

ENTRATE | INSALATE
ENTRADAS E SALADAS

Focacce e Grissini
Seleção de pães

Olive miste
Azeitonas mistas

Formaggi | Pecorino, Montasio, Gorgonzolla, Taleggio e Scamorza
Seleção de queijos tradicionais italianos

Salumi | Prosciutto di Parma, Bresaola, Ventricina Calabrese, Speck, Coppa e Salame
Seleção de charcutaria tradicional italiana

Bruschette | Asparagi, 'Ndduja, Acciughe, Pesto e Parmigiano
Pão tostado com: tapenade, espargos verdes, pasta de chouriço de Calabria, anchovas, pesto e parmesão

Arancini
Pastel de arroz recheado com molho de carne picada

Peperoni ripieni
Pimentos recheados

Funghi con pancetta e salvia
Cogumelos com pancetta e salva

Pizza frita con pomodoro, mozzarella e origano
Piza frita de tomate, mozzarella e orégãos

Vitello Tonnato
Vitela fatiada fria com um molho cremoso de maionese, aromatizado com atum

Frittata di Gamberi
Omelette com gambas

Insalata di patata dolce, salame di Napoli e cipolla grigliata
Salada de batata-doce, salame e cebolo grelhado

Panzanella
Salada de pão

Caprese
Salada de mozzarella, tomate e manjeriço

Pomodoro con Ricotta, salame e basilico
Tomate com ricota, salame e manjeriço

Carciofi con Acciughe
Alcachofras com anchovas

Tagliata con Funghi e Olio di Truffa
Salada de filé mignon com cogumelos e óleo de trufa

Caponata
Beringela salteada

MINESTRA | PRIMI | ABBINAMENTI
SOPA, PRATOS PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS

Minestra | Minestrone
Sopa

Risotti | Alla Milanese, ai Funghi, con Zucca e Gorgonzolla, Nero di Seppia, Frutti di Mare, Primavera
Risotos milanesa, cogumelos, abóbora com gorgonzolla, tinta de choco, frutos do mar, Primavera (uma opção por semana)

Paste | Amatriciana, Carbonara, Caccio e Pepe, Pesto, Salsiccia Fresca, Ragù di coda di bue
Pasta amatriciana (tomate, bacon e queijo pecorino); Carbonara (bacon, ovos e queijo parmesão); Cacio pepe (queijo e pimenta); Pesto (manjeriço, pinhões, queijo, alho, azeite e pimenta preta); Salsicha fresca, ragù de rabo de boi (uma opção por semana)

Carni | Porchetta, Saltimbocca, Ossobuco, Pollo alla Milanese
*Carne (uma opção por semana):
Porchetta (Assado de porco desossado); Saltimbocca (Escalopes de vitela); Ossobuco (Chambão de vitela); Frango milanese (Escalopes de frango panados)*

DOLCE
SOBREMESAS

Tiramisù, Torta di Ricotta con miele e frutti secchi, Tartelettes di frutta, Zabbaione, Torta Caprese, Panna Cotta di Frutta Fresca

*Tiramisù, Tarte de ricota com mel e frutos secos;
Tarteletes de fruta; Zabaione (Gemas, açúcar e vinho Marsala), Bolo Caprese (Cacau e amêndoas); Panna cotta de fruta fresca*

BIBITE
BEBIDAS

Aperitivo | Bellini, Mimosa e Rossini.
Pinot grigio, Chianti, Sangria, Vino Bianco e Vino Rosso
Acqua

Pesce | Cacciucco; Tonno e Capperi; Polpo com Arancia e Rosmarino; Pesce Spada con Gremolata
*Peixe (uma opção por semana):
Cacciucco (Ensopado de peixe); Tonno e Capperi (atum com alcachofras); Polpo com Arancia e Rosmarino (Polvo com laranja e alecrim) | espadarte c/ gremolata...*

Abbinamenti | Polenta Frita con Rosmarino, Parmigiana, Patate Toscane con Rosmarino, Vegetali Grigliati con olio, erbe e pomodoro secco
Acompanhamentos | Polenta frita com alecrim; Beringela parmesiana; Batatas toscanas com alecrim; Vegetais grelhados com azeite de ervas e tomate seco

E OS CLÁSSICOS DO PEQUENO ALMOÇO...

Croissants, crepes, cereais, fruta, frutos secos e sementes, compotas de fruta fresca mel e manteigas

Seleção de leite com e sem lactose, iogurte natural e líquido, sumos de fruta variada, chás e cafés

Ovos mexidos, bacon estaladiço e salsichas de peru

Nota: La qualità della nostra cucina dipende dalla freschezza e disponibilità degli ingredienti, quindi il menu potrebbe subire variazioni.
Nota: A qualidade da nossa cozinha depende da frescura e disponibilidade dos ingredientes, pelo que o menu poderá sofrer alterações.