

*Dawlers*  
L I S B O A

ALMOÇO & JANTAR  
LUNCH & DINNER

<b>Couvert</b> .....	4,5
Grissinis, pane bianco, pane rolls, parmigiano reggiano, olive marinate, aceto balsamico di Modena, olio di oliva Sublime	
Grissinis, brioche, pão branco, queijo parmesão, azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena, azeite Sublime	
Grissinis, rolls, white bread, parmesan cheese, marinated olives, Modena balsamic vinegar, Sublime olive oil.	

## STUZZICHINO PRE-APPETIZER

<b>Risi &amp; Bisi</b> [ V ].....	10
Croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella, creme de ervilhas e hortelã. / Rice and pea croquettes with mozzarella, cream of peas and mint.	
<b>Baccalà Mantecato</b> .....	12
Brandade de bacalhau, polenta negra crocante. Whipped salted cod with olive oil, crispy black polenta.	
<b>Polpetta</b> .....	10
Croquetes de novilho. Beef croquettes.	

## ANTIPASTI APPETIZER

<b>Insalata Di Castel Franco</b> [ V ] .....	16
Alface orgânica, grão-de-bico, tomate, cebola roxa, feijão verde, mozzarella, manjerição, vinagrete de mel e limão. Organic lettuce, chickpeas, tomatoes, red onion, green beans, mozzarella, basil, lemon and honey vinaigrette.	
<b>Formaggio Mediterraneo</b> [ V ] .....	23
Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Brie, manchego, queijo de cabra.) / Mediterranean Cheese platter (Gorgonzola DOP, Brie, manchego, goat's cheese).	
<b>Burrata Di Búfala</b> [ V ].....	20
Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado. Creamy fresh burrata, pesto Genovese, roasted cherry tomatoes.	
<b>Tonno &amp; Avocado</b> .....	22
Tártaro de atum, creme de abacate. Tuna tartar, avocado cream.	

<b>Il Nostro Carpaccio</b> .....	20
Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão. Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce.	
<b>Battuta Di Carne</b> .....	25
Tártaro de novilho, ovo de codorniz, trufa negra. Beef tartar, quail egg, black truffle.	
<b>Prosciutto Di San Daniele DOP</b> .....	22
Presunto San Daniele. San Daniele cured ham.	

## PRIMI STARTER

<b>Zuppa Del Giorno</b> [ V ].....	8
Sopa do dia. Soup of the day.	
<b>Tagliolini Ai Funghi Gratinati</b> [ V ].....	18
Tagliolini gratinado com cogumelos. Mushroom tagliolini gratin.	
<b>Risotto Al Nero Di Seppia</b> .....	24
Risoto negro de choco (20 min.) Black cuttlefish risotto (20 min.)	
<b>Spaghettoni Cacio e Pepe</b> [ V ] .....	20
Spaghettoni de Gragnano, queijo pecorino, pimenta preta moída. / Gragnano Spaghettoni, pecorino cheese, crushed black pepper.	
<b>Spaghetti Alle Vongole</b> .....	24
Spaghetti de Gragnano com amêijoas. Gragnano Spaghetti with clams.	
<b>Gnocchi Di Barbabietola e Gorgonzola</b> [ V ].....	20
Gnocchi caseiro de beterraba com molho gorgonzola. Homemade beetroot gnocchi with gorgonzola sauce.	
<b>Tagliatelle Al Ragù Bolognese</b> .....	22
Tagliatelle caseira fresca com estufado de novilho e porco Ibérico. / Homemade fresh Tagliatelle with beef and Iberian pork ragù.	

## SECONDI MAIN COURSE

### **Melanzane Alla Parmigiana** [ V ] ..... 20

Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella, manjericão. / Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella, basil.

### **Branzino** ..... 29

Tranche de robalo de mar grelhado, caponata, molho de alcaparras e limão. / Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce.

### **Sogliola Alla Mugnaia** ..... 32

Linguado Grelhado, Legumes Salteados, Molho de Fumet e Limão. / Grilled Sole, Sautéed Veggies, Lemon Fumet Sauce.

### **Salmone** ..... 26

Salmão grelhado, mistura de brócolos, molho de ovas de salmão. / Grilled salmon, broccoli mix, salmon roe sauce.

### **Piccatine Di Vitello Al Limone** ..... 30

Escalopes de vitela, ao molho de limão, puré de trufas. / Veal scallops with lemon sauce, truffle purée.

### **Tagliata Di Manzo** ..... 32

Entrecôte de Novillho, Batata frita, Molho Gremolata. / Beef Entrecôte, Shoestring Potatoes, Gremolata Sauce.

### **Filetto Al Gorgonzola** ..... 34

Bife de Lombo, Cenoura e Batata Baby, Molho de Gorgonzola. / Fillet Steak, Carrot and Potatoes Baby, Gorgonzola Sauce.

### **Cotolleta Di Maiale Ibérico Alla Milanese** ..... 28

Costeleta de porco Ibérico panada, frita em manteiga clarificada, rúcula e tomate cereja. / Breaded Iberian pork chop, fried in clarified butter, arugula and cherry tomatoes.

[ 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 anti-alérgicos.

#### **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.

Preço em euros, inclui o IVA à taxa legal em vigor.  
Price in euros, includes VAT at the current legal rate.

## BELLINI BRUNCH 65 Pessoa / Pax

[ Todos os Domingos / Every Sundays ]

Das 12:30h às 16h / From 12:30PM till 4PM

### **Cocktail:** Bellini

### **Tagliere Di Formaggi, Prosciutto e Focaccia**

Seleção de queijos, charcutaria e focaccia.  
Selection of cheeses, cold cuts and focaccia.

### **Pannocchia**

Milho doce com parmesão, paprica e coentros.  
Sweet corn with parmesan, paprika and coriander.

### **Crudo**

Carpaccio de courgette com ricota e hortelã.  
Courgette carpaccio with ricotta and mint.

### **Salmone**

Tiradito de salmão com abacate e limão.  
Salmon tiradito with avocado and lime.

### **Tataki**

Tataki de carne com molho tonnato.  
Beef tataki with tonnato sauce.

### **Tempura**

Legumes sazonais com molho de soja.  
Seasonal vegetables with soy sauce.

### **Calamaro**

Lula com molho tártaro.  
Squid with tartar sauce.

### **Branzino**

Tranche de robalo de mar grelhada, caponata, molho de alcaparras e limão.  
Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce.

Ou/or

### **Griglia**

Bife “alla Bismarck”, batatas fritas com alecrim.  
Steak “alla Bismarck”, chips with rosemary.

### **Dolce Della Casa**

Sobremesa da casa.  
House dessert.