



Bellini Brunch

BELLINI BRUNCH

49 Pessoa / Person

[Todos os Domingos / Every Sunday]

Das 12:00 às 15:30 / From 12:00pm to 3:30pm

Esta experiência gastronómica envolve a tradição do brunch com o charme e a elegância da cozinha italiana acompanhada pelos nossos adorados Bellini.

This gastronomic experience blends the Brunch tradition with elegance and charm of the Italian cuisine bringing along our beloved Bellini.

Cocktail: Bellini

É T A G È R E

Tagliere Di Salumi e Formaggi e Focaccia Barese

Seleção de queijos, charcutaria e focaccia, grissini e rolos.
Selection of cheeses, cold cuts and focaccia, grissini and pan rolls.

T R I O

Pannocchia

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

Vitello Tonnato

Vitela com molho de atum.
Veal with tonnato sauce.

Aspargi, Uova e Asiago

Espargos, ovo e asiago.
Asparagus, egg and asiago.

M A I N (escolher um / choice of one)

Risotto Gamberi

Risoto de camarão.
Shrimp Risotto.

Tagliolini Prosciutto e Funghi Gratinati

Tagliolini gratinado com presunto e cogumelos.
Prosciutto and mushroom tagliolini gratin.

Paccheri, Burrata, Pomodorini

Paccheri, burrata e tomate cereja.
Paccheri, burrata cheese and cherry tomato.

Insalata di Castelfranco

Alface, grão-de-bico, tomate, mozzarella, cebola roxa, feijão verde.
Lettuce, chickpeas, tomato, mozzarella red onion, green beans.

Piccatine di Vitello al Limone

Vitela, molho de limão, puré de trufas.
Veal with lemon sauce, truffle purée.

D O L C I (escolher um / choice of one)

Trio di Mignon Italiani

Trio de mini sobremesas italianas.
Trio of italian mini desserts.

Gelato di Vaniglia e Noci Sabbiose

Gelado de baunilha, avelã crocante, creme de pistachio.
Vanilla gelato, crunchy hazelnut, pistachio cream.