

COUVERT

**Pão Rústico, Focaccia, Pizza Bianca
Variedades de Manteiga
(Nduja, Manjeriçã, Tomate assado)
Azeitona Kalamata**

Rustic Bread, Focaccia, Pizza Bianca
Varieties of Butter
(Nduja, Basil, roasted Tomato)
Kalamata olives

3.5€
(por pessoa | per person)

FROMAGGIE SALUMI

Seleção de queijos da Casa Mandaio
Casa Mandaio Cheeses selection
18€

**Seleção de Charcutarias
tradicional Italianas**
Italian Traditional Charcuterie selection
16€

Tábua de Presunto *San Daniele*
San Daniele Prociutto Platter
15€

ZUPPE

**Minestrone, Legumes da época,
Feijão branco e Pancetta**
Minestrone, seasonal Vegetables,
White Beans & Pancetta
8€

**Creme de Tomate, Tosta com Pesto
e Tomate Cereja**
Tomato Cream Soup, Pesto toast
and Cherry Tomato
8€

ANTIPASTI

**Carpaccio de Novilho, Alcachofra, Vinagrete
de Pinhão e Trufa, Rúcula, *Parmigiano Reggiano*
e Croutons** **16€**

Veal Carpaccio, Artichoke, Pine Nut and Truffle
Vinaigrette, Arugula, *Parmigiano Reggiano* and
Croutons

**Carpaccio de Peixe do Mercado, Algas,
Bivalves da Lagoa, Vinagrete de Limão
e Coentros** **15€**

Market Fish Carpaccio with Samphire and Seaweed,
Lagoon Shellfish, Lemon Vinaigrette and Coriander

***Bresaola*, Alcachofra, Vinagrete de Pinhão
e Trufa, Rúcula, *Parmigiano Reggiano* e Croutons** **14€**

Bresaola, Artichoke, Pine Nut and Truffle
Vinaigrette, Arugula, *Parmigiano Reggiano*
and Croutons

Bruschettas **9€**
Enguia fumada, Piperade e Alcaparras
Smoked Eel, Piperade & Capers

Presunto *San Daniele* e Azeitonas Kalamata
San Daniele ham and Kalamata Olives

Beringela assada e pétalas de Tomate assado
Roasted Eggplant and roasted Tomato petals

INSALATE

**Salada Caprese Verdi, seleção de Tomates,
Azeitonas com Vinagre Balsâmico e Manjeriçã** **13€**

Verdi Caprese Salad with Fresh selection of
Tomatoes, Olives, Balsamic Vinegar & Basil

Burrata, Caponata, Pestato, Pinhão e Rúcula **14€**
Burrata with Caponata, Pesto, Pine nuts and Arugula

**Atum marinado, Concassé de Tomate,
Gel de Limão, Manjeriçã e Espuma de Tomate** **17€**

Marinated Tuna, Tomato Concassé,
Lemon Gel, Basil and Tomato Foam

**Ovo a Baixa Temperatura, Bimis, Pleurothus,
Espargos, Creme de Pecorino, Crocante de Ervas
e Telha de Parmesão** **12€**

Low-Temperature Egg with Bimis, Pleurothus
Mushrooms, Asparagus, Pecorino Cream, Herb
Crisp and Parmesan Tuile

PIZZE

<p>Margarita Margherita 12€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Oregãos e Manjeriçã San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Oregano and Basil</p>	<p>Parma Parma 16€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Presunto de Parma, Rúcula, Lascas de Parmigiano Reggiano e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Parma Ham, Arugula, <i>Parmigiano Reggiano</i> Shavings and Oregano</p>
<p>Capriciosa Capricciosa 15€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Cogumelos, Fiambre, Alcachofras, Parmigiano Reggiano, Oregãos, Azeitonas e Manjeriçã San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes, Oreganos, Olives, <i>Parmigiano Reggiano</i> and Basil</p>	<p>Atum Tuna 15€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Atum confitado da nossa Costa, Cebola roxa e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, confit Tuna from our Coast, Red Onion and Oregano</p>
<p>Bolonhesa Bolognese 16€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Ragù Bolonhês, Parmigiano Reggiano e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Bolognese Ragù, <i>Parmigiano Reggiano</i> and Oregano</p>	<p>Picante Spicy 16€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Oregãos, Pimentos Vermelhos, Salame Picante, Cebola Caramelizada e Rúcula San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Nduja, Oreganos, Red Peppers, Spicy Salami, Caramelized Onion and Arugula</p>
<p>Quatro Queijos Quattro Formaggi 15€ Molho de Natas, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Oregãos Cream Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, <i>Parmigiano Reggiano</i>, Pecorino Romano and Oregano</p>	<p>Frutos do Mar Seafood 16€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Camarão, Mexilhão, Atum confitado da nossa Costa e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Prawns, Mussels, confit Tuna from our Coast and Oregano</p>
<p>Verdi Verdi 16€ Pestato, Mozzarella Fior di Latte, queijo Chiba da Casa Pratas, Rúcula, Pinhões, Vinagre Balsâmico e Pecorino Romano Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Chiba cheese from Casa Pratas, Arugula, Pine nuts, Balsamic Vinegar and Pecorino Romano</p>	<p>Do Mercado Market Vegetables 15€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Beringela, Espargos Verdes, Cebola, Oregãos, Alcachofras, Cogumelos e Manjeriçã San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Green Asparagus, Onin, Oregano, Artichokes, Mushrooms and Basil</p>
<p>Carbonara Carbonara 15€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Paio do Toucinho de Porco Saloio, Ovo e Parmigiano Reggiano San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Porco Saloio Panchetta, Egg and <i>Parmigiano Reggiano</i></p>	<p>Calzone Calzone 16€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Fiambre, Cogumelos, Cebola Ovo a Baixa Temperatura e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Ham, Mushrooms, Onion Low-Temperature Egg and Oregano</p>
<p>Peperoni Pepperoni 15€ Molho de Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Peperoni e Oregãos San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Pepperoni and Oregano</p>	

PIATTI DI RISOTTO

Do Mar com Limão Confit e Emulsão de Manjericão Seafood Risotto with Candied Lemon and Basil Emulsion	23€
Polvo da Nossa Costa e Nduja Octopus from Our Coast and Nduja	23€
Cogumelos da Serra dos Candeeiros e Espargos Verdes Serra dos Candeeiros Mushrooms and Green Asparagus	20€
Alla Milanese com Açafrão e Ossobuco Alla Milanese with Saffron and Ossobuco	25€

DOLCI

Fruta Laminada Sliced Fruit	12€
Gelado da Casa - 2 Bolas Ice Cream - 2 Scoops	8€
Tiramisù com Gelado de Café Tiramisù with Coffee Ice Cream	8€
Tarte de Limão e Cremoso de Manjericão Lemon Tart and Creamy Basil	8€
Flor de Pannacotta e Água de Morangos Panna Cotta Flower and Strawberry Sauce	8€
Trilogia de Chocolate e Caramelo Salgado Chocolate and Salted Caramel Trilogy	8€

PIATTI DI PASTA

Gnocchi, Espinafres, Gorgonzola, Telha de <i>Parmigiano reggiano</i> e Pistáchio Gnocchi, Spinachs, Gorgonzola, <i>Parmigiano reggiano</i> and Pistachio Crisp	18€
Lasanha, Ragù de Vitela, Salada de Tomate Cereja e Rúcula Veal Ragù, Lasagna, Cherry Tomato and Arugula Salad	17€
Spaghetti Alla Carbonara com Guanciale Spaghetti Alla Carbonara with Guanciale	17€
Casarecce alla Ragù bolognese Casarecce alla bolognese Ragù	18€
Pappardelle de Coelho, Bimis e Cogumelos Rabbit Pappardelle, Bimis and Mushrooms	16€
Tagliarini com Ameijoas à Bulhão-pato (inspirado do prato alla Vongole) Tagliarini with Clams à Bulhão-pato (inspired by the dish alla Vongole)	22€
Tagliatelle com Camarão salteado, Coentros e Limão Tagliatelle with sautéed Shrimp, Coriander and Lemon	18€

