

O restaurante abre todos os dias às 12:30. Os nossos pratos são todos caseiros preparados com produtos locais frescos da época. Nós utilizamos exclusivamente azeite extra virgem e não usamos produtos confeccionados ou pré-confeccionados!

## Sopa

Minestra al Pomodoro: sopa de tomate italiana com manjeriço (vegetariano)	4,0
Sopa de couve-flor com óleo de semente de abóbora (vegetariano)	4,8
Sopa de cenoura e laranja com gengibre (vegetariano)	4,8
Sopa de cebola com ervas e servida com crostini de queijo (vegetariano)	4,8
Creme de cogumelos (vegetariano)	4,8

## Entradas

Pão caseiro com alho (vegetariano)	3,0
Bruschetta (vegetariano)	4,5
Focaccia (base de pizza, molho de tomate, alho, tomilho, alecrim, azeite) (vegetariano)	5,0
Focaccia com Rúcula (vegetariano)	7,5
Risotto al cavolo verza e salsiccia com couve lombarda, salsicha e parmesão	7,5
Parmigiana com beringelas assadas, molho de tomate, parmesão (vegetariano)	8,0
Carpaccio di Manzo: finíssimas fatias de bife, rúcula, pinhões torrados e parmesão	10,8
Caprese di bufala c/ mozzarella de búfala, tomate-cereja, manjeriço, rúcula (vegetariano)	9,2
Mexilhões à marinheira com molho de tomate e vinho branco	8,8
Vitello Tonnato: finíssimas fatias de carne de vitela assada, molho de atum e alcaparras	10,4
Scampi all'aglio e vino bianco: camarões salteados com alho, vinho branco e salsa	12,2

## Saladas

AS SALADAS SÃO SERVIDAS COM MOLHO À BASE DE ROMÃ, AZEITE E VINAGRE BALSÂMICO.

Salada grande (vegetariano)	8,2
com tomate-cereja, parmesão, pinhões torrados (vegetariano)	9,8
com queijo de cabra gratinado (vegetariano)	9,8
com atum, cebola e azeitonas	9,8
com queijo Feta (ovelha/cabra), cebola e azeitonas (vegetariano)	9,8

## Especialidades vegetarianas

Legumes grelhados em molho de tomate gratinados no forno com mozzarella	10,4
Especialidade da Sicília: Caponata (beringela, aipo, azeitonas, pinhões torrados, passas de uva num molho de tomate agri-doce) servida c/ semilhas assadas	11,8
Risotto de cogumelos porcinos e parmesão	11,2

## Pasta

Penne al pomodoro e mozzarella di bufala com molho de tomate, manjericão e mozzarella de búfala (vegetariano)	9,8
Penne à bolonhesa com parmesão	9,8
Lasagna della Mamma	10,5
Tagliatelle Porcini com molho à base de cogumelos porcini e parmesão (vegetariano)	10,8
Penne all'amatriciana com molho de tomate, bacon, cebola e parmesão	9,8
Tagliatelle Scampi com camarões, tomate-cereja, alho e molho manteiga-parmesão	13,4

## A nossa Caldeirada

preparada com filete de Espada e Dourada, Mexilhão e Gambas 15,8

## Peixe e Marisco

Camarões grelhados (selvagens) com manteiga d'alho e limão	16,5
Dourada de Cebolada: filete de Dourada com tomate, cebola, vinho branco e tomilho	15,8
Truta do Seixal: filete de truta salmonada fumado caseiro	14,9
Filete de Espada com crosta de côco servido com molho maracujá-laranja e hortelã fresca	15,8

## Carne

Petto di Pollo: Peito de frango grelhado com molho de tomate e gratinado no forno com mozzarella de búfala	12,4
Ossobuco: chambão de vitela à italiana guisado no forno com molho caseiro	16,5
Agnello alla Griglia: filete de borrego grelhado com molho à base de mel, vinagre balsâmico e alecrim	18,9
Porco Preto: porco preto marinado e guisado no forno com vinho da Madeira	15,2

TODOS OS PRATOS DE PEIXE, MARISCO E CARNE SÃO SERVIDOS  
C/ ACOMPANHAMENTOS DO DIA.

## Acompanhamentos

Pequena salada já temperada com molho caseiro à base de romã e vinagre balsâmico	4,8
Patate al forno (semilhas assadas no forno com alecrim)	4,0
Legumes grelhados	4,0

Os preços incluem IVA em vigor – Aceitamos pagamento Multibanco

# Pizza

fina e estaladiça cozida na pedra

<b>Margherita</b> Molho de tomate, mozzarella (vegetariano)	8,2
<b>Salami</b> Molho de tomate, mozzarella, salami	9,4
<b>Porcini</b> Pesto caseiro de cogumelos porcini, natas, cogumelos frescos, mozzarella (vegetariano)	11,4
<b>Chorizo</b> Molho de tomate, mozzarella, chouriço	9,4
<b>Caprese</b> Molho de tomate, mozzarella, tomate-cereja, mozzarella de búfala (vegetariano)	11,4
<b>Mista</b> Molho de tomate, mozzarella, salami, cogumelos frescos, cebola, chouriço	9,6
<b>Tonno</b> Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola	9,4
<b>Quattro formaggi</b> Molho de tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, gorgonzola, queijo de cabra (vegetariano)	11,8
<b>Pizza do Cláudio</b> Crème fraîche (natas), mozzarella, bacon e alho	9,4
<b>Rucola</b> Molho de tomate, mozzarella, rúcula, tomate-cereja, parmesão (vegetariano)	11,2
<b>Funghi</b> Molho de tomate, mozzarella, cogumelos frescos (vegetariano)	9,4
<b>Vegetariana</b> Molho de tomate, mozzarella, alho, cebola, legumes grelhados (vegetariano)	10,8

<b>Mel de Cana</b>		11,6
Crème fraîche (natas), mozzarella, cogumelos frescos, cebola, queijo de cabra, mel de cana, pinhões torrados (vegetariano)		
<b>Serrano</b>		12,8
Molho de tomate, mozzarella, presunto Serrano, tomate-cereja, rúcula, parmesão		
<b>Bianca</b>		11,6
Crème fraîche (natas), mozzarella, queijo de cabra, cogumelos frescos, cebola, tomate seco e ervas de Provence (vegetariano)		
<b>Scampi</b>		14,2
Molho de tomate, mozzarella, camarões grandes, alho		
<b>Flambée</b>		9,4
Crème fraîche (natas), mozzarella, cebola, bacon		
<b>Extra toppings</b>		
Cogumelos, cebola, tomate-cereja, ananás, alho, azeitonas	cada	1,0
Bacon, salami, chouriço, mozzarella, parmesão, gorgonzola, atum, alcaparras	cada	1,5
Rúcula		2,5
Serrano, anchovas, alcachofra	cada	2,0
Camarão (4 unidades)		5,0
Camarão (8 unidades)		10,0

## 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. A gelataria abre às 11 horas.

1 bola	1,5
2 bolas	2,6
3 bolas	3,8
Chantilly	1,0
Extra licor ou Limoncello ou vinho Madeira meio-doce	1,5
Cone	0,2
Bolacha da casa (tacinha)	0,5
Take away ½ L	7,5
+ caixa thermobox	1,0

## TAÇAS

<b>Chocolate</b>	6,0
2 bolas de chocolate + 1 bola de baunilha + chantilly + molho de chocolate da casa	
<b>Frutas</b>	7,8
3 bolas de gelados de frutas + frutas frescas da estação + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
<b>Natas</b>	7,8
2 bolas de natas + 1 bola de chocolate + frutas frescas da estação + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
<b>Noz</b>	7,2
2 bolas de gelados de noz + 1 bola baunilha + amêndoas caramelizadas + chantilly + molhos de chocolate e de caramelo da casa	
<b>logurte</b>	7,8
2 bolas sabor iogurte + 1 bola de gelado de frutas + frutas frescas + iogurte fresco + chantilly + molho morango e framboesa da casa	
<b>Caramelo</b>	6,0
2 bolas de caramelo + 1 bola de baunilha + chantilly + molho de caramelo da casa	
<b>Colonel</b>	7,5
3 bolas de gelado de limão + 4 cl vodka	

## BEBIDAS GELADAS

<b>Batido com leite fresco (Milkshake)</b>	3,5
Sabor à escolha	
<b>Frappé</b>	4,2
Mistura cremosa de 2 bolas de gelado de café, bica, leite e gelo	
<b>Café gelado</b>	4,2
Café frio com 2 bolas de gelado sabor baunilha e chantilly	
<b>Chocolate gelado</b>	4,2
Cacau frio com 1 bola de baunilha, uma de chocolate e chantilly	

## BEBIDAS

### Sumos naturais (350 ml)

Laranja	2,8
Laranja - Cenoura	3,5
Laranja - Ananás	3,5
Toranja Rosa	3,5
Limão - Maçã	3,5

### Limonada da casa Flor de sabugueiro (350 ml)

Xarope de flor de sabugueiro, limas, água com gás, hortelã fresca	3,1
---	-----

### Clássicos

Água mineral (com/sem gás) 250 ml	1,2
Água mineral (com/sem gás) 1,00 l	3,2
San Pellegrino 0,75 l	4,2
Laranjada / Brisa Maçã / Brisa Maracujá 330 ml	1,4
Schweppes Tonic 250 ml / Soda Water 200 ml	1,4
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Nestea Manga Ananas 330 ml	1,4
Compal frutos vermelhos/maracujá /manga/Light manga-laranja/maçã 200 ml	1,3

### Bebidas Quentes

Bica	0,7
Affogato (gelado de baunilha afogado numa bica)	2,2
Garoto	0,7
Chinesa	1,2
Chino	1,2
Cappuccino (com espuma de leite)	2,5
Galão	1,4
Latte Macchiato	3,0
Chocolate quente da casa com chantilly	3,0
Chocolate quente da casa sem chantilly	2,5
Bule de chá (Loja do Chá Madeira)	2,5
Chá preto (Darjeeling)	
Chá verde (Manga-Maracujá)	
Chá de ervas (menta, gengibre-limão ou camomila)	
Chá de frutas (pêssego ou mirtilo ou mango-iogurte)	
Rooibos (caramelo)	
Chá Yogi	

## VINHO

Nós compramos os vinhos diretamente ao produtor.  
Experimental  
Também para take away.

### VINHOS DA MADEIRA

75 cl

#### Vinho branco - Barbusano

18,0

Verdelho

Aromas a frutos tropicais, frutado e muito refrescante.

#### Vinho rosé - Barbusano

18,0

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Notas de Groselha e Morango, delicado e elegante.

#### Vinho tinto - Barbusano

18,0

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 – Vinhos Verdes / Regional Minho

3,0

14,0

Loureiro – Gold Medaille CNEMA 2013

Aromático, frutado, refrescante, de aromas de limão, toranja e

Minerais. Acidez crocante e um toque de perfume floral.

##### Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada – Bairrada

2,8

12,5

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 – Bairrada

-

15,0

Sauvignon Blanc, Bical

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

##### Albernoas - Herdade das Albernoas - Alentejo

3,0

13,5

Antão Vaz, Roupeiro – Rui Reguinga

Cor citrina, aroma frutado, fresco e elegante.

#### VINHO ROSÉ

13 cl

75 cl

##### Castelo de Sulco - Lisboa

Aroma a frutos vermelhos, paladar frutado, fresco e equilibrado, com final agradável e delicado.

3,0

14,0

VINHO TINTO	13 cl	75 cl
Diálogo "Niepoort" - 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.	3,5	16,0
Castelo do Sulco Reserva - 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.	-	13,5
Albernoas - 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.	2,8	12,5
ESPUMANTE	10 cl	75 cl
Marquês de Marialva Reserva Bruto - Bairrada Blanc de Blancs – Bical, Maria Gomes, Arinto	2,8	15,0
TAKE AWAY		75 cl
VINHO BRANCO		
Barbusano – Madeira		11,8
Quinta de Gomariz – Vinhos Verdes / Regional Minho		8,4
Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada – Bairrada		7,6
Campolargo – Entre Il Santos – Bairrada		9,8
Albernoas - Herdade das Albernoas - Alentejo		7,9
VINHO ROSÉ		
Barbusano – Madeira		11,8
Castelo de Sulco – Lisboa		8,4
VINHO TINTO		
Barbusano – Madeira		11,8
Diálogo "Niepoort" - Douro		9,8
Castelo do Sulco Reserva - Lisboa		7,9
Albernoas - Herdade Paço do Conde - Alentejo		7,6
ESPUMANTE		
Marquês de Marialva Reserva Bruto - Bairrada		9,8
VINHO DA MADEIRA		
Barbeito Rainwater / Barbeito Veramar - 5 anos		14,5
Barbeito Verdelho / Barbeito Boal – 10 anos		29,0



## Cerveja Superbock de pressão

0,2 l	1,3
0,5 l	3,5

## Bebidas Espirituosas

		5 cl
Vinho da Madeira - Barbeito Rainwater / Veramar - 5 anos – meio seco/doce		3,0
Vinho da Madeira - Barbeito "Verdelho" / "Boal" - 10 anos – meio seco/doce		5,0
Martini bianco		3,5
	2 cl	4 cl
Grappa bianca	3,0	5,5
Limoncello	2,5	4,5
Vodka Moskowskaia	2,5	4,5
Sambuca	2,0	3,5
Ramazotti	2,5	4,5
Ricard	3,0	5,5
Gd Marnier	3,0	5,5
Campari	2,5	4,5
Rum Havana Club 3 anos	2,5	4,5
Gin Gordon's	2,5	4,5
Whisky Johnnie Walker Red Label	2,5	4,5
Whisky Grant's	2,0	3,5
Blended Scotched Whisky J&B	2,5	4,5
Brandy Constantino	2,5	4,5

## Long Drinks

Cuba Libre com 4 cl Havana Club + 33 cl Coca Cola + lima	5,0
Vodka Laranja com 4 cl Vodka Smirnoff + sumo natural de laranja	5,0
Campari Soda com 4 cl Campari + água com gás (soda water)	5,0
Campari Laranja com 4 cl Campari + sumo natural de laranja	5,0
Gin Tonic com 4 cl Gin Gordon's + Tonic	5,0

## Cocktails da casa

Caipirinha	4,0
Mojito	4,0
Aperol Spritz	
Espumante, 4 cl Aperol, água com gás	4,9
Hugo	4,6
Espumante, xarope de flor de sabugueiro, hortelã fresca, lima, água com gás	