

MENU
DE GRUPO

ESPECIAL DE NATAL

MÍNIMO DE 8 PESSOAS

39.95 €

WELCOME DRINK

ANTIPASTI (a partilhar por 2 / per 2 pax)

Pane all'Aglio 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

Bruschetta Semplice

Tosta rústica com tomate chucha, temperada com azeite e manjeriço

Rustic toast with plum tomato, seasoned with olive oil and basil

PIATTI DIVERSI (1 por pessoa / 1 per pax)

Pizze Lisboa

Molho de tomate, queijo mozzarella, pepperoni, azeitonas e cebola

Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, olives and onion

Pizze Pompei

Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre, bacon, presunto curado e queijo grana padano

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, bacon, cured ham, and grana padano cheese

Pizze Pollo

Molho de tomate, queijo mozzarella, frango desfiado, tomate seco e espinafre

Tomato sauce, mozzarella cheese, shredded chicken, sun-dried tomato, and spinach

Spaghetti Pianosa

Esparguete com camarão, amêijoas, mexilhão, tomate cherry, azeite e coentros

Spaghetti with shrimp, clams, mussels, cherry tomato, olive oil, and cilantro

Spaghetti Bolognese

Salteado em manteiga e azeite com o clássico molho bolonhesa, carne picada de novilho e pimenta preta

Sautéed in butter and olive oil with classic bolognese sauce, ground veal, and black pepper

Penne Gratinat

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

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 (shiitake, portobello, and button mushroom)

Hamburger Sacramento

Hambúrguer de novilho 150g, queijo cheddar, bacon, alface, tomate, maionese de alho e batata frita

150g veal burger, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, garlic mayonnaise, and french fries

Calzoni Roma

Massa de pizza, molho de tomate, fiambre, cogumelos, mozzarella e rodela de tomate

Pizza dough, tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella cheese, and tomato slices

DOLCI

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

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

BEVANDE (bebidas à descrição / free drinks)

Água s/gás 75cl

Still water 75cl

Garrafa de Vinho 75cl

Bottle of Wine 75cl

Imperial 20cl

Small beer

Sangria 1.5cl

Branca ou Tinta / White or Red

Refrigerante 33cl

Soda Can 33cl

Incluí / Included

Café/Descafeinado

Coffee/Decaffeinated

Don
COSTINI

RESERVAS

+351 211 583 244

MENU
DE GRUPO

NATAL 2025

MÍNIMO DE 8 PESSOAS

35.00 €

ANTIPASTI (a partilhar por 2 / per 2 pax)

Pane all'Aglio 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

Gamberi all'Aglio

Gambas salteadas em azeite, alho e coentros

Prawns sautéed in olive oil, garlic, and cilantro

PIATTI DIVERSI (1 por pessoa / 1 per pax)

Baccalà al Forno

Repousado sobre batata assada com um refogado de pimentos e cebola terminado com alcaparras

Resting over roasted potato with a sauté of peppers and onion, finished with capers

Spaghetti Nero Gamberi

Esparguete negro, creme de grana padano, alho, camarão e tomate seco

Black spaghetti with grana padano cream, garlic, shrimp, and sun-dried tomato

Pizze Campania

Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate cherry, crispy de presunto curado, finalizado com burrata temperada com azeite, sal, pimenta moída e rúcula

Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomato, crispy cured ham, finished with burrata seasoned with olive oil, salt, ground pepper, and arugula

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

DOLCI (1 por pessoa / 1 per pax)

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

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

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

BEVANDE

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

Still water 75cl

Sangria 1.3cl (1 por 3 pessoas / 1 per 3 pax)

Branca ou Tinta / White or Red

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

Glass of Wine 15cl

Refrigerante 33cl (2 por pessoa / 2 per pax)

Soda Can 33cl

Imperial 20cl (2 por pessoa / 2 per pax)

Small beer

Inclui / Included

Café/Descafeinado

Coffee/Decaffeinated

Don
COSTINI

**Bebida à descrição +7,5€, durante a primeira 1h30 da refeição.*

**All-you-can-drink +€7.5, during the first 1h30 of the meal.*

**Oferta de uma garrafa de espumante para o aniversariante.*

**Free bottle of sparkling wine for the birthday person.*

RESERVAS

+351 211 583 244