

O restaurante abre todos os dias as 13 horas :

Os nossos pratos são todos caseiros preparados com produtos locais frescos da época. Nos utilizamos exclusivamente azeite extra virgem e não usamos produtos confeccionados ou pré-confeccionados!

Entradas

Pão caseiro com alho (vegetariano)	3,00
Bruschetta (vegano)	4,50
Focaccia (base de pizza, molho de tomate, alho, tomillo, alecrim, azeite) (vegano)	5,00

Saladas - As saladas são servidas com molho á base de romá, azeite e vinagre balsâmico.

Salada pequena (vegano)	4,80
Salada grande (vegano)	8,20
com tomate-cereja, parmesão, pinhões torrados (vegetariano)	9,80
com queijo de cabra gratinado (vegetariano)	9,80
com atum, cebola e azeitonas	9,80

Pizza – fina e estaladiça cozida na pedra

Margherita	8,20
Molho de tomate, mozzarella (vegetariano)	
Salami	9,40
Molho de tomate, mozzarella, salami	
Porcini	11,40
Pesto caseiro de cogumelos “Cèpes”, natas, cogumelos frescos, mozzarella (vegetariano)	
Chorizo	9,40
Molho de tomate, mozzarella, chouriço	
Caprese	11,40
Molho de tomate, mozzarella, tomate-cereja, mozzarella de búfala (vegetariano)	
Mista	9,60
Molho de tomate, mozzarella, salami, cogumelos frescos, cebola, chouriço	
Tonno	9,40
Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola	
Quattro formaggi	11,80
Molho de tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, gorgonzola, queijo de cabra (vegetariano)	
Rucola	11,20
Molho de tomate, mozzarella, rúcula, tomate-cereja, parmesão (vegetariano)	
Funghi	9,40
Molho de tomate, mozzarella, cogumelos frescos (vegetariano)	
Vegetariana	10,80
Molho de tomate, mozzarella, alho, cebola, legumes grelhados (vegetariano)	

Mel de Cana Crème fraîche (natas), mozzarella, cogumelos frescos, cebola, queijo de cabra, mel de cana, pinhões torrados (vegetariano)	11,60
Serrano Molho de tomate, mozzarella, presunto Serrano, tomate-cereja, rúcula, parmesão	12,80
Bianca Crème fraîche (natas), mozzarella, queijo de cabra, cogumelos frescos, cebola, tomate seco e ervas de Provence (vegetariano)	11,60
Scampi Molho de tomate, mozzarella, camarões grandes, alho	13,60
Flambée Crème fraîche (natas), mozzarella, cebola, bacon	9,40
Extra toppings	
Cogumelos, cebola, tomate-cereja, ananas, alho, azeitonas	cada 1,00
Bacon, salami, chouriço, mozzarella, parmesão, gorgonzola, atum	cada 1,50
Rúcula	2,50



Margherita 4,90

Molho de tomate, mozzarella (vegetariano)

Salami 5,90

Molho de tomate, mozzarella, salami

Chorizo 5,90

Molho de tomate, mozzarella, chouriço

Tonno 5,90

Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola

Funghi 5,90

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos frescos (vegetariano)

Mista 5,90

Molho de tomate, mozzarella, salami, cogumelos frescos, cebola, chouriço

Flambée 5,90

Crème fraîche (natas), mozzarella, cebola, bacon

Menu adicional a partir de 18 horas

Sopas

Minestra al pomodoro: sopa de tomate italiana com manjeriçao (vegetariano)	3,50
Sopa de cenoura e laranja com gengibre (vegano)	4,00
Sopa de cebola com ervas e servida com crostini de queijo (vegetariano)	4,00

Entradas

Carpaccio di Manzo: finissimas fatias de bife, rúcula, pinhões torrados e parmesão	9,80
Mozzarella Caprese: mozzarella de búfala, tomate-cereja, manjeriçao fresco e rúcula (vegetariano)	8,80
Vitello Tonnato: finissimas fatias de peito de frango, molho de atum e alcaparras	9,20
Puré de grão de bico com sésamo, salada, azeitonas, cebola, coentros (vegano)	6,80
Polpo Alla Sarda: salada de polvo com aipo e limão	9,80
Almôndegas frias de Bulgur com ervas e tempero servidas com salada e rúcula (vegano)	7,20

Pasta

Penne Rigate, molho de tomate Napoli, mozzarella de búfala, manjeriçao (vegetariano)	9,80
Penne Rigate á bolonhesa com parmesão	9,60
Tagliatelle Porcini à base de cogumelos secos (Cepes) e parmesão (vegetariano)	10,80
Tagliatelle com camarões, tomate-cereja, alho e molho manteiga-parmesão	12,40

Especialidades vegetarianas

Legumes grelhados com molho de tomate e mozzarella de búfala gratinada	10,40
Caponata (Especialidade da Sicília: beringela, aipo, azeitonas, pinhões torrados, passas de uva num molho de tomate agriçoe) servida c/ semilhas assadas (vegano)	11,80
Risoto de rúcula, tomate seco e parmesão	11,20

Peixe

Caldeirada com filete de peixe, mexilhão e camarões grandes	14,80
Filete de truta salmonada fumado caseiro servido com semilhas grelhadas e salada	15,20
Camarões grelhados c/ aioli caseiro (creme de alho) e semilhas ao forno com alecrim	15,50

GELADOS

Delicie-se com a nossa especialidade :
Gelado e sorbet artesanais
produzidos na tradição italiana com ingredientes frescos e naturais
da melhor qualidade, sem conservantes nem aditivos.

1 bola	1,50
2 bolas	2,60
3 bolas	3,80
Chantilly	1,00
Cône	0,20
Bolacha da casa (taçinha)	0,50
Take away ½ L	7,50
+ Thermobox	1,00

TAÇAS

Chocolate	5,80
2 bolas de chocolate + 1 bola de baunilha + chantilly + molho de chocolate da casa	
Frutas	6,80
3 bolas de gelados de frutas + frutas frescas da estação + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
Natas	6,80
2 bolas de natas + 1 bola de chocolate + frutas frescas da estação + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
Noz	6,80
2 bolas de gelados de noz + 1 bola baunilha + amêndoas caramelizadas + chantilly + molhos de chocolate e de caramelo da casa	
Iogurte	6,80
2 bolas sabor iogurte + 1 bola de gelado de frutas + frutas frescas + iogurte fresco + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
Caramelo	5,80
2 bolas de caramelo + 1 bola de baunilha + chantilly + molho de caramelo da casa	
Colonel	7,50
3 bolas de gelado de limão + 4 cl vodka	

BEBIDAS GELADAS

Batido com leite fresco (Milkshake)	3,50
Sabor à escolha	
Frappé	4,20
Mistura cremosa de 2 bolas de gelado de café, bica, leite e gelo	
Café gelado	4,20
Café frio com 2 bolas de gelado sabor baunilha e chantilly	
Chocolate gelado	4,20
Cacau frio com 1 bola de baunilha, uma de chocolate e chantilly	
Ice -Smoothie	
Morangos, gelado de iogurte, hortelã fresca	4,20
Ananás, gelado de iogurte, canela	4,20

Os preços incluem IVA de 22% – Aceitamos pagamento Multibanco

BEBIDAS

Sumos naturais (350 ml)

Laranja	2,80
Laranja - Cenoura	3,50
Laranja – Ananás	3,50
Toranja Rosa	3,50
Limão - Maçã	3,50

Limonada da casa Flor de sabugueiro (350 ml)

Xarope de flor de sabugueiro, limas, água com gás, hortelá fresca	3,10
-------------------------------------------------------------------	------

Clássicos

Água mineral (com/sem gás) 250 ml	1,20
Água mineral (com/sem gás) 1,00 l	3,20
San Pellegrino 0,75 l	4,20
Laranjada / Brisa Maçã / Brisa Maracujá 330 ml	1,40
Schweppes Tonic 250 ml / Soda Water 200 ml	1,40
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Nestea Manga Ananas 330 ml	1,40
Compal pêsego/maracujá /manga/Light manga-laranja/maçã 200 ml	1,30

Bebidas Quentes

Bica	0,70
Affogato (gelado de baunilha afogado numa bica)	2,20
Garoto	0,70
Chinesa	1,20
Chino	1,20
Cappuccino	2,50
Galão	1,40
Latte Macchiato	3,00
Chocolate quente com chantilly da casa	3,00
Chocolate quente sem chantilly	2,50
Bule de chá	2,50
Chá preto (Darjeeling)	
Chá verde (Manga-Maracujá)	
Chá de ervas (menta)	
Chá de frutas (pêsego ou mirtillo)	
Rooibos (caramelo)	
Yogi chá	
Chá de camomila	

VINHO

Nos compramos nos vinhos diretamente ao produtor.
Experimental
Também para take away.

VINHOS DA MADEIRA

75 cl

Vinho branco - Barbusano 2012

18,00

Verdelho

Aromas a frutos tropicais, frutado e muito refrescante.

Vinho rosé - Barbusano 2013

18,00

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Notas de Groselha e Morango, delicado e elegante.

Vinho tinto - Barbusano 2012

18,00

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Concentrado na cor e no corpo. Taninos finos e macios.

VINHOS DO PORTUGAL CONTINENTAL

VINHO BRANCO

13 cl

75 cl

Quinta de Gomariz 2013 – Vinhos Verdes / Regional Minho

-

14,00

Loureiro – Gold Medaille CNEA 2013

Aromático, frutado, refrescante, de aromas de limão, toranja e Minerais. Acidez crocante e um toque de perfume floral.

Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada 2013 – Bairrada

2,80

12,50

Arinto, Bical, Maria Gomes – Bronze Medaille IWSC 2013

Leve, Meio Seco, Tropical, Persistente

Aroma frutado jovem, predominante em notas de ananás, cidreira e lima. Fresco, harmonioso e de notória persistência final.

Campolargo – Entre Il Santos 2012 – Bairrada

-

15,00

Sauvignon Blanc, Bical

Encorpado, com frescas sugestões de maçã e pêssego, equilibrado e atractivo.

Albernoas 2012 - Herdade das Albernoas - Alentejo

3,00

13,50

Antão Vaz, Roupeiro – Rui Reguinga

Cor citrina, aroma frutado, fresco e elegante.

VINHO ROSÉ

13 cl

75 cl

“Campolargo” Entre Il Santos 2012 - Bairrada

3,00

14,00

90% Pinot Noir, 5% Trincadeira, 5% Touriga Franca

Cor salmonada muito ligeira, elegante, nariz muito suave, presença longínqua de fruta. Excelente acidez.

VINHO TINTO	13 cl	75 cl
Diálogo "Niepoort" 2012 - Douro Touriga Franca, Touriga Nacional, T.Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão Cor rubi muito viva com aromas a fruta vermelha, especiarias, folhas de chá, paladar complexo, boa estrutura.	3,50	16,00
Castelo do Sulco Reserva 2012 - Lisboa Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz Gold Medaille Challenge International du Vin 2014 Aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente.	-	13,50
Albernoas 2011 - Herdade Paço do Conde - Alentejo Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira - Rui Reguinga Cor rubi. Aroma frutado, com notas de frutos vermelhos. Paladar macio, equilibrado e muito suave.	2,80	12,50
ESPUMANTE	10 cl	75 cl
Marquês de Marialva Reserva Bruto 2013 - Bairrada Blanc de Blancs – Bical, Maria Gomes, Arinto	2,80	15,00
TAKE AWAY		75 cl
VINHO BRANCO		
Barbusano 2012 – Madeira		11,80
Quinta de Gomariz 2013 – Vinhos Verdes / Regional Minho		8,40
Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada 2013 – Bairrada		7,60
Campolargo – Entre Il Santos 2012 – Bairrada		9,80
Albernoas 2012 - Herdade das Albernoas - Alentejo		7,90
VINHO ROSÉ		
Barbusano 2013 – Madeira		11,80
"Campolargo" Entre Il Santos 2012 - Bairrada		8,40
VINHO TINTO		
Barbusano 2012 – Madeira		11,80
Diálogo "Niepoort" 2012 - Douro		9,80
Castelo do Sulco Reserva 2012 - Lisboa		7,90
Albernoas 2011 - Herdade Paço do Conde - Alentejo		7,60
ESPUMANTE		
Marquês de Marialva Reserva Bruto 2013 - Bairrada		9,80
VINHO DA MADEIRA		
Barbeito Rainwater / Barbeito Veramar - 5 anos		14,50
Barbeito Verdelho / Barbeito Boal – 10 anos		29,00

Cerveja

Cerveja Superbock Mini 0,2 l (garafa)	1,20
---------------------------------------	------

Bebidas Espirituosas

Vinho da Madeira - Barbeito Rainwater - 5 anos – meio seco – 5cl	3,00
Vinho da Madeira - Barbeito Veramar - 5 anos – meio doce – 5cl	3,00
Vinho da Madeira - Barbeito “Verdelho” - 10 anos – meio seco – 5cl	5,00
Vinho da Madeira - Barbeito “Boal” - 10 anos – meio doce – 5cl	5,00
Grappa 2cl	3,00
Averna 2 cl	3,00
Limoncello 2 cl	2,50
Vodka Smirnoff 2 cl	2,50
Campari 2 cl	2,50
Rum Havana Club 3 anos 2 cl	2,50
Gin Gordon’s 2 cl	2,50
Johnnie Walker Red Label 2 cl	2,50
Grant’s	2,00

Long Drinks

Cuba Libre 4 cl Havana Club + 33 cl Coca Cola + lima	5,00
Vodka Laranja 4 cl Vodka Smirnoff + suno natural de laranja	5,00
Campari Soda 4 cl Campari + água com gás (soda water)	5,00
Campari Laranja 4 cl Campari + sumo natural de laranja	5,00
Gin Tonic 4 cl Gin Gordon’s + Tonic	5,00

Cocktails da casa

Watermelonman 4 cl vodka, grenadine, 2 cl licor de melancia, sumo natural de laranja e limão	6,00
Aperol Spritz Espumante, 4 cl Aperol, água com gás	4,90
Hugo Espumante, xarope de flor de sabugueiro, hortelá fresca, lima, água com gás	4,60