

MÍNIMO DE 8 PESSOAS

25.45 €

ANTIPASTI (a partilhar por 2 / per 2 pax)

Bruschetta Semplice

Tosta rústica com tomate chucha,
temperada com azeite e manjerição
*Rustic toast with plum tomato,
seasoned with olive oil and basil*

Bruschetta Mozzarella

Tosta rústica com queijo chèvre,
mel e frutos vermelhos
*Rustic toast with mozzarella, provolone
cheese, pesto and cherry tomato*

Pane all'Aglione con Provolone

Base de pizza borrifada com azeite de alho,
queijo provolone, alecrim e sal grosso
*Pizza base brushed with garlic olive oil,
provolone cheese, rosemary, and coarse salt*

PIATTI DIVERSI (1 por pessoa / 1 per pax)

Hamburger Don Costini

Hambúrguer de novilho 150g, queijo cheddar, tomate, bacon,
cebola caramelizada, ovo, agrião, maionese de alho e batata frita
*150g veal burger, cheddar cheese, tomato, bacon, caramelized onion,
egg, watercress, garlic mayonnaise and french fries*

Pasta Penne Gratinée

Envolvido em natas, fiambre e cogumelos,
gratinado com queijo mozzarella e grana padano
*Coated in cream, ham, and mushrooms,
gratinated with mozzarella and grana padano cheese*

Calzoni Firenze

Massa de pizza, courgette, cebola roxa e ananás caramelizado
Pizza dough, zucchini, red onion and caramelized pineapple

Risotti Gamberi

Arroz arbóreo, emulsionado com caldo de marisco e
manteiga, envolvido em camarão e mexilhão e amêijoas
*Arborio rice, emulsified with seafood broth and butter,
mixed with shrimp, mussels, and clams*

Risotti Funghi

Arroz arbóreo preparado com caldo de legumes e um
mix de cogumelos (shitake, porto belo e cogumelo paris)
*Arborio rice prepared with vegetable broth and a mix of
mushrooms (shitake, portobello, and button mushroom)*

Pasta Linguini Carbonara

Salteado com guanciale e queijo pecorino, lascas de
grana padano, pimenta preta, finalizado com gema de ovo
*Sautéed with guanciale and pecorino cheese,
grana padano shavings, black pepper, finished with egg yolk*

Pizze Tartufata

Crema tartufata, cogumelo paris, fiambre,
ovo de baixa temperatura e rúcula
*Truffle cream, button mushroom, ham,
low-temperature egg, and arugula*

Pizze Venezia

Natas e compota e de pêra, queijo mozzarella,
queijo de cabra, pêra caramelizada, pistacchio e microbrotos
*Cream and pear compote, mozzarella cheese, goat cheese,
caramelized pear, pistachio, and microgreens*

Ravioli di Manzo (massa fresca / fresh pasta)

Raviolis recheados com carne de novilho e
cogumelos selvagens com molho tartufata
*Ravioli stuffed with veal and wild mushrooms,
served with truffle sauce*

Insalate Florida

Salada ibérica com papaia, abacaxi e abacate,
acompanhada de camarão salteado e vinagrete de tomate
*Iberian salad with papaya, pineapple, and avocado,
served with sautéed shrimp and tomato vinaigrette*

DOLCI (1 por pessoa / 1 per pax)

Tiramisù

Camadas de palitos embebidos em café e licor,
intercalados com creme de queijo mascarpone
e polvilhado com chocolate
*Layers of sticks soaked in coffee and liquor,
interspersed with mascarpone cheese cream
and sprinkled with chocolate*

Brownie

De chocolate e avelã, recheado
com creme de caramelo,
acompanhado com gelado de baunilha
*Chocolate and hazelnut, filled with caramel
cream, served with vanilla ice cream*

Cheesecake di Pistacchio/Frutti di Bosco

Tarte de creme de queijo e philadelphia com
pistacchio crocante ou de frutos vermelhos
*Philadelphia cream cheese tart with
crunchy pistachio or mixed red berries*

BEVANDE

Água s/gás 75cl (1 por 2 pessoas / 1 per 2 pax)
Still water 75cl

Sangria 1.3cl (1 por 4 pessoas / 1 per 4 pax)
Branca ou Tinta / White or Red

Copo de Vinho 15cl (1 por pessoa / 1 per pax)
Glass of Wine 15cl

Refrigerante 33cl (1 por pessoa / 1 per pax)
Soda Can 33cl

Imperial 20cl (1 por pessoa / 1 per pax)
Small beer

Inclui / Included
Café/Descafeinado
Coffee/Decaffeinated