



ALMOÇO & JANTAR
LUNCH & DINNER

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.

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

Executive Chef

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..... 9

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.

Mortadella con burrata

e nduja su base di pan brioche.....12

Mortadela com burrata e nduja sobre uma base de brioche.
Mortadella with burrata and nduja on a brioche base.

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, creme de abacate.
Tuna tartar, avocado cream.

Carpaccio Davvero 20

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

Burrata [V].....18

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

Asparagi grigliati, stracciatella, pesto mandorle e menta16

Espargos grelhados, queijo stracciatella, pesto,
amêndoa e menta.
Grilled asparagus, stracciatella cheese, pesto,
almonds and mint.

Battuta di Carne..... 22

Tártaro de novilho, ovo de codorniz.
Beef tartar, quail egg.

***com trufa negra / with black truffle 28**

Vitello tonnato.....20

Lombo de novilho, molho de atum.
Beef loin, tunna sauce.

Formaggi Italiani [V]..... 25

Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occelli).
Italian Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occelli).

Zuppa Del Giorno [V]..... 8

Sopa do dia.
Soup of the day.

PRIMI STARTER

Pappardelle ai funghi selvatici [V] 24

Pappardelle com cogumelos selvagens.

Pappardelle with wild mushrooms.

*com trufa negra / with black truffle 30

Risotto al zefferano, asparagi e capesante..... 26

Risotto de açafraão com espargos verdes e vieiras.

Saffron risotto with green asparagus and scallops.

Spaghettoni Cacio e Pepe [V] 20

Spaghettoni de "Gragnano", queijo pecorino, pimenta preta.

"Gragnano" Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper.

Spaghetti alle vongole 26

Spaghetti de Gragnano com amêijoas.

Gragnano spaghetti with clams.

Ravioli al nero di sépia con ripieno di gamberi al limone, burrata e pepe rosa 26

Ravioli com tinta de choco recheado com camarão

ao limão, burrata e pimenta rosa.

Squid ink ravioli filled with shrimp and lemon,

burrata and pink pepper.

Tagliatelle con Ragù Bolognese "a coltello" 22

Tagliatelle caseira fresca com "ragù" de novilho e porco.

Homemade fresh Tagliatelle with beef and pork ragù.

"O Genovese" – paccheri, vellutata di carne, spuma di parmigiano e olio di tartufo..... 24

Paccheri com molho aveludado de carne,

espuma de parmesão e azeite de trufa.

Paccheri with a velvety meat sauce, parmesan foam

and truffle oil.

Gnocchi di patate e ricotta, crema di pomodorini arrostiti e polvere di olive nere 18

Gnocchi de batata e ricota, creme de tomate cherry

assado no forno e pó de azeitona.

Potato and ricotta gnocchi with roasted cherry tomato cream

and olive powder.

SECONDI MAIN COURSE

Parmigiana Di Melanzane [V].....20

Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella.

Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella.

Branzino29

Tranche de robalo grelhado, caponata, alcaparras e limão

Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce.

Sogliola Alla Mugnaia (+- 400g).....37

Linguado grelhado, legumes, molho de fumet e limão.

Grilled sole, sautéed veggies, lemon fumet sauce.

Tonno Scottato28

Atum grelhado, endívia, tomate cereja e azeitonas.

Grilled tuna, endives salad, cherry tomatoes and olives.

Piccatine al limone30

Escalopes de vitela e puré trufado.

Veal scallops and truffle purée.

Tagliata “Ribeye”32

Ribeye, batata frita, gremolata.

Beef Ribeye, shoestring potatoes, gremolata sauce.

Filetto al rosmarino32

Filete de novilho, espinafres salteados, cenouras baby

assadas, molho rotî com alecrim.

Veal fillet with sautéed spinach, roasted baby carrots

and rosemary sauce.

Cotoletta Di Maiale Ibérico Alla Milanese28

Costeleta de porco panada, frita em manteiga clarificada,

rúcula e tomate cereja.

Breaded Iberian pork chop, fried in clarified butter,

arugula and cherry tomatoes.

CONTORNI SIDE DISHES

Patate Fritte 6

Batata Frita.

Shoestring Potatoes.

Patate Fritte Davvero12

Batata frita, parmesão curado e trufa negra.

Shoestring potatoes, parmesan cheese and black truffle.

Insalata di Endívia7

Salada de endívias, rábano, alface frisada e frutos secos.

Endives salad, radish, lettuce and dry nuts.

Verdure Saltate7

Legumes salteados.

Mix vegetables.

Caponata 8

Purè Di Patate al Tartufo 8

Puré de batata trufado.

Truffle mashed potatoes.

Rucola e Pomodorini 6

Rúcula e tomate cereja.

Arugula and cherry tomatos.

Insalata di pomodoro7

Salada de tomate com cebola roxa

Tomato salad with red onion

PER ADDIZIONARE ADD ON

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.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Preço em euros, inclui o IVA à taxa legal em vigor.

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.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used.
Price in euros, includes VAT at the current legal rate.