

Couvert 4,5
Grissinis, pane di grano, pane rolls, parmigiano reggiano, olive marinate, aceto balsamico di Modena, olio di oliva Sublime.
 Grissinis, brioche, pão de trigo, queijo parmesão, azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena, azeite Sublime. Grissinis, rolls, wheat 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.

Baccalà 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, manjeriço, vinagrete de mel e limão.
 Organic lettuce, chickpeas, tomatoes, red onion, green beans, mozzarella, basil, lemon and honey vinaigrette.

Formaggio Mediterraneo [V] 23
 Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Brie, manchego, queijo de cabra.) / Mediterranean Cheese platter (Gorgonzola DOP, Brie, manchego, goat's cheese).

Burrata Di Búfala [V] 20
 Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado.
 Creamy fresh burrata, pesto Genovese, roasted cherry tomatoes.

Tonno & Avocado 22
 Tártaro de atum, creme de abacate. Tuna tartar, avocado cream.

Il Nostro Carpaccio 20
 Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão.
 Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce.

Battuta Di Carne 25
 Tártaro de novilho, ovo de codorniz, trufa negra.
 Beef tartar, quail egg, black truffle.

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

PRIMI STARTER

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

Tagliolini Prosciutto e Funghi Gratinati [V] 20
 Tagliolini gratinado com presunto e cogumelos.
 Ham and mushroom tagliolini gratin.

Risotto Al Nero Di Seppia 24
 Risoto negro de choco (20 min.) Black cuttlefish risotto (20 min.)

Spaghettoni Cacio e Pepe [V] 20
 Spaghettoni de Gragnano, queijo pecorino, pimenta preta moída. / Gragnano Spaghettoni, pecorino cheese, crushed black pepper.

Spaghetti Alle Vongole 24
 Spaghetti de Gragnano com amêijoas.
 Gragnano Spaghetti with clams.

Gnocchi Di Barbabietola e Gorgonzola [V] 20
 Gnocchi caseiro de beterraba com molho gorgonzola.
 Homemade beetroot gnocchi with gorgonzola sauce.

Tagliatelle Al Ragù Bolognese 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, manjeriço.
 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 Novilho, 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.

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