

MENU

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)

R\$

PÃO ITALIANO, PÃO COM LINGUIÇA, AZEITE E MANTEIGA
ITALIAN BREAD, SAUSAGE BREAD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BUTTER

17,00

ANTIPASTI | ENTRADAS | STARTERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
BERINJELA COM MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E MOZZARELLA
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA

39,00

BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO
BRESAOLA COM RÚCULA E LASCAS DE PARMESÃO
BRESAOLA WITH ARUGULA AND PARMESAN

39,00

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA
GNUDI DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SALVIA COM PARMESÃO
RICOTTA AND SPINACH GNUDI IN SAGE BUTTER WITH PARMESAN

35,00

BURRATA CON CAPONATA DI LEGUMI
BURRATA COM CAPONATA DE LEGUMES
BURRATA WITH VEGETABLE CAPONATA

47,00

FRITTURA MISTA DI MARE
EMPANADOS DE SARDINHA, CAMARÃO, LULA E LEGUMES
DEEP FRIED SARDINE, PRAWN, CALAMARI AND VEGETABLES

54,00

PITTA DE PATATE PUGLIESE
TORTA DE BATATA COM TOMATE, ATUM, ALCAPARRA E AZEITONA
POTATO PIE WITH TOMATO, TUNA, CAPERS AND OLIVES

37,00

SARDE IN SAOR
SARDINHAS FRITAS E MARINADAS COM UVA PASSA, PINOLI E CEBOLA
DEEP FRIED AND MARINATED SARDINES WITH RAISINS, PINE NUTS AND ONION

35,00

CARPACCIO DI PESCE
CARPACCIO DE PEIXE DO DIA AO MOLHO DE LIMÃO E SALSINHA
FISH OF THE DAY CARPACCIO WITH LIME SAUCE AND PARSLEY

44,00

CARPACCIO ALLA FASANO
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS,
ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

42,00

INSALATE E VERDURE | SALADAS E LEGUMES | SALADS AND VEGETABLES

R\$

INSALATA MISTA

24,00

SALADA VERDE COM LEGUMES MISTOS

GREEN SALAD WITH MIXED VEGETABLES

INSALATA CAPRESE

39,00

MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM

BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

INSALATA DI POLPO, SEDANO E PATATE

42,00

SALADA DE POLVO COM SALSÃO E BATATA

OCTOPUS SALAD WITH CELERY AND POTATO

VERDURE MISTE COTTE AL VAPORE

24,00

LEGUMES MISTOS COZIDOS NO VAPOR

ASSORTED STEAMED VEGETABLES

ASPARAGI AL VAPORE E PARMIGIANO

39,00

ARPARGOS NO VAPOR COM LASCAS DE PARMESÃO

STEAMED ASPARAGUS WITH PARMESAN

CARCIOFI AL VAPORE CON OLIO E LIMONE

44,00

CORAÇÃO E FOLHA DE ALCACHOFRA AO VAPOR COM AZEITE E LIMÃO

STEAMED ARTICHOKE HEART AND LEAVES WITH OLIVES AND LIME

INSALATA DI MARE AL VAPORE

63,00

SALADA DE CAMARÃO, LULA E POLVO

PRAWN, CALAMARI AND OCTOPUS SALAD

INSALATA DI CALAMARETTI IN PADELLA

39,00

SALADA VERDE COM LULAS SALTEADAS

GREEN SALAD WITH SAUTÉED CALAMARI

ZUPPE | SOPAS | SOUPS

PAPPA AL POMODORO

38,00

SOPA DE TOMATE COM MANJERICÃO E PÃO ITALIANO

TOMATO SOUP WITH BASIL AND ITALIAN BREAD

MINISTRONE DI VERDURE

41,00

SOPA DE LEGUMES FRESCOS

FRESH VEGETABLE SOUP

CAPPELLETTI IN BRODO

41,00

CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO

VEAL CAPPELLETTI IN BRODO

PASTA DI GRANO DURO	R\$
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	61,00
SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE OU PANCETTA	
<i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE OR PANCETTA</i>	
BUCATINI CACIO E PEPE	64,00
BUCATINI AO MOLHO DE PECORINO ROMANO COM PIMENTA DO REINO MOÍDA	
<i>BUCATINI IN PECORINO SAUCE WITH BLACK PEPPER</i>	
TRENETTE AL PESTO, FAGIOLINI E PATATE	59,00
TRENETTE AO MOLHO PESTO COM VAGEM E BATATA	
<i>TRENETTE IN PESTO SAUCE WITH GREEN BEANS AND POTATO</i>	
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E SALSICCIA	64,00
ORECCHIETTE COM BROCCOLINI E LINGUIÇA	
<i>ORECCHIETTE WITH BROCCOLINI AND SAUSAGE</i>	
RIGATONI ALLA BOLOGNESE	59,00
RIGATONI COM MOLHO A BOLOGNESE	
<i>RIGATONI WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	
MACCHERONI AL FORNO	59,00
MACCHERONI COM PRESUNTO COZIDO, ERVILHA E MOZZARELLA AO FORNO	
<i>MACCHERONI WITH HAM, PEAS AND MOZZARELLA AU GRATIN</i>	
PACCHERI CON CARCIOFI E RICOTTA AFFUMICATA	66,00
PACCHERI COM ALCACHOFRA AO VINHO BRANCO, MANJERONA E RICOTA DEFUMADA	
<i>PACCHERI WITH ARTICHOKE IN WHITE WINE, MARJORAM AND SMOKED RICOTTA</i>	
BUCATINI ALL' AMATRICIANA	59,00
BUCATINI COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E GUANCIALE OU PANCETTA	
<i>BUCATINI WITH TOMATO SAUCE, ONION AND GUANCIALE OR PANCETTA</i>	
SPAGHETTI INTEGRALI CON GAMBERETTI AL VINO BIANCO E POMODORINI CILIEGIA	78,00
SPAGHETTI INTEGRAL COM CAMARÃO AO VINHO BRANCO E TOMATE CEREJA	
<i>WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH PRAWNS IN WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES</i>	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	79,00
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR	
<i>SPAGHETTI WITH SEAFOOD</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE CON POMODORINI CILIEGIA E PEPERONCINO	64,00
LINGUINE COM VÔNGOLE, TOMATE CEREJA E PIMENTA DEDO DE MOÇA	
<i>LINGUINE WITH CLAMS, CHERRY TOMATO AND CHILLI</i>	

PASTA FRESCA	R\$
CANNELLONI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA GRATINATI	58,00
CANNELLONI DE RICOTA E ESPINAFRE GRATINADO COM MANTEIGA, SALVIA E PARMESÃO	
RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH SAGE, BUTTER AND PARMESAN AU GRATIN	
CANNELLONI DI MANZO AL POMODORO GRATINATI	58,00
CANNELLONI DE CARNE GRATINADO COM TOMATE E PARMESÃO	
BEEF CANNELLONI WITH TOMATO AND PARMESAN AU GRATIN	
LASAGNA VERDI ALLA BOLOGNESE	60,00
LASAGNA VERDE A BOLOGNESE	
GREEN LASAGNA BOLOGNESE	
RAVIOLI DI MANZO AL POMODORO	60,00
RAVIOLI DE CARNE COM MOLHO DE TOMATE	
BEEF RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE	
MEZZE FETTUCCHINE ALL'EBREA	53,00
FETTUCCHINE EM CALDO DE CARNE E FRANGO COM CEBOLA	
FETTUCCHINE IN BEEF AND CHICKEN BROTH WITH ONION	
TAGLIATELLE AL RAGÙ	58,00
TAGLIATELLE COM RAGÙ A BOLOGNESE	
TAGLIATELLE WITH RAGÙ BOLOGNESE	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORINI CILIEGIA, BASILICO E PARMIGIANO	55,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA COM TOMATE CEREJA, MANJERICÃO E LASCAS DE PARMESÃO	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH CHERRY TOMATO, BASIL AND PARMESAN	

PIATTO PRINCIPALE PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE	R\$
POLPETTONE AL FORNO POLPETTONE AO FORNO <i>POLPETTONE</i>	69,00
INVOLTINI DI VERZA ROCAMBOLE DE REPOLHO RECHEADO DE CARNE COM MOLHO DE TOMATE <i>MEATLOAF WRAPPED IN CABBAGE LEAVES WITH TOMATO SAUCE</i>	66,00
AGNELLO ALLA ROMANA CORDEIRO AO FORNO COM CEBOLA <i>ROASTED LAMB WITH ONION</i>	84,00
GALLETTO ALLA GRIGLIA GALLETTO PRENSADO NA GRELHA <i>GALLETTO PRESSED ON THE GRILL</i>	74,00
POLLO CON PISELLI E OLIVE COXA DE FRANGO ASSADA COM ERVILHAS E AZEITONAS <i>ROASTED CHICKEN THIGH WITH PEAS AND OLIVES</i>	70,00
SCALOPPE	70,00
• AL MARSALA ESCALOPE COM MOLHO DE VINHO MARSALA <i>BEEF ESCALOPE WITH MARSALA SAUCE</i>	
• ALLA PIZZAIOLA ESCALOPE COM ALCAPARRAS, AZEITONAS, TOMATES E ANCHOVAS <i>BEEF ESCALOPE WITH CAPERS, OLIVES, TOMATOES AND ANCHOVIES</i>	
FILETTO DEL GIORNO AL VAPORE CON POMODORO E OLIVE PEIXE DO DIA AO VAPOR COM TOMATE E AZEITONAS <i>FISH OF THE DAY WITH TOMATO AND OLIVES</i>	72,00
FILETTO DI SOGLIOLA ALLA GRIGLIA E VERDURE LINGUADO NA GRELHA COM LEGUMES AO VAPOR <i>GRILLED FILET OF SOLE WITH STEAMED VEGETABLES</i>	75,00
FILETTO DI NASELLO AL FORNO CON PATATE PESCADA AMARELA AO FORNO COM BATATA <i>ROASTED HAKE FISH WITH POTATO</i>	69,00

CONTORNI | ACOMPANHAMENTOS | *SIDE DISHES*

PATATE AL FORNO

BATATA AO FORNO COM ALHO, ALECRIM E SALVIA

ROASTED POTATOES WITH GARLIC, ROSEMARY AND SAGE

PURE DI PATATE

PURÊ DE BATATAS

MASHED POTATOES

SPINACI SALTATI

ESPINAFRE SALTEADO NO AZEITE EXTRA VIRGEM

SPINACH SAUTÉED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CREMA DI SPINACI

CREME DE ESPINAFRE

SPINACH CREAM

PISELLI STUFATI ALLA FIORENTINA

ERVILHA COZIDA À MODA FIORENTINA COM PRESUNTO CRU E CEBOLA

PEAS FIORENTINA STYLE WITH PARMA HAM AND ONION

DOLCI SOBREMESAS <i>DESSERTS</i>	R\$
BABA AL RUM MASSA NAPOLITANA EMBEBIDA AO RUM <i>RUM SOAKED NEAPOLITAN CAKE</i>	23,00
TORTA DI LIMONE MERINGATA TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE <i>LEMON TART WITH MERINGHE</i>	27,00
TORTA DELLA NONNA TORTA ITALIANA COM CREME PÂTISSIÈRE <i>ITALIAN TART WITH PÂTISSIÈRE CREAM</i>	25,00
PASTIERA NAPOLETANA TORTA DE GRÃOS AO PERFUME DE LARANJA <i>GRAIN TART IN ORANGE PERFUME</i>	25,00
TIRAMISÙ AL BICCHIERE TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER</i>	32,00
TORTA DI RICOTTA E PERE TORTA COM CREME DE RICOTA E PERA COZIDA <i>RICOTTA CREAM AND PEAR TART</i>	25,00
CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI COM CREME DE RICOTA, UVA PASSA E CHOCOLATE <i>RICOTTA CREAM, RAISINS AND CHOCOLATE CANNOLI</i>	22,00
SFOGLIATINA DI PAPAYA MIL FOLHAS DE PAPAYA <i>PAPAYA MILLEFOGLIE</i>	22,00
MACEDONIA DI FRUTTA SALADA DE FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	19,00
FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	19,00
SELEZIONE DI GELATI SELEÇÃO DE SORVETES <i>ASSORTED ICE CREAM</i>	19,00