOC | VENETO

6,5

VINHOS ROSÉS



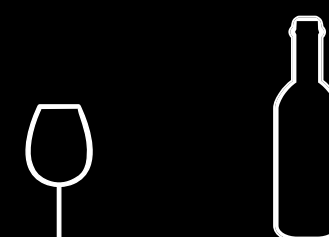
HERDADE S. MIGUEL COLHEITA SELECIONADA | ALENTEJO

18

QUINTA SÃO GIÃO COLHEITA SELECIONADA
ESPADEIRO | VINHOS VERDES

21

VINHOS BRANCOS



LEVES E FRESCOS

| | | |
|---|-----|----|
| HERDADE MONTE DA CAL ALENTEJO | 4,5 | 17 |
| QUINTA SÃO GIÃO ESCOLHA VINHOS VERDES | | 20 |
| BEYRA RESERVA QUARTZ BEIRA INTERIOR | | 23 |
| TITAN OF DOURO DOURO | | 29 |

ENCORPADOS E AROMÁTICOS

| | | |
|----------------------------|-----|----|
| CAROLINA DOURO | 6,5 | 25 |
| SATURNO RESERVA ALENTEJO | | 28 |

VINHOS TINTOS



LEVES E FRUTADOS

| | | |
|--------------------------------------|---|----|
| VICENTINO COLHEITA COSTA ATLÂNTICA | | 21 |
| RIBEIRO SANTO DÃO | 5 | 18 |
| M.O.B LOTE 3 DÃO | | 24 |

ENCORPADOS E ELEGANTES

| | | |
|----------------------------|---|----|
| MANOELLA DOURO | | 32 |
| TITAN OF DOURO DOURO | | 30 |
| SATURNO RESERVA ALENTEJO | 7 | 28 |

CERVEJAS

| | |
|----------------------------------|---|
| PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO | 6 |
| BIRRA MORETTI | 4 |
| PERONI NASTRO AZZURRO | 4 |

BEBIDAS DIVERSAS

| | |
|---------------------------------------|-----|
| LIMONADAS | 3 |
| REFRIGERANTES | 2,7 |
| CHÁS | 2,5 |
| ACQUA NATURALE DELLA CASA | 2 |
| ACQUA FRIZZANTE S. PELLEGRINO 50 CL | 3,5 |

PER FINIRE

| | |
|--------------|-----|
| LIMONCELLO | 5 |
| MANDARINELLO | 5 |
| GRAPPA | 6 |
| CAFÉ | 1,5 |
| DESCAFEINADO | 1,5 |

Os preços apresentados encontram-se em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei nº 20/2015 de 16 de Janeiro).