

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
Shoestring potatoes

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
Mix vegetables

Caponata..... 8

Purè Di Patate al Tartufo..... 8

Puré de batata trufado
Truffle mashed potatoes

Bietola..... 7

Acelgas salteadas com azeite e alho
Sautéed chard, olive oil and garlic

Rucola e Pomodorini..... 6

Rúcula e tomate cereja
Arugula and cherry tomatos

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 antialérgicos.

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.

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 the customer does not request it 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
“Grissini”, rolls, artisan bread, aged parmesan cheese (22 months), marinated olives, aged balsamic vinegar from Modena (12 months), Sublime olive oil

STUZZICHINO PRE-APPETIZER

Polpetta..... 7

Croquetes de novilho
Beef croquettes

Baccalá Mantecato..... 8

Brandade de bacalhau, polenta negra crocante
Whipped salted cod with olive oil, crispy black polenta

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

ANTIPASTI APPETIZER

Insalata Di Castelfranco [V].....16

Alface orgânica, ervilhas, tomate, cebola roxa, espargos, mozzarella, vinagrete de mel e limão
Organic lettuce, green peas, tomatoes, red onion, asparagus, mozzarella, lemon and honey vinaigrette

Tonno & Avocado 22

Tártaro de atum, abacate e folhas de primavera
Tuna tartar, avocado and spring leaves

Il Nostro Carpaccio..... 20

Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão
Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce

Burrata [V].....20

Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado
Creamy fresh burrata, pesto Genovese

Carciofi alla Giudia.....16

Alcachofra crocante, molho anchova cantábrica
Crispy artichoke, cantabrian anchovy sauce

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

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

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 ai Porcini..... 30
Risoto de Porcinis frescos
Fresh Porcini risotto
**com trufa negra / with black truffle*..... 36

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 “Gragnano”, queijo pecorino, pimenta preta
“Gragnano” Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper

Spaghetti all’Astice..... 32
Spaghetti de “Gragnano” com lavagante (contém picante)
Lobster “Gragnano” spaghetti (slightly spicy)

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 con Ragù Bolognese “a coltello”..... 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

Ossobuco Alla Milanese..... 28
Ossobuco com risotto de açafrão
Veal Ossobuco with saffron risotto

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