

Davvero
L I S B O A

ALMOÇO & JANTAR
LUNCH & DINNER

 [@davverolisboa](#) Follow Us!



Em italiano significa “o verdadeiro”. Foi nesta premissa que nasceu o **Davvero**. Inserido no boutique hotel **Sublime Lisboa**. Um espaço que se inspira no que de melhor se faz em Itália. Uma carta única, com base nas tradições italianas com uma forte aposta no produto e nos sabores autênticos.

A representar a cultura italiana no seu estado mais puro, fazem parte da nossa equipa Isaac Kumi, o Chef Executivo do **Sublime Lisboa**, natural de Veneza e o Mauro Abignente, Chef de pastelaria, natural de Puglia.

Desperte o seu paladar com o nosso Bellini e deixe-se contagiar pelo conforto e intimidade deste espaço enquanto os aromas mediterrâneos inundam a atmosfera.

*In Italian it means "the real one". It was on this premise that **Davvero** was born. It is part of the boutique hotel **Sublime Lisboa**. A space that is inspired by the best that is made in Italy. A unique menu, based on Italian traditions and with a strong bet on the product and authentic flavor sequences.*

*Representing Italian culture in its purest state, our team includes Isaac Kumi, the Executive Chef of **Sublime Lisboa**, originally from Venice, and Mauro Abignente, the Pastry Chef, originally from Puglia.*

Awaken your palate with our Bellini and let yourself be seduced by the comfort and intimacy of this space while the Mediterranean aromas flood the atmosphere.

“La cucina e’ arte amore e passione”

Chef Isaac Kumi

CONTORNI SIDE DISHES

Patate Fritte	6
Batata frita <i>Shoestring potatoes</i>	
Insalata di Endívia	7
Salada de endívias, rábano, alface frisada e frutos secos Endives salad, radish, lettuce and dry nuts	
Verdure Saltate	7
Legumes salteados <i>Mix vegetables</i>	
Caponata	8
Purè Di Patate al Tartufo	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 tomatos</i>	

PER ADDIZIONARE ADD ON

Bottarga	5
Ovas de peixe curadas Cured fish eggs	
Tartufo Nero	8
Trufa preta da época Black seasonal truffle	

[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 mealto 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.

Couvert	5
“Grissini”, rolls, pão artesanal, queijo parmesão curado (22 meses), azeitonas marinadas, vinagre Balsâmico de Modena envelhecido (12 meses), azeite Sublime <i>“Grissini”, rolls, artisan bread, aged parmesan cheese (22 months), marinated olives, aged balsamic vinegar from Modena (12 months), Sublime olive oil</i>	

STUZZICHINO PRE-APPETIZER

Risi & Bisi [V]	7
Croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella, creme de ervilhas e hortelã <i>Rice and pea croquettes with mozzarella, cream of peas and mint</i>	
Baccalá Mantecato	8
Brandade de bacalhau, polenta negra crocante <i>Whipped salted cod with olive oil, crispy black polenta</i>	

Polpetta	7
Croquetes de novilho <i>Beef croquettes</i>	

ANTIPASTI APPETIZER

Insalata Di Castelfranco [V]	16
Alface orgânica, ervilhas, tomate, cebola roxa, espargos, mozzarella, vinagrete de mel e limão <i>Organic lettuce, green peas, tomatoes, red onion, asparagus, mozzarella, lemon and honey vinaigrette</i>	

Carciofi alla Giudia	16
Alcachofra crocante, molho anchova cantábrica <i>Crispy artichoke, cantabrian anchovy sauce</i>	

Formaggi Italiani [V]	25
Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeli) <i>Italian Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Ocelli)</i>	

Burrata [V]	20
Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado <i>Creamy fresh burrata, pesto Genovese</i>	

Tonno & Avocado	22
Tártaro de atum, abacate e folhas de primavera <i>Tuna tartar, avocado and spring leaves</i>	

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

Battuta di Carne..... 22
Tártaro de novilho, ovo de codorniz
Beef tartar, quail egg
**com trufa negra / with black truffle*..... 28

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

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

PRIMI STARTER

Risotto all’Astice e asparagi..... 36
Risoto de lavagante com espargos (ligeiramente picante)
Lobster Risotto with asparagus (slightly spicy)

Tagliolini Prosciutto e Funghi Gratinati..... 20
Tagliolini fresco gratinado com presunto e cogumelos
Ham and mushroom, homemade tagliolini gratin

Spaghettoni Cacio e Pepe [V]..... 20
Spaghettoni de “Gagnano”, queijo pecorino, pimenta preta
“Gagnano” Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper

Spaghetti Vongole e Bottarga..... 27
Spaghetti de “Gagnano” com amêijoas e botarga
“Gagnano” spaghetti with clams and bottarga

Ravioli di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia [V]..... 22
Ravioli de ricota e espinafre com manteiga e sálvia
Homemade ricotta and spinach ravioli with butter and sage

Tagliatelle Al Ragù Bolognese..... 22
Tagliatelle caseira fresca com “ragù” de novilho e porco
Homemade fresh Tagliatelle with beef and pork ragù

SECONDI MAIN COURSE

Parmigiana Di Melanzane [V].....20
Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella
Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella

Branzino..... 29
Tranche de robalo grelhado, caponata, alcaparras e limão
Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce

Sogliola Alla Mugnaia (+- 400g)..... 34
Linguado grelhado, legumes, molho de fumet e limão
Grilled sole, sautéed veggies, lemon fumet sauce

Tonno Scottato..... 28
Atum grelhado, endívia, tomate cereja e azeitonas
Grilled tuna, endives salad, cherry tomatoes and olives

Saltimbocca Alla Romana..... 34
Escalopes de vitela, sálvia, presunto e puré de trufas
Veal scallops, sage, prosciutto and truffle purée

Tagliata Di Manzo..... 32
Entrecôte de novilho, batata frita, molho gremolata
Beef Entrecôte, shoestring potatoes, gremolata sauce

Filetto Al Pepe Rosa..... 34
Bife de lombo, molho pimenta rosa e acelga
Fillet steak, pink pepper sauce and chard

Cotoletta Di Maiale Ibérico Alla Milanese..... 28
Costeleta de porco panada, frita em manteiga clarificada, rúcula e tomate cereja
Breaded iberian pork chop, fried in clarified butter, arugula and cherry tomatoes