

STUZZICHINI . COUVERT

5.00 €

ZUPPE . SOPAS . SOUP

Crema fredda di melone con prosciutto croccante e erba cipollina

6.50 €

Sopa fria de melão com crocante de presunto e cebolinho fresco
Chilled melon soup with crunchy ham and chives

Zuppa di pomodoro con uova in camicie e tartufo

6.00 €

Crema de tomate com ovo escalfado trufado
Tomato cream soup with truffled poached egg

Zuppa del giorno

5.00 €

Sopa do dia
Soup of the day

INSALATE . SALADAS . SALADS

Insalata con pomodorini, mozzarellini e prosciutto desidratato

14.00 €

Salada de tomate e mozzarella com presunto desidratado
Tomato and mozzarella salad with dehydrated ham

Insalata di tonno fresco brasato con avocado, pomodorini e vellutata di barbarietola

18.00 €

Salada de atum fresco braseado com abacate, tomate cereja, creme de beterraba
Fresh tuna salad with avocado, cherry tomato, beetroot cream

Insalata di pollo grigliato in fettine con carciofie, pomodorini, carota e zenzero

14.00 €

Salada de frango grelhado laminado com alcachofras, tomate cereja e creme de abóbora, cenoura e gengibre
Grilled chicken salad with artichokes, cheery tomato and pumpkin, carrot and ginger cream

LE NOSTRE PIZZE . PIZZAS

MARGHERITA

10.00 €

Pomodoro, mozzarella e origano
Tomate, mozzarella e oregãos
Tomato, mozzarella and oregano

BOLOGNA

11.00 €

Pomodoro, mozzarella, origano e prosciutto cotto
Tomate, mozzarella, oregãos e fiambre
Tomato, mozzarella, oregano and ham

PEPPERONI

12.50 €

Pomodoro, mozzarella, pepperoni e origano
Tomate, mozzarella, pepperoni e oregãos
Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano

ALLA PESCATORA

15.00 €

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, acciugha, peperone verde, cozze e origano
Tomate, mozzarella, camarão, anchova, pimento verde, mexilhão e oregãos
Tomato, mozzarella, shrimp, anchovy, green pepper, mussels and oregano

4 STAGIONI

14.00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, gamberetti e olive nere
Tomate, mozzarella, oregãos, fiambre, cogumelos, camarão e azeitonas pretas
Tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, shrimp and black olives

A PIACERE

12.50 €

4 Ingredienti a scelta: tonno, prosciutto cotto, pollo, gamberetti, olive e ananas
Escolha 4 Ingredientes: atum, fiambre, frango, camarão, azeitonas e abacaxi
Choose 4 Ingredients: tuna, ham, chicken, shrimp, olives and pineapple



. Se non desiderate gli stuzzichini chiedete al cameriere di portarli via. Se hai qualche allergia o intolleranza alimentare, il nostro team può informarti sugli ingredienti del menu. IVA inclusa al tasso legale in vigore. Abbiamo libro direclami.

. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tem alguma alergia ou intolerância alimentar, a nossa equipa pode informar sobre os ingredientes constantes do menu. Iva incluído à taxa em vigor. Temos livro de reclamações.

. If you do not wish the couvert please ask the waiter to take it away. If you have food allergies or intolerances, please ask our staff about the ingredients in each dish. VAT included - Complaints book available.

PASTAS . MASSAS . PASTA

Linguine con gamberetti, pomodori arrostiti e basilico 18.50 €
Linguini com camarão, tomate assado e manjeriço
Linguini with shrimp, roasted potato and basil

Penne alla bolonhesa 18.50 €
Penne à Bolonhesa
Penne Bolognese

Risotto ai funghi porcini 18.50 €
Risoto com cogumelos do bosque
Risotto with mushrooms

Cuscus con verdure grigliate 16.00 €
Couscous com legumes assados
Cosucous with roasted vegetables

PESCE . PEIXE . FISH

Trancio di salmóni con crema di sedano e carota 24.00 €
Lombo de salmão com creme de aipo e cenoura
Salmon with celery and carrot cream

Filetto di spigole con crema di piselli 22.00 €
Filete de robalo com creme de ervilhas
Sea bass fillet with peas cream

CARNI . CARNE . MEAT

Scalopine di pollo con salvia e limone 18.50 €
Bife de frango com molho de salva e limão
Chicken steak with sage and lemon sauce

Fettine di manzo con tomi, grano saraceno e piccoli verdure grigliate 22.00 €
Bife da vazia laminado com tomilho, trigo sarraceno e pequenos legumes assados
Sirloin steak with thyme, buckwheat and roasted vegetables

Ragu di ossobuco con polenta 22.00 €
Ossobuco estufado com polenta
Beef shin stewed with polenta

DESSERT . SOBREMESAS . DESSERTS

Tiramisú 7.50 €

Pannacota con frutti di bosco 7.50 €
Pannacota com frutos do bosque
Wild fruits pannacota

Tartelette di miele con gelato di vaniglia 7.50 €
Tartelete de maça com gelado de baunilha
Wild fruits pannacota

Tortino di cioccolato fondente, salsa alla vaniglia e gelato 7.50 €
Queque de chocolate em mousse, molho de baunilha e seu gelado
Chocolate mousse cake, vanilla cream cream your ice-cream

Gelati - 1 o 2 palline (vaniglia, fragola o cioccolato) 3.50 €/5.00 €
Gelados - 1 ou 2 bolas (baunilha, morango ou chocolate)
Ice-Cream - 1 or 2 scoops (vanilla, strawberry or chocolate)

Frutta di stagione 5.00 €
Fruta da época
Season fruit

Frutta tropicale 7.50 €
Fruta tropical
Tropical fruit

Assortimento di formaggi 12.50 €
Seleção de queijos
Variety of cheese

