

Couvert..... 5
Grissini, roll, pão artesanal, queijo parmesão, azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena, azeite Sublime.
Grissinis, rolls, artisan bread, parmesan cheese, marinated olives, Modena balsamic vinegar, Sublime olive oil.

STUZZICHINO PRE-APPETIZER

Risi & Bisi [V]..... 7
Croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella, creme de ervilhas e hortelã.
Rice and pea croquettes with mozzarella, cream of peas and mint.

Baccalá Mantecato..... 8
Brandade de bacalhau, polenta negra crocante.
Whipped salted cod with olive oil, crispy black polenta.

Polpetta..... 7
Croquetes de novilho.
Beef croquettes.

ANTIPASTI APPETIZER

Insalata Di Castelfranco [V]..... 16
Alface orgânica, grão-de-bico, tomate, cebola roxa, feijão verde, mozzarella, vinagrete de mel e limão.
Organic lettuce, chickpeas, tomatoes, red onion, green beans, mozzarella, lemon and honey vinaigrette.

Salmone & Avocado 22
Tártaro de salmão, ovas e creme de abacate com wasabi.
Salmon tartar, salmon roe and avocado cream with wasabi.

Formaggi Italiani [V]..... 25
Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeoli).
Italian Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeoli).

Burrata [V]..... 20
Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado.
Creamy fresh burrata, pesto Genovese, cherry tomato.

Fritto Misto.....18
Calamares, camarão e robalo com molho tártaro, malagueta.
Calamari, shrimp and seabass with tartar sauce, chilli peppers.
Carpaccio Davvero..... 20
Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão.
Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce.

Battuta di Carne.....22
Tártaro de novilho, ovo de codorniz.
Beef tartar, quail egg.
**com trufa negra / with black truffle*..... 28

Prosciutto Di San Daniele DOP..... 22
Presunto San Daniele.
San Daniele cured ham.

Zuppa Del Giorno [V]..... 8
Sopa do dia.
Soup of the day.

PRIMI STARTER

Risotto al basilico e straciatella [V] 22
Risotto com pesto e straciatella.
Pesto risotto with straciatella cheese.

Gnocchi al nero di sepia con salmonete..... 26
Gnocchi negro com choco e salmonete.
Squid ink Gnocchi with cuttlefish and salmonete.

Spaghettoni Cacio e Pepe [V]..... 20
Spaghettoni de “Gragnano”, queijo pecorino, pimenta preta.
“Gragnano” Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper.

Spaghetti Vongole 27
Spaghetti de “Gragnano” com amêijoas.
“Gragnano” spaghetti with clams.

Ravioli di Ricota e Spinaci al Burro e Salvia [V]22
Ravioli de ricota e espinafre com manteiga e sálvia.
Homemade ricotta and spinach ravioli with butter and sage.

Tagliatelle Al Ragù Bolognese “a coltello”22
Tagliatelle caseira fresca com estufado de novilho e porco.
Homemade fresh Tagliatelle with beef and pork ragù.

SECONDI MAIN COURSE

Parmigiana Di Melanzane [V]..... 20
Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella.
Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella.

Branzino..... 29
Tranche de robalo grelhado, caponata, alcaparras e limão.
Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce.

Sogliola Alla Mugnaia (+ 400g) 34
Linguado grelhado, legumes, molho de fumet e limão
Grilled sole, sautéed veggies, lemon fumet sauce.

Tonno Scottato..... 28
Atum grelhado, endívia, tomate cereja e azeitonas.
Grilled tuna, endives salad, cherry tomatoes and olives.

Piccatine al limone..... 30
Escalopes de vitela e puré trufado.
Veal scallops and truffle purée.

Tagliata “Ribeye” 32
Ribeye, batata frita, gremolata.
Beef Ribeye, shoestring potatoes, gremolata sauce.

Fillete di manzo al pepe rosa e asparigi verde..... 34
Lombo de novilho, espargos verdes e molho de pimenta rosa.
Beef fillet, green asparagus and pink pepper jus.

Cotoletta Di Maiale Ibérico Alla Milanese..... 28
Costeleta de porco panada, frita em manteiga clarificada, rúcula e tomate cereja.
Breaded iberian pork chop, fried in clarified butter, arugula and cherry tomato.

[V] Vegetariano / Vegetarian.

Restrições alimentares Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente antialérgicos.

Dietary restrictions Please let our team know if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free.

>Nenhum prato , produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

>No dish, food product, or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not used.