

Entrada / Antipasti / Apetizer

Bala de massa folhada com cogumelos frescos e presunto Tipo Parma, ao toque de mostarda e creme de queijo.....26,00

Caramella di pasta sfoglia con funghi e prosciutto crudo, tocco di senape dolce e fonduta

Ham and mushroom in a puff pastry crust with creamy cheese sauce.

Polenta de espinafre ao molho de nozes e ricota.....18,00

Sformato di polenta e spinaci con salsa di noci e ricotta

Polenta flan with spinach, on walnut and “ricotta” sauce.

Nossa caprese com mussarela de búfala gratinada , tomate seco caseiro, pesto de manjeriço e mini rúculas.....25,00

La nostra caprese con mozzarella di bufala gratinata, pomodori secchi fatti in casa, pesto di basilico e mini rucola

Our caprese salad with buffalo mozzarella au gratin, homemade dried tomatoes, basil pesto and mini arugula

Tábua de queijos variados.....56,00

Assortimento di formaggi

Cheese assortment

Saladas / Scelta di insalatine stagionali e verdure stagionali, con i loro olii extra vergini di oliva ed aceti particolari / Salad

Salada de rúcula com queijo camembert, damasco e castanha do Pará.....26,00
Rúcola con camembert, albicocche e castagna di Pará
Green salad with camembert cheese, apricot and chestnut

Salada de folhas verdes com frutas vermelhas, croutons e vinagrete de framboesa.....18,00
Insalatine miste con frutti di Bosco, crostini e vinagrette di lamponi
Green salad with berry fruit, toasted bread and raspberry dressing

Fatias de frango com tomates frescos e molho de rúcula.....29,00
Insalata di magro di pollo con pomodori freschi e frullato di rucola cruda
Pan seared chicken breast with tomato and blended rucola

Primeiro prato / Primi piatti / First courses

Risoto de funghi, rúcula e tomate seco caseiro com redução de aceto balsâmico (para duas pessoas) 62,00

Risotto di funghi, rucola e pomodoro secco fatto in casa con riduzione di aceto balsâmico (per due persone)

Funghi risotto, arugula and homemade dry tomato with aceto balsamic reduction (for two people)

Risoto com camarões e abobrinha.....72,00

Risotto di gamberetti e zucchini

Risotto with shrimps and zucchini

Risoto com aspargos, açafão e amêndoas laminadas.....55,00

Risotto di asparagi, zafferano e mandorle laminate

Risotto with asparagus, saffron and almonds thinly sliced

Massas fresca / La Pasta fresca / Fresh Pasta

Talharim fresco com camarão e legumes salteados ao perfume de limão Siciliano..... 68,00

Tagliolini freschi con gamberi e verdure saltate al profumo di limone Siciliano.

Fresh tagliolini with shrimp and sauteed vegetables with Sicilian lemon scent.

Macarrão com molho de tomate cereja ao perfume de manjeriço.....28,00

Maccheroncini freschi con pomodorini macerati nell'olio di basilico

Fresh macaroni with cherry tomatoes macerated in basil olive oil

Macarrão caseiro com ragu de carnes alla bolognese e molho de tomate e um toque de vinho tinto (para duas pessoas).....76,00

Pasta fatta in casa con ragù di carne alla bolognese e salsa di pomodoro e un tocco di vino rosso (per due persone)

Homemade pasta with ragout of meat alla bolognese and tomato sauce and a touch of red wine (for two people)

Ravióli de bacalhau à Gomes de Sá.....36,00

Ravióli di baccala alla Gomes de Sá

Salt codfish *Ravióli* Gomes de Sá style

Lasanha de coelho com ervas aromáticas.....48,00

Lasagna con ragù di coniglio alle mille erbe aromatiche

Rabbit lasagna with herbs

Nhoque de mandioquinha com carne ao brasato.....38,00

Mandioquinha gnocchi col ragù di brasato di manzo

Baroa potato gnocchi with braised beef

*Prato principal / Secondi o piatti principali /
Main courses*

Contrafilé de cordeiro grelhado ao toque de hortelã e legumes assados na manteiga de ervas..... 64,00

Controfiletto di agnello alla griglia con menta e verdure arrostiti nel burro alle erbe.

Top sirloin of lamb grilled with mint and vegetables roasted in the herb butter.

Cordeiro assado e legumes, com tagliolini ao molho de cogumelos.....68,00

Agnello al forno e verdure, tagliolini con sugo de funghi

Roast lamb and vegetable, tagliolini pasta with mushroom sauce

Bacalhau à Portuguesa 120,00

Baccalà alla Portoghese

Portuguese Codfish

Ossobuco e risoto milanese com açafão, casquinhas de limão e alecrim...74,00

Ossobuco e risotto alla milanese con gremolada al limone e rosmarino

Ossobuco milanese style and risotto with safran, touch of lemon and rosmarino gremolada.

Filé com rúcula ao aceto balsâmico e batata ao forno.....68,00

Tagliata con rucola all'aceto balsamico e patate alla cenere

Filet mignon with arugula on aceto balsamic and oven baked potato

*Doces / Assortimento di gelati, frutta fresca e dolci
delicati tipici del maestro pasticciere / Dessert*

Semifreddo de chocolate e avelã.....20,00
Semifreddo di cioccolato e nocciole con crema bianca
Chocolate and hazelnut Icing-cream

Folhado de damasco ao toque de conhaque com sorvete de creme.....24,00
Gelosie di pasta sfoglia ripiene di albicocche al tocco di cognac
Puff-pastry filled of apricot and cognac flavour with ice-cream sundae

Brownie com castanhas do Pará, ganache com 70% de cacau e sorvete da casa.....20,00
Brownie con noci del Brasile, ganache al 70% di cacao e gelato della casa.
Brownie with Brazil nuts, ganache with 70% cocoa and homemade ice cream.

Sorvete Arte in Tavola.....16,00
Gelato della casa
Homemade ice cream

