

MENU

DA PIETRO
RISTORANTE



— COUVERT —

Pão, Azeite, Azeitonas, Cenoura à Algarvia

Bread, Olive Oil, Olives, Algarvian Carrot

— 5.00€ —

— SOPAS —

Soups

Minestronni com legumes

Minestronni with vegetables

— 6.00€ —

Sopa do Chef · Chef's soup

— 5.00€ —

— SALADAS —

Salads

Salada de carpaccio de tomate com pedaços de mozzarella, folhas de salada gourmet polvilhado com chouriço da serra de Monchique terminando com azeite de manjeriço

Tomato carpaccio with mozzarella pieces on gourmet salad sprinkled with chorizo from the Monchique mountains finishing with basil olive oil

— 16.00€ —

Salada de franguinho da guia grelhado sobre puré de abóbora e cenoura temperado com gengibre, ovo escalfado, tomate cereja e rebentos germinados a terminar com vinagre de mel da serra e figo

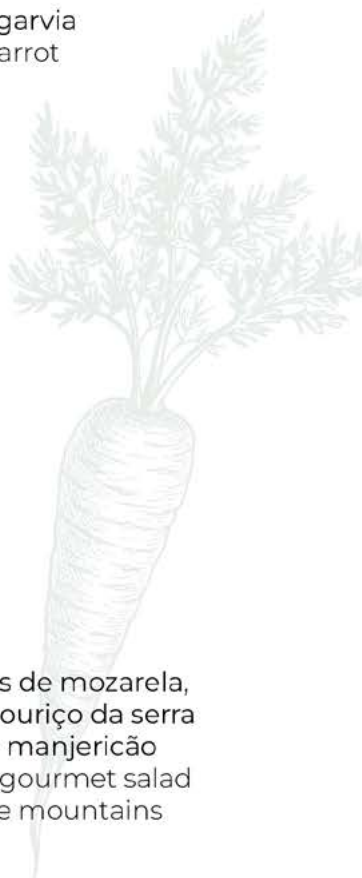
Grilled chicken salad on pumpkin and carrot puree seasoned with ginger, poached egg, cherry tomatoes and sprouts to finish with a vinaigrette of mountain honey and fig

— 14.00€ —

Salada de tentáculo de Polvo cozido do Algarve (marinado e cozido a baixa temperatura) sobre creme de batata doce e polvilhado com salada á montanheira em vinagreta balsâmica

Boiled octopus tentacle salad from the Algarve, marinated and cooked at low temperature, over sweet potato cream and sprinkled with mountain salad in balsamic vinaigrette

— 16.00€ —



— PASTAS E RISOTTOS —

Pastas and risottos

Risotto de cogumelos da serra em críspi
de chouriço de Monchique
Mountain mushroom risotto in Monchique chorizo críspi
— 16.50€ —

Linguine com Camarão da costa envolvida em molho
de tomate assado com mozzarella e polvilhado com bolacha
de queijo parmesão e folhas estaladiças de manjeriço
Linguine with Shrimp from the coast wrapped in roasted tomato
sauce with mozzarella and sprinkled with Parmesan cheese
cracker and crispy basil leaves
— 16.50€ —

Esparguete á Bolonhesa com chouriço da serra desidratado
Spaghetti Bolognese with dehydrated mountain chorizo
— 16.00€ —

— PEIXE —

Fish

Filete de Robalo grelhado sobre pequenos legumes
da época assados guarnecidos com Xerém
Grilled Sea Bass Fillet on small roasted seasonal vegetables
garnished with Xerém
— 21.50€ —

Bacalhau fresco panado sobre puré de ervilhas e batata rústica
Fresh breaded cod fish on mashed peas and rustic potatoes
— 24.00€ —

— CARNE —

Meat

Ossobuco estufado e perfumado com medronho sobre esmagada
de batata e espinafres salteados com queijo de cabra do Algarve
Ossobuco stewed and perfumed with arbutus on mashed potatoes
and spinach sautéed with goat cheese from the Algarve
— 26.00€ —

Bife da Vazia grelhado acompanha
legumes assados e batata frita frescas
Grilled Sirloin Steak served with
roasted vegetables and fresh fries
— 21.00€ —

Coxa de pato cozinhada a baixa temperatura e assada com molho de laranja do Algarve acompanha trigo sarraceno envolvido em picadinho de legumes e polvilhado com presunto serrano desidratado

Duck leg cooked at low temperature and roasted with Algarve orange sauce served with buckwheat wrapped in minced vegetables and sprinkled with dehydrated Serrano ham

— 23.00€ —

— VEGETARIANO —

Vegetarian

Beringela no forno recheada com legumes da época e molho de tomate perfumado com manjeriço
Oven-baked eggplant stuffed with seasonal vegetables and tomato sauce fragrant with basil

— 14.00€ —

Salada de cuscuz com legumes grelhados e Salicórnia da Ria
Couscous salad with grilled vegetables and Salicornia da Ria

— 12.50€ —



— PIZZAS —

Margherita

— 10.00€ —

Pepperoni

Tomate, mozzarella, pepperoni e orégãos
Tomato, mozzarella, pepperoni and orégano

— 12.50€ —

Alla pescatora

Camarão, miolo de amêijoa, tomate, mozzarella, pimento verde e orégãos
Shrimp, clam kernels, tomato, mozzarella, green pepper and oregano

— 15.00€ —

Marina

Tomate, mozzarella, camarão, azeitonas, orégãos, lascas de frango da guia
Tomato, mozzarella, shrimp, olives, oregano, chicken shavings from the guide

— 16.00€ —

A PIACERE

Escolha 4 ingredientes • Choose 4 ingredients

Atum de conserva, fiambre, frango grelhado, camarão, azeitonas, abacaxi
Tuna, ham, grilled chicken, shrimp, olives, pineapple

— 12.50€ —

— SOBREMESAS —

Desserts

Queque de chocolate com alfarroba
em molho de baunilha e bolacha de amêndoa

Chocolate muffins with carob
in vanilla sauce and almond biscuit

— 8.00€ —

Pannacota com frutos vermelhos
e perfumado com medronho
Pannacotta with red fruits and fragrant
with fire water from Algarve

— 8.00€ —

Pudim de amêndoa da região com gelado
Local Almond pudding with ice cream

— 8.00€ —

Seleccção de queijos

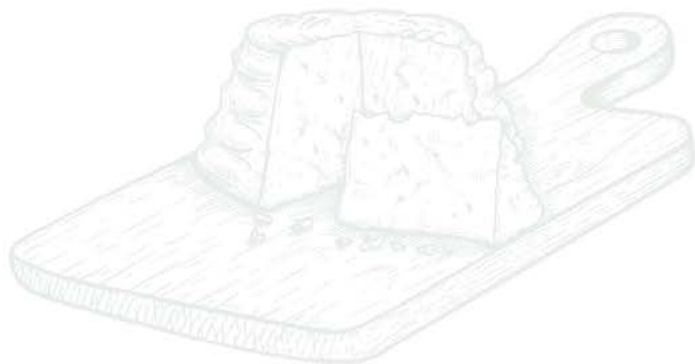
Cheese board

— 15.00€ —

Fruta época

Seasonal fruit

— 6.00€ —



Os produtos expostos são para consumo no estabelecimento. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. As refeições servidas poderão conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Qualquer informação adicional sobre esta questão queira, por favor, solicitar junto da equipa operacional. Iva incluído à taxa em vigor. Dispomos de livro de reclamações. Capacidade: interior 170 lugares, exterior 130 lugares.



The exposed products are for consumption in the establishment. No dish, food product or drink, including couvert can be charged if not requested by the guest or made unusable by him. Meals served may contain substances or products causing allergies or intolerances. For any additional information, contact our team. VAT included. Complaint book available. Capacity: 170 inside, 130 outside.



Dom Pedro Marina
Vilamoura

BOUTIQUE HOTEL & GOLF

FOLLOW US

  @dompedrohotels