



Em italiano significa “o verdadeiro”. Foi nesta premissa que nasceu o “Davvero”. Inserido no boutique hotel “Sublime Lisboa”, este restaurante inspira-se no que de melhor se faz em Itália, no coração da cidade de Lisboa. Uma carta construída com base nos costumes italianos e com referências de produtos de qualidade controlada e protegida.

Prove o nosso Bellini e deixe-se contagiar pelo conforto e intimidade deste espaço enquanto desfruta da melhor comida italiana de Lisboa.

A representar a cultura italiana no seu estado mais puro, faz parte da nossa equipa Isaac Kumi, o Chef de cozinha, natural de Veneza e o Mauro Abignente, Chef de pastelaria, natural de Puglia.

A essência italiana vive aqui, no *Davvero*.

In Italian it means “the real one”. It was with this in our minds that “Davvero” was born. Next to the “Sublime Lisboa” boutique hotel, this restaurant gets its inspiration in the traditions of Italy, inside the heart of Lisbon. A menu inspired by the elegance of the Italian cuisine and their habits, only with the best references to Italian products of controlled and protected quality.

Try our Bellini and let yourself go by the comfort and intimacy of this place while experiencing the best Italian food in Lisbon.

Representing the Italian culture we have in our team Chef Isaac Kumi, from Veneto and Chef Mauro Abignente as Pastry Chef from Puglia.

The Italian essence lives here, in Davvero.

Couvert.....4.5
Grissini, roll, pão artesanal, queijo parmesão, azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena, azeite Sublime.
Grissinis, rolls, artisan 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.

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

Carciofi alla Giudia..... 16
Alcachofra crocante, molho anchova cantábrica.
Crispy artichoke, cantabrian anchovy sauce.

Formaggi Italiani [V]..... 25
Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeci).
Italian Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occelli)

Burrata [V]..... 20
Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado.
Creamy fresh burrata, pesto Genovese.

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. <i>Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce.</i>	
Battuta di Carne	22
Tártaro de novilho, ovo de codorniz. <i>Beef tartar, quail egg.</i>	
<i>*com trufa negra / with black truffle</i>	28
Prosciutto Di San Daniele DOP	22
Presunto San Daniele. <i>San Daniele cured ham.</i>	

PRIMI STARTER

Zuppa Del Giorno [V]	8
Sopa do dia. <i>Soup of the day.</i>	
Tagliolini Prosciutto e Funghi Gratinati	20
Tagliolini gratinado com presunto e cogumelos. <i>Ham and mushroom tagliolini gratin.</i>	
Risotto di Zucca, Radicchio, Morlacco e Speck	24
Risoto de abobora, rabanete, queijo morlaco e speck. <i>Pumpkin Risotto, radish, morlaco cheese and speck.</i>	
Spaghettoni Cacio e Pepe [V]	20
Spaghettoni de Gragnano, queijo pecorino, pimenta preta. <i>Gragnano Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper.</i>	
Spaghetti Alla Pescatora	27
Spaghetti com amêijoas, mexilhões, camarões e robalo. <i>Spaghetti with clams, mussels, prawns and sea bass.</i>	
Gnocchi Di Barbabietola e Gorgonzola [V]	20
Gnocchi caseiro de beterraba com molho gorgonzola. <i>Homemade beetroot gnocchi with gorgonzola sauce.</i>	
Tagliatelle Al Ragù Bolognese	22
Tagliatelle caseira fresca com estufado de novilho e porco. <i>Homemade fresh Tagliatelle with beef and pork ragù.</i>	

SECONDI

MAIN COURSE

Parmigiana Di Melanzane [V]	20
Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella. <i>Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella.</i>	
Branzino	29
Tranche de robalo grelhado, caponata, alcaparras e limão. <i>Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce.</i>	
Sogliola Alla Mugnaia (+ 400g)	34
Linguado grelhado, legumes, molho de fumet e limão <i>Grilled sole, sautéed veggies, lemon fumet sauce.</i>	
Salmone	26
Salmão grelhado, mistura de brócolos, molho de mostarda. <i>Grilled Salmon, broccoli mix, mustard sauce.</i>	
Saltimbocca Alla Romana	34
Escalopes de vitela, sálvia, presunto e puré de trufas. <i>Veal scallops, sage, prosciutto and truffle purée.</i>	
Tagliata Di Manzo	32
Entrecôte de novilho, batata frita, molho gremolata. <i>Beef Entrecôte, shoestring potatoes, gremolata sauce.</i>	
Filetto Al Pepe Rosa	34
Bife de lombo, molho pimenta rosa e acelga. <i>Fillet steak, pink pepper sauce and chard.</i>	
Cotoletta Di Maiale Ibérico Alla Milanese	28
Costeleta de porco panada, frita em manteiga clarificada, rúcula e tomate cereja. <i>Breaded iberian pork chop, fried in clarified butter, arugula and cherry tomato.</i>	

CONTORNI SIDE DISHES

Patate Fritte	6
Batata frita. <i>Shoestring potatoes.</i>	
Broccoli Misti	7
Mistura de brócolos. Broccoli mix.	
Verdure Saltate	7
Legumes salteados. <i>Mix vegetables.</i>	
Caponata	8
Beringela, legumes e molho de tomate. <i>Aubergine, vegetables and tomato sauce.</i>	
Purè Di Patate Tartufate	8
Puré de batata trufado. <i>Truffle mashed potatoes.</i>	
Bietola	7
Acelgas salteadas com azeite e alho. <i>Sautéed chard, olive oil and garlic.</i>	
Rucola e Pomodorini	6
Rúcula e tomate cereja. <i>Arugula and cherry tomatões.</i>	

[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 se we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free.

>Nenhum prato , produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

>*No dish, food product or drink, including the couvert can be charged if it's not requested by the customer or if it is not used.*

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

“La cucina e’ arte amore e passione”

Chef Isaac Kumi